



CULTURAS ALIMENTARES

NA AMÉRICA LATINA

Júlio César Suzuki | Gilvan C. C. de Araújo | Fábio Molinari Bitelli
[organizadores]



fflch

FACULDADE DE FILOSOFIA,
LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

CULTURAS ALIMENTARES NA AMÉRICA LATINA

Júlio César Suzuki
Gilvan C. C. de Araújo
Fabio Molinari Bitelli
[Organizadores]



fflch

FACULDADE DE FILOSOFIA,
LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ISBN 978-65-87621-68-5
DOI 10.11606/978658762168-5

CULTURAS ALIMENTARES NA AMÉRICA LATINA

Júlio César Suzuki
Gilvan C. C. de Araújo
Fabio Molinari Bitelli
[Organizadores]

FFLCH/USP
2021

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – USP

Reitor: Prof. Dr. Vahan Agopyan

Vice-reitor: Prof. Dr. Antonio Carlos Hernandez

FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS – FFLCH

Diretora: Prof. Dr. Paulo Martins

Vice-diretor: Prof^a. Dr^a. Ana Paula Torres Megiani

COMITÊ EDITORIAL

Prof. Dr. Adebaro Alves dos Reis (IFPA)

Prof^a. Dr^a. Adriana Carvalho Silva (UFRRJ)

Prof. Dr. Adriano Rodrigues de Oliveira (UFG)

Prof. Dr. Agnaldo de Sousa Barbosa (UNESP)

Prof. Dr. Alécio Rodrigues de Oliveira (IFSP)

Prof^a. Dr^a. Ana Regina M. Dantas Barboza da Rocha Serafim (UPE)

Prof. Dr. Cesar de David (UFSM)

Prof. Dr. José Elias Pinheiro Neto (UEG)

Prof^a. Dr^a. Maria Jaqueline Elicher (UNIRIO)

Prof. Dr. Ricardo Júnior de Assis Fernandes (UEG)

Prof. Dr. Roni Mayer Lomba (UNIFAP)

Prof^a. Dr^a. Telma Mara Bittencourt Bassetti (UNIRIO)

Prof^a. Dr^a. Valéria Cristina Pereira da Silva (UFG)

Catálogo na Publicação (CIP)
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo
Maria Imaculada da Conceição – CRB-8/6409

C968 Culturas alimentares na América Latina [recurso eletrônico] /
Organizadores: Júlio César Suzuki, Gilvan C. C. de Araújo, Fábio
Molinari Bitelli. -- São Paulo : FFLCH/USP, 2021.
7.698 Kb ; PDF.

ISBN 978-65-87621-68-5
DOI 10.11606/978658762168-5

1. Alimentos (aspectos culturais) – América Latina. 2. Cultura
– América Latina. I. Suzuki, Júlio César. II. Araújo, Gilvan C. C. de.
III. Bitelli, Fábio Molinari.

CDD 394.1



Esta obra é de acesso aberto. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e a autoria e respeitando a Licença Creative Commons indicada.

SUMÁRIO

CULTURA E ALIMENTO NA AMÉRICA LATINA.....	7
SEMILLAS ANCESTRALES: ASUNTO CLAVE EN LA LUCHA POR LOS DERECHOS TERRITORIALES Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN COMUNIDADES INDÍGENAS.....	13
<i>Miguel Antonio Espinosa Rico</i>	
O PENSAMENTO DUALISTA E A TEORIA DA DEPENDÊNCIA: INFLUÊNCIAS NA PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL E IMPACTOS NA SOBERANIA ALIMENTAR NO BRASIL.....	49
<i>Fabio Molinari Bitelli, Gilvan Charles Cerqueira de Araújo e Júlio César Suzuki</i>	
ORA-PRO-NÓBIS: ALIMENTAÇÃO, REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E SAÚDE EM DIAMANTINA, MINAS GERAIS/BRASIL.....	66
<i>Silvia Regina Paes, Ludmila de Tânia Nunes Silva e Rosana Maria Martins</i>	
A HORTICULTURA DE GUERRILHA (GUERRILLA GARDENING): UMA CRONOLOGIA DE CASOS REPRESENTATIVOS EM DIFERENTES CONTEXTOS.....	94
<i>Gustavo Nagib e Amalia Inés Geraiges de Lemos</i>	
AGRICULTURA URBANA EN BOGOTÁ: UN PANORAMA ACTUAL.....	128
<i>Vítor Amancio Borges Ferreira, Júlio César Suzuki e Nohora Inés Carvajal Sánchez</i>	
DE LA CASA A LA CALLE: CAMBIOS Y CONTINUIDADES EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA, 1994-2017.....	153
<i>Giselle Torres Pabón</i>	
A PAISAGEM SENSORIAL COMO EXPERIÊNCIA TURÍSTICA GASTRONÔMICA: O CASO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL.....	182
<i>Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel e Guilherme Ferreira Rodrigues</i>	
HORTAS FAMILIARES E COMUNITÁRIAS EM BOGOTÁ: PRINCÍPIOS DE RECIPROCIDADE E PROCESSOS DE TERRITORIALIDADE MEDIADOS PELA AGRICULTURA URBANA.....	205
<i>Michael Cruz Roa, Mayra Taiza Sulzbach e Valdir Frigo Denardin</i>	
LA COMIDA COMO IDEOLOGÍA:IMÁGENES DE LA CULTURA ALIMENTARIA CORDOBESA.....	224
<i>María Lis del Campo e María Belén Espoz Dalmasso</i>	
SOBRE OS AUTORES.....	250
SOBRE OS ORGANIZADORES.....	258

CULTURA E ALIMENTO NA AMÉRICA LATINA

Culturas Alimentares na América Latina foi idealizado a partir da convicção de que o cultural e o alimento possuem laços indissociáveis, passíveis de perscrutação teórica, analítica e, principalmente, de apresentação de sua riqueza como experiência e traço das particularidades alimentares das diferentes culturas latino-americanas.

As culturas alimentares fazem parte dos povos, sociedades, comunidades tradicionais, centros urbanos e traços de práticas e saberes presentes nas ruralidades. É também por meio das culturas alimentares que toda uma miríade de aspectos produtivos, de circulação e de consumo, é formada em singularizações espaço-temporais ao redor do mundo, marcando características específicas dos diferentes modos de existência, em que podemos encontrar representações e, mais que isso, significações identitárias cuja escala ultrapassa o indivíduo e alcança países inteiros.

Pensar o alimento como cultura requer um esforço de dialogia entre dimensões diversas do ser social, colocando ao mesmo tempo em diálogo, o material e o imaterial, a semente, as raízes e as folhagens com insumos e temperos e formas de preparo, de cultivo e de criação. Alimento e cultura, dessa maneira, unem-se ao sentido etimológico latino *culturae* e *alere* respectivamente significando o cultivo e o fazer crescer. Em outras palavras, o alimento e a cultura nos levam ao sentido mais primordial do firmamento identitário, ou seja, aquilo que vem da terra que se habita, foi criada ou cultivada para prover o sustento da existência.

A história da humanidade mescla-se às historicidades e geograficidades das culturas alimentares. Da passagem de populações nômades e errantes por diferentes regiões do globo ao estabelecimento sedentário definitivo, há um traço comum a ser observado: o cultivo do alimento; sejam eles tubérculos, hortaliças, frutos de estação, espécies arbóreas, dos quais advêm preparos, temperos, tradições, práticas seculares e milenares, cujas complexidades de possibilidades e de intersecções nas infinitas possibilidades definem a riqueza das diferentes composições culturais ao redor do mundo.

O existir como espécie nos perfaz em um percurso de desenvolvimento de conhecimentos, técnicas e transformações, tanto do meio que vivemos como de nós mesmos como espécie. Essa existência sustentada pelo alimento e pela cultura vai além da corporeidade, agrega-se a elementos outros que suplantam a textura, as cores e os sabores que também fazem parte da riqueza dos alimentos.

A alimentação de igual modo vai ao encontro do cotidiano trabalhado por Michel de Certeau (1994) e o intrínseco de detalhes, modos de vida, lugares e paisagens, histórias de vida, trejeitos, especificidades da oralidade do dia-a-dia, passadas de geração em geração, e transmutadas espacial e temporalmente em diferentes formas de expressão da cultura local, regional e nacional, em nuances do pertencer pelo ato de se alimentar.

Para além das mediações concretas, há um universo simbólico, com camadas abstratas, significações inseridas em um sem-número de referenciais históricos, antropológicos, ecológicos, sociológicos e geográficos presentes no cozimento ou na preparação de um café da manhã, uma ceia ou em arranjos alimentares para comemorações, ritos e momentos específicos de cada cultura. A dialética do local e do global, da unicidade e hibridização se fazem observáveis e constáveis nas culturas alimentares. O entremeio dessa complexa relação escalar configura-se como um dos principais desafios de teoria, método e empiria envolvendo a temática do alimento, sua produção, consumo, circulação, hibridizações e significações (CANCLINI, 1997; BRILLAT-SAVARIN, 2017).

Para interpretar as múltiplas significações do alimento, é preciso que elementos como a cultura, historicidade e geografia sejam levadas em consideração (GEERTZ, 1978; GRATÃO, MARANDOLA, 2011). Ao gosto, sabores e experiências culinárias, mescla-se a própria ideia de cultura; pois todos estes elementos fazem parte do mosaico de significantes e significações dos saberes e fazeres (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005). Por estas razões, é importante pensar na pluralidade de culturas envolvidas na definição dos alimentos e da arte de se alimentar. Abordagens estruturais, dialéticas, existenciais e comparativas juntam-se no desafio posto no ímpeto protagonista do alimento no ínterim da cultura, como ressaltado por Brillat-Savarin (2017) e a aclamação da alimentação como patrimônio gastronômico, dos ingredientes, do preparo ao consumo (GIMENES, 2008).

Em um mundo cada vez mais híbrido, veloz e liquefeito em suas relações sociais, nas culturas alimentares, há um laço à toponímia identitária, ao histórico da construção social do alimento e da riqueza cultural, produtiva e simbólica; mediações fundamentais para a compreensão da América Latina, com seus mais de 650 milhões de habitantes e suas mais diversas comunidades, populações seculares, crenças, culturas, registros e configurações socioculturais, no que concerne à definição do que seja alimento, suas formas de produção, circulação e consumo.

Os capítulos que compõem a presente coletânea relacionam-se à complexidade das culturas alimentares na América Latina, em sua diversidade e em sua riqueza, com mediações históricas e sociológicas, em perspectivas quantitativas e qualitativas, reunindo diferentes olhares voltados à alimentação e ao seu papel social.

As análises, ainda, trafegam pela importância simbólica dos alimentos, dos preparos e dos pratos típicos, passando por dimensões relativas à produção e à circulação, bem como avançando pela construção de agendas de pesquisa e campos a serem explorados no âmbito das pesquisas sobre culturas alimentares.

Inicia-se a coletânea com o texto intitulado *Semillas ancestrales: asunto clave en la lucha por los derechos territoriales y la soberanía alimentaria en comunidades indígenas* de Miguel Antonio Espinosa Rico. Em sua análise, o autor oferece profunda teorização a respeito da soberania alimentar de populações nativas e tradicionais a partir de seus costumes alimentares, práticas e saberes, em relação profunda com as heranças dos povos pré-colombianos.

Em *O pensamento dualista e a teoria da dependência: influências na produção agroindustrial e impactos na soberania alimentar no Brasil*, Fábio Molinari Bitelli, Gilvan Charles Cerqueira de Araújo e Júlio César Suzuki refletem acerca da dialética sobre a produção, a circulação e o consumo de alimentos, abrangendo, de um lado, a relação entre mercados locais e regionais com o mercado alimentício global e, de outro, a maneira como tal dialética perdura histórica e culturalmente ao redor do mundo como uma das dimensões do arranjo geoeconômico global, trabalhado pelos autores a partir tanto do pensamento dualista como da teoria da dependência.

As autoras Silvia Regina Paes, Ludmila de Tânia Nunes Silva e Rosana Maria Martins nos apresentam rica perscrutação histórica, teórica e de consumo sobre a alimentação, com foco na Ora-pro-nóbis, um vegetal muito consumido em Minas Gerais, mas com representatividade nacional de costumes alimentares brasileiros, em *Ora-pro-nóbis: alimentação, representações sociais e saúde em Diamantina, Minas Gerais/Brasil*.

Em *A horticultura de guerrilha (guerrilla gardening): uma cronologia de casos representativos em diferentes contextos*, Gustavo Nagib e Amalia Inés Geraiges de Lemos voltam-se ao debate da horticultura de guerrilha enquanto método de ação ativista para a materialização de hortas comunitárias em centros urbanos. Foram abordados os casos que se tornaram importantes referências históricas de ocupação do espaço urbano para fins de horticultura na Europa, nos Estados Unidos e no Brasil, contemplando a origem do

movimento denominado *Guerrilla Gardening*, bem como sua influência nas práticas contemporâneas. São relatadas as experiências dos anos 2000, em Paris (França) e em São Paulo (Brasil), que culminaram no processo de transformação do espaço urbano por meio de ações hortícolas nas quais se identificam conteúdos ou inspirações ativistas no conjunto de práticas e discursos dos hortelões. O aporte teórico e a caracterização da horticultura de guerrilha em diferentes contextos também teve como parâmetro a ampliação do entendimento acerca da pluralidade de tipologias e expressões da agricultura urbana, a partir da perspectiva da Geografia Urbana.

No texto de Vítor Amancio Borges Ferreira, Júlio César Suzuki e Nohora Inés Carvajal Sánchez, *Agricultura urbana en Bogotá: un panorama actual*, são debatidas temáticas teóricas, epistemológicas e empíricas envolvendo a agricultura urbana, especialmente no que se refere aos espaços urbanos híbridos envolvendo dimensões que vão desde a produção orgânica de alimentos à segurança alimentar. Por meio do debate proposto pelos autores, é possível a realização de relações entre o proposto teoricamente, o disposto contextualmente e os desafios envolvendo formas de produção local, familiar, agroecológica e comunitária nas urbanidades a partir das experiências de agricultura urbana na cidade de Bogotá, Colômbia.

Da casa para a rua: mudanças e continuidades no consumo alimentar na Colômbia, 1994-2017 (De la casa a la calle: Cambios y continuidades en el consumo de alimentos en Colombia, 1994-2017), de Giselle Torres Pabón, trata dos hábitos alimentares, com apresentação das mudanças ou continuidades no consumo alimentar nos lares colombianos, analisados mediante metodologia quantitativa que considerou os dados expostos nos documentos Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos para los años 1994-1995 e a Encuesta de Presupuesto de los Hogares de 2017-2018, feitos pelo Departamento Nacional de Estatística da Colômbia. Consumo familiar que pode ser concebido como um sistema em que se interconectam diferentes variáveis e níveis da realidade pesquisada, dependente apenas dos integrantes da família, das suas limitações e possibilidades; mas sendo, também, determinada por condições materiais e imateriais, nos tempos e espaços em que ocorre.

Cynthia Rolim de Albuquerque Meneguel e Guilherme Ferreira Rodrigues, em *A paisagem sensorial como experiência turística gastronômica: O Caso do Queijo Minas Artesanal*, consideraram o queijo minas artesanal enquanto alimento representativo do estado de Minas Gerais (Brasil), alçado à condição de símbolo alimentar e cultural

mineiro, tomando como ponto de partida a compreensão de paisagem sensorial relacionada ao modo artesanal dos saberes e fazeres do Queijo Minas Artesanal, tendo como foco a experiência turística gastronômica presente em seus locais de produção. Para a pesquisa, de natureza qualitativa, concentrou-se no estudo de casos das regiões de produção do Queijo Minas Artesanal do Serro, da Serra do Salitre e da Serra da Canastra, com a aplicação de um protocolo e um plano de coleta de dados com foco na revisão bibliográfica e documental.

Em *Hortas familiares e comunitárias em Bogotá: princípios de reciprocidade e processos de territorialidade mediados pela agricultura urbana*, Michael Cruz Roa, Mayra Taiza Sulzbach e Valdir Frigo Denardin realizam um rico estudo sobre importância, complexidade e necessidade de aprofundamento teórico e metodológico do debate sobre agricultura urbana. Envolvendo temas, reflexões e análise sobre soberania alimentar, recuperação socioambiental e modelos contra-hegemônicos de produção alimentar, os autores realizaram um percurso epistemológico e analítico sobre o papel das hortas familiares e comunitárias em um recorte estabelecido em Bogotá, Colômbia.

María Lis del Campo e María Belén Espoz Dalmasso, em *La comida como ideología: imágenes de la cultura alimentaria cordobesa*, analisam a autenticidade e a originalidade da comida regional de Córdoba (Argentina) a partir de uma perspectiva cultural, identitária e ideológica, levando em conta consumo, práticas de cultivo, saberes e transformações simbólicas, materiais e imateriais, da comida em sua representação e representatividade ideológica. O valor imagético da cultura pela gastronomia é o caminho teórico e metodológico pelo qual as autoras estabelecem o seu ponto de partida. Por meio de categorias e conceitos, como imaginação, identidade, discurso, práticas e saberes, trafega-se pela necessidade de afirmar a comida cordobesa como fonte de identidade regional.

Os debates presentes nesta coletânea são sementes para múltiplas e inúmeras incursões para tantas outras inquietações relativas às culturas alimentares. De traço indelével das sociedades à representação dos modos de existência de diferentes grupos sociais, o alimento contém profundas possibilidades de reflexão, pesquisa, protagonismo temático em recortes de análises sintéticas ou dialéticas espacial ou temporalmente delimitados. É a partir de tal premissa que convidamos os leitores a conhecerem os esforços teóricos, metodológicos, analíticos e experimentais aqui apresentados sobre as

culturas alimentares, fortalecendo-as em sua visibilidade como práticas e saberes produzidos em sua hibridez sociocultural contemporânea.

Referências

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Tradução de Paulo Neves. 2.ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2017.

CANCLINI, Néstor García. *Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. Tradução de Ana Regina Lessa e Heloísa Pezza Cintrão. São Paulo: EDUSP, 1997.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: Artes de fazer*. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, 1994. v.1.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*. 2008. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008. Disponível em:

<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/17775/MARIA%20HENRIQUETA%20GIMENES.pdf;sequence=1>. Acesso em: 05 ago.2019.

GRATÃO, Lucia Helena; MARANDOLA, JR. Eduardo. Sabor da, na e para a Geografia. *Geosul*, v. 26, n.51, p. 59-74, jan. /jun.2011. Disponível em: <https://doi.org/10.5007/2177-5230.2011v26n51p59>. Acesso em 05 ago.2020.

Júlio César Suzuki

Gilvan Charles Cerqueira de Araújo

Fábio Molinari Bitelli

(Organizadores)

SEMILLAS ANCESTRALES: ASUNTO CLAVE EN LA LUCHA POR LOS DERECHOS TERRITORIALES Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN COMUNIDADES INDÍGENAS

Miguel Antonio Espinosa Rico¹

INTRODUCCIÓN

Los pueblos originarios de América habían alcanzado ya diversos niveles de avance, no solo en sus conocimientos sobre la organización social, política, económica y de grandes infraestructuras para su hábitat, gobierno y sistemas productivos sino, que habían logrado en muchos casos avanzados procesos de domesticación de plantas y animales, incluso mostrando un sorprendente manejo de los diferentes pisos bioclimáticos y de complejos sistemas de intercambio de sus producciones.

La unidad tierra-plantas-animales-agua, y los seres humanos mismos, fueron una unidad dialéctica, lo más próximo a la primera naturaleza y a una relación cuyos conflictos también pudieron ser resueltos por las propias leyes dialécticas de la naturaleza. Son relaciones sociales diferentes a las originadas en sus propias dinámicas lo que alteró esta relación inicial y produjo, a partir de la llegada de los europeos, un conflicto en el que, de manera abrupta y forzada, la primera naturaleza fue enajenada de la vida de los pueblos originarios y se impuso la visión dual de una segunda naturaleza -humana depredadora y cada vez más artificial-, que desde entonces ha constituido una amenaza, no solo para su existencia sino para la existencia de todos los pueblos del continente.

A la base de los derechos territoriales se encuentra justamente la libertad de elegir qué y cómo producir y consumir, el acto soberano y autónomo de los pueblos a interrelacionarse con el resto de la primera naturaleza y de generar prácticas que configuran su propia segunda naturaleza, que no puede ser más que la primera cualificada y convertida en expresión de la co-existencia armónica como territorio. Aquí el territorio

¹ Universidad del Tolima, Colombia, Miembro del Consejo Directivo de la Asociación Colombiana de Geógrafos (ACOGGE). Miembro del Grupo de Pensamiento Geográfico Crítico Latinoamericano (CLACSO). Investigador Grupo de Investigación Espacio Tiempo en Sociedad - Didáctica de las Ciencias Sociales. Coordinador Grupo Interdisciplinario de Estudios sobre el Territorio "Yuma íma". Coordinador Semillero de Investigación "Ciudad 3000". E-mail: miguelantonioe3@gmail.com

adquiere innegablemente un carácter ontológico, en tanto no es posible concebir a los pueblos originarios, y luego a los afrodescendientes y campesinos, desheredados de la tierra, despojados de su razón material y simbólica de existir.

DE UN MUNDO DE PLANTAS NATIVAS QUE CUIDAN LA SALUD

Las referencias relacionadas con el estudio de las culturas originarias muestran una relación muy estrecha entre los usos de los bienes alimenticios con aquellos destinados a la prevención y/o curación ante afectaciones a la salud. Ello contribuye a explicar la permanencia en el pancoger y/o en los espacios dedicados al cultivo o recolección de plantas, de especies medicinales y especies alimenticias al mismo tiempo, aunque entre ellas existan ciclos biológicos diferentes.

En el conocimiento de los actuales pueblos originarios perviven semillas de plantas medicinales, incorporadas milenariamente a las prácticas del cuidado (salud), dialécticamente emparentadas con las prácticas de alimentación. La tabla 1 muestra solo las especies más comunes, según el nombre común con que se conocen en diferentes países de Latinoamérica, aunque en la mayoría de los casos se agrega el nombre científico, dado a las mismas por los investigadores occidentales.

Tabla 1 – Plantas medicinales con su nombre común por países de Latinoamérica

País	Nombre común/científico	Uso
México (CONTRERAS, 1933)	Añil/Indigofera suffruticosa	Epilepsia
	Caña fistula/Cassia fístula	Laxante/tos
	Chaparro amargoso/Castela texana o C. ni- cholsoni.	Disentería
	Orégano/Lippia berlandieri	Estimulante de vías digestivas
	Sauco/Sambucus mexicana	Tos/inflamaciones, tumores, contusiones/calentura y gripe en niños
	Suelda con suelda/Potentilla can- dicans	Diarrea crónica
	Valeriana	Insomnio
	Zarzaparrilla/Smilax medica	Purificación de la sangre/enfermedades de la piel
Honduras (VALLE Yet al., OTROS, 2018).	Apio	
	Diente de León/Sonchus oleraceus L.	
	Ajo/Allium sativum	Trastornos de la sangre y circulación/desarreglos digestivos
	Jengibre/Zúngibes officinale	Tos
	Llantén/Plantago major	Parásitos intestinales y diarrea
Ruda/Ruta chalepensis		

	Sábila/Aloe vera L.	
Colombia (GÓMEZ et al., y otros, 2009) MATAPÍ et al. y otros (,2013)	Manzanilla/ Matricaria chamomilla L.	Conjuntivitis/dolor estomacal
	Altamiza/Ambrosia peruviana	Dolor de cabeza/ Corazón, Nervios, Epilepsia, Hígado, Bronquitis, Resfríos, Mal Aire, Quemarse
	Toronjil/ Ocimum tenuiflorum Burm. f.	Insomnio, ansiedad y nerviosismo
	Matarratón	Fiebre
	Yuiné u ortiga	Enfermedades del corazón
	Ajenjp	Molestias del hígado y el páncreas
	Yerbabuena/hiervabuena	Trastornos digestivos
	Limoncillo	Trastornos digestivos
	Poleo	Trastornos digestivos
Ecuador (ANDRADE- YUACILLA et al.y otros, 2019)	Tilo/Justicia pectoralis	rege nerador celular, tos, esguince, motricidad infantil, desinfectante, sedante, expectorante, gripe.
	Paico/Chenopodium ambrosioides	rege nerador celular, gastritis, infección de vías urinarias, cólico, resfriado, hemorroides.
	Verbena/ Verbena litoralis	Dolor de estómago, resfriados, tos, gastritis, fiebre, dolor de cabeza, dolor de vejiga, varices.
	Ayahuasca/Banisteriopsis caapi	Diarrea, alucinógeno, colesterol, diabetes.
Perú (Rainer W. BUSSMANN –; DOUGLAS SHARON, 2015)	Apio/ Apium graveolens L.	Cólico, Bronquitis, Corazón, Nervios, Insomnia, Ansiedad, Gases, Gastritis, Cólico de Estómago
	Hinojo, Anís Criollo/ APIACEAE - Foeniculum vulgare	Cólico, Gases, Dolor de Estómago, Nervios, Después del parto, Diarrea
	Perejil/ APIACEAE - Petroselinum crispum	Corazón, Sistema nervioso, Presión alta, Infecciones, Sangre de la nariz, Condimento de comida, Olvidar Amor o trauma, Regulación de Menstruación
	Anis Criollo, Anís/ APIACEAE - Pimpinella anisum L.	Gases, Dolor de Estómago, Cólico
	Arnica/ ASTERACEAE - Arnica montana L.	Para despertar a una persona desmayada, para mantener espíritus malos lejos d ela casa
	Albaca/ LAMIACEAE - Ocimum basilicum L.	Daño/Hechicería, Susto, Mal Aire, Insomnio, Presión Baja de Sangre, Buena Suerte
	Salvia/ LAMIACEAE - Salvia officinalis L.	Tos, Bronquitis, Regulación de ciclo menstrual
	Boldo/MONIMIACEAE - Peumus boldus Molina	Inflamación del hígado, Inflamación de Riñones
	Verdolaga/ PORTULACACEAE - Portulaca oleracea L.	Hígado, Riñones, Hepatitis, Inflamación del hígado, Limpia de Hígado
	Uña de Gato/ RUBIACEAE - Uncaria guianensis (Aublet) Gmelin	Bronquitis, Riñones, Asma, SIDA, Alergias, Infecciones Reumáticas, Cáncer, Contraceptivo, Úlceras, Próstata, Vejiga, Artritis, Huesos, Circulación de sangre, Hemorragias (Internas), Heridas (Internas), Inflamación de Riñones
Brasil (MAY, 2002) Pp 138-226	Copaiba/Copaifera officinalis	molestias pulmonares, purgante, bálsamo para tratamiento de asma, además de los siguientes usos generales: antiséptico, anti-reumático, expectorante, laxante y contraceptivo. El producto es también utilizado en el tratamiento de enfermedades venéreas y lesiones epidérmicas

	Andiroba/Carapa guianensis	fricción sobre tejidos inflamados, tumores, distensión muscular, repelente contra insectos, parásitos del pie, malaria diabetes y reumatismo.
--	----------------------------	---

Fuente: Elaboración con base en autores referenciados para cada país.

Las plantas medicinales ayudan a explicar la capacidad de resistencia de los pueblos originarios ante los peligros y amenazas que las culturas euroasiáticas han traído y que desde su llegada a América generaron un nuevo cuadro epidemiológico y la consecuente alteración del hábitat nativo. Desde la temprana conquista la medicina alopática (occidental) se enfrentó desafiante a la medicina tradicional y buscó por todos los medios imponerse y negar su poder preventivo y curativo.

La diferente constitución física, dieta alimentaria y ritmos de vida y trabajo, generaron la idea de la debilidad de los pueblos originarios y causaron estragos y exterminios intencionados que costaron la vida de millones de personas, diezmando de manera dramática a la población nativa y logrando la imposición de la población mestiza, que terminaría siendo numéricamente dominante a nivel continental.

Pese a las políticas de sometimiento y exterminio, los pueblos originarios sobrevivieron y conservaron con ellos sus plantas, incluyendo las medicinales y alimenticias, entre las que sobresale el maíz, milenariamente domesticado y asumido no solo como alimento sino como elemento mítico-religioso e identitario. El maíz logró adaptarse a los diferentes pisos bioclimáticos, tipos de suelos y relacionamiento con otras muchas especies vegetales.

En México, un estudio realizado publicado en 1933 por Contreras, da cuenta de la riqueza de la flora medicinal nativa y selecciona las 50 plantas medicinales de mayor uso hasta ese momento en este país de Centro América. No en vano expresaba Contreras (1933, p. 3):

Nuestros indígenas son proverbialmente reservados y miran con invencible recelo a quienes tratan de enterarse de los secretos que heredaron de sus antepasados y es por eso que hay todavía a la fecha no pocos medicamentos que permanecen ignorados.

Sin embargo, muchas plantas han sido analizadas y experimentadas, encontrándose en la mayoría de los casos que los indígenas no se equivocan cuando

las aplican para curar sus dolencias, y la Ciencia Médica no ha podido menos que reconocerlas y adoptarlas como verdaderamente eficaces.

En Honduras,

Se agruparon un total de 95 plantas según el sistema en el que tienen utilidad obteniéndose los siguientes resultados: 36 se utilizan para padecimientos del sistema digestivo, 22 para el sistema respiratorio, 20 para el sistema tegumentario, nueve para el sistema sensorial, seis para el sistema nervioso, seis para el sistema inmunológico, cinco para el sistema cardiovascular, cuatro para el sistema genitourinario, tres para el sistema osteoarticular y uno para el sistema endocrino (VALLE et al, 2018).

Como en el caso mexicano, aunque en un período muy reciente, los autores solamente van a referirse a una pequeña muestra de los cientos de plantas, de toda la estructura forestal, que tienen usos sociales y que hacen parte de prácticas aún no extinguidas completamente del territorio nacional. Vale decir que los usos medicinales para México y Honduras son similares para las mismas plantas, pero en el cuadro que se mostró atrás se quiso tomar una muestra muy representativa de aquellas más comunes que se encuentran desde Centroamérica hasta Suramérica en diferentes pisos bioclimáticos.

En el caso de Colombia, el conjunto de unidades geomorfoestructurales han permitido contar con plantas en las costas Atlántica y Pacífica, en el corredor andino, en los valles interandinos, en las sabanas de la Orinoquia y en la selva amazónica. Trujillo-C y González (2011), dan cuenta de un inventario de 87 preparaciones con hojas de plantas medicinales, utilizando 70 especies vegetales. Como se registra para los demás países de Latinoamérica sobre los que aquí se reporta información, estas preparaciones medicinales se ofrecen en infusiones, cocimiento y maceración. En las mismas se utilizan las hojas, la corteza, las raíces, los tallos, en un 95%, mientras las flores y semillas solo son utilizadas en un 5% de las preparaciones. “En cuanto a las diecisiete categorías de uso, las cuatro con mayor número de especies empleadas y número de subcategorías fueron las enfermedades de la piel y tejidos subcutáneos, aflicciones y dolores no definidos, enfermedades infecciosas y parasitarias y enfermedades del sistema digestivo” (TRUJILLO; GONZÁLEZ, 2011, p. 292).

En Ecuador, que también presenta territorios en la selva amazónica, cordillera andina, valles interandinos y costa sobre el Pacífico, las plantas medicinales tienen un arraigo muy fuerte en las comunidades nativas, afroecuatorianas y mestizas. Andrade-Yuacilla y otros (2019, p. 240), indican que las plantas medicinales heredadas de los pueblos originarios de la amazonia son utilizadas para tratar enfermedades estomacales (12 especies), gastritis (11 especies), diarrea (7 especies), tos y resfriado (5 especies), fiebre (4 especies) e inflamaciones (4 especies). Otras afectaciones como cólicos menstruales, problemas del hígado, problemas de desorden alimenticio y otras, son tratadas con otras especies, si bien las 10 especies que reportan con mayor utilización están incluidas en el cuadro anterior y corresponden a las que son de utilización generalizada en estos diferentes países.

La mayor densidad en el registro de plantas medicinales se presenta para Perú, donde (BUSSMANN; SHARON, 2015), listan 938 nombres nativos para 510 especies vegetales. Los orígenes de las denominaciones, en un tercio de los casos, son quechuas y de raíces de la cultura mochica; lo que indica que las mismas se presentaban desde las tierras altas hasta la costa Pacífica norte del Perú, donde se encuentran las evidencias arqueológicas del pueblo Mochica. Los dos tercios restantes de las denominaciones de plantas medicinales son de origen español o adaptados a este idioma.

El mayor número de especies (207, 40,4%) se utiliza para el tratamiento de dolencias “mágicas”, con 682 (27,3%) de todas las condiciones. Los problemas respiratorios (91 especies, 18,5%) fueron mencionados como 233 (9,3%) de todos los usos; 98 especies (19,1%) se utilizan para tratar los problemas psicosomáticos y nerviosos, con 176 usos (7%). Enfermedades renales y del tracto urinario se tratan con 69 especies (16,6%), de 111 condiciones (4,4%). Reumatismo y artritis se mencionaron en 103 usos (4,1%), con 55 especies (8,8%) utilizadas para los tratamientos. Infecciones de los órganos femeninos son tratados con 105 especies (20,9%) y 100 (4,4%) de todas las condiciones (BUSSMANN; SHARON, 2015, p. 26).

Para Brasil, un trabajo relacionado con el estado de la información forestal (MAY, 2002), ofrece información sobre un número importante de plantas medicinales, predominantemente provenientes de la amazonia, como son varias de las plantas ya referidas para usos medicinales en otros países como Ecuador, Perú y Colombia.

Esta breve aproximación a la abundancia, utilización, localización y dispersión espacial de las plantas medicinales en Latinoamérica, guarda una relación directa con los

procesos de ocupación y construcción de los territorios por los pueblos originarios y, de manera particular, con la dieta alimentaria. Como ya se indicó atrás, los conucos, chagras, fundos o huertas, tanto familiares como comunitarias expresan un paisaje de múltiples plantas, todas ellas, sin excepción, jugando un papel específico con respecto a las prácticas de reproducción y cuidado de la vida y de la naturaleza.

LA MATRIZ CONTINENTAL DEL MAÍZ

Aunque el título del documento se refiere a las semillas ancestrales, que podrían ser cientos, algunas de ellas con un mayor o menor significado en la dieta alimentaria y en los procesos de intercambio entre los pueblos originarios y posteriormente también entre éstos y el pueblo afrocolombiano y las comunidades campesinas, el análisis se va a centrar en el maíz, como la más común, polifuncional y significativa semilla en la cotidianidad de estas poblaciones y por extensión también en la dieta alimenticia de la mayor parte de la sociedad. “Diversas fuentes consideran al maíz como el cereal de mayor importancia en el mundo” (MANCILLA, 2018, p. 1).

Las fuentes consultadas para la mayor parte de países de Latinoamérica dejan claro que las comunidades originarias de América y luego los pueblos afrodescendientes y los mestizos que constituyeron en las áreas rurales el campesinado, tenían en el maíz, una fuente fundamental de su dieta alimentaria y que, a partir de las primeras décadas del siglo XX, con la imposición de la “revolución verde”, las diferentes variedades del cereal empezaron a ser amenazadas por la contaminación no solo de los productos agroquímicos empleados para el control de enfermedades y plagas sino por la introducción de semillas mejoradas y del cultivo intensivo, orientado a la producción industrial y la exportación.

Aunque continúa existiendo debate en torno al origen del maíz, hasta ahora la balanza se inclina a aceptar que la mayor probabilidad es que este grano sea originario de Mesoamérica y que a partir de allí se difundió al resto del continente y a otros continentes. “El maíz es una especie central en la alimentación, sociedad, cultura y economía de México. Su origen, domesticación y diversificación han ocurrido en nuestro país” (KATO et al., 2009, p. 9).

Hurtado y Cojtí (2012, p. 3), expresan que, en Guatemala,

La agricultura precolombina era una agricultura que imitaba la vida natural de las plantas y animales en una armoniosa interdependencia. Se organizó una producción múltiple, sembrando en el mismo espacio maíz, frijol y diversos tipos de calabaza. El maíz es el sustento principal, el frijol complementa la dieta y fertiliza la tierra, las calabazas complementan la dieta y protegen la humedad de la tierra. De esta manera la población tenía una dieta rica y balanceada, y la agricultura sustentable preservaba la fertilidad del suelo. Se producía en abundancia para vivir bien, sin sobreexplotar la tierra, el excedente se intercambiaba.

Azurdia (2014, p. 70-71), considera que Guatemala es parte del origen y centro de diversificación del maíz, del cual registra 13 razas y 9 subrazas, el cual considera un “producto de primordial importancia en Guatemala, no solo como base de la seguridad alimentaria sino también por su importancia cultural, histórica y religiosa”. También Acosta (2009, p. 113) comparte que el grano tiene un origen compartido entre México y Guatemala.

Para Fuentes López et al (2005, p. 1), “La mayor superficie de cultivo en Guatemala la acapara el maíz, lo que demuestra su enorme importancia para la seguridad alimentaria: el maíz debe ser un componente estratégico clave en la lucha contra el hambre en el país”.

El maíz llegó a Venezuela, procedente de México y Guatemala, en diferentes tiempos y gracias a los intercambios realizados entre los pueblos indígenas de centro américa y el Caribe (FONTANA; GONZÁLEZ, 2000, p.12). Sin embargo, el mismo autor refiere la posibilidad de que grupos originarios hayan introducido también maíces procedentes de la amazonia peruana y boliviana. Según el autor “más de 300 razas y miles de variedades de maíz adaptadas a los más diversos ambientes ecológicos y a las preferencias de sus cultivadores” (FONTANA; GONZÁLEZ, 2000, 15), muestran la enorme mutabilidad del maíz y la altísima intervención humana en la misma.

Como Kato et al (2009, p. 9), lo expresaron en cita hecha párrafos atrás, tomada del más ambicioso, extenso y no concluido estudio sobre los orígenes y distribución espacial del maíz en América, no parece discutible todavía que este bien natural haya provenido de otro lugar diferente a Centro América y, para el caso de Colombia, se reconoce que llegó desde allí, con los grupos humanos responsables del poblamiento del actual territorio colombiano.

Si ello fue así, fueron los pueblos ancestrales de la Sierra Nevada de Santa Marta y los pueblos costeros del Caribe quienes primero adoptaron el maíz, que viajó luego hacia

el interior del territorio, llevado por los movimientos migratorios de diversos pueblos indígenas. Los pueblos que ocuparon los valles interandinos y las cordilleras medias y los altiplanos son responsables de su presencia milenaria, de su adaptación y distribución, tal como es relatado para todos los países de Latinoamérica.

Para los pueblos indígenas en Colombia, las semillas criollas no sólo proporcionan una fuente vital de alimentos; también representan un componente fundamental de sus culturas, son una fuente de salud, una forma segura contra los cambios climáticos y un elemento crucial en el sistema tradicional de agricultura agroecológica que protege y preserva su medio ambiente. Colombia es un importante centro de origen y de diversidad biológica, de una gran diversidad de maíces criollos, y de muchos otros cultivos, que conservan los pueblos indígenas y campesinas (GRUPO SEMILLAS, 2010, p. 1).

Este hecho, innegable, se constata de norte a sur y de occidente a oriente del país. En el Caribe el pueblo Zenú, en Córdoba, se considera “hijo del maíz”, mientras que para los pueblos Coyaima y Natagaima, en el Tolima, valle interandino alto del Magdalena constituye un elemento vital de la dieta alimentaria, los eventos comunitarios y rituales y la economía; también es muy importante para los pueblos Misak y Nasa del Cauca y Huila; para los emberá en Caldas y Antioquia; para los Pastos, en el altiplano nariñense del sur del país; para los pueblos de la Sierra Nevada de Santa Marta (Kogis, Arhuacos, Wiwas y Kankuamos). En todos estos pueblos originarios el maíz acompaña otras especies alimenticias como la yuca, el frijol, el zapallo y el plátano.

En Ecuador, “Parece, según los últimos estudios realizados en el área andina, los diferentes grupos humanos, que tuvieron a esta región como hábitat, lograron un adelanto mayor, precisamente por las ventajas que brinda el cultivo del maíz, más su asociación con otras plantas útiles” (ECHEVERRÍA; MUÑOZ, 1988. p. 46). La presencia del maíz según esta fuente se sitúa en aproximadamente 6.000 años antes de nuestra era (A.N.E.) y corresponde a prácticas agrícolas que constituían la base de la vida de pueblos originarios, particularmente de la Cultura Valdivia, en la costa sur ecuatoriana.

Mendieta (2015, p. 14), refiere que en el caso de Perú se discute si el origen del maíz está en México o en los altiplanos de Perú, Ecuador y Bolivia, porque según sus indagaciones en Suramérica se habrían encontrado evidencias arqueológicas de maíz domesticado anteriores a aquellos de Centroamérica. El tiempo de existencia de los antecesores del maíz se sitúan en todo caso entre los 25.000 y los 30.000 años A.N.E.,

para Centroamérica y Suramérica, respectivamente y en el fondo del interrogante acerca de si provino de Centroamérica o Suramérica, tiene que ver con las hipótesis aún vigentes acerca del poblamiento de América, que en términos generales refiere que este pudo haberse producido por migraciones provenientes de Eurasia que pasaron por el Estrecho de Bering o, por migraciones asiáticas que atravesaron el Índico y el Atlántico, ingresando por Suramérica.

En el caso de Bolivia, el maíz estaba presente en los pueblos que habitaron su perdida costa Pacífica, los andes y la amazonia, desde tiempos milenarios, igual que se registra para Perú. “El maíz es importante para Bolivia, porque constituye la base de la seguridad alimentaria junto con la papa, el trigo y el arroz; además es el alimento primordial para aves y otros animales destinados también al consumo humano” (ORTÍZ, 2012, p. 7).

Al occidente de Bolivia, donde los límites político administrativos no han logrado eliminar los vínculos ancestrales de los pueblos originarios,

Los datos etnohistóricos son bastantes clarificadores para demostrar la enorme importancia del cultivo del maíz en los territorios del norte chileno, de hecho Cieza de León en 1555 nos entrega las primeras descripciones de este territorio mencionando la importancia del agua para beber en este desierto la cual se mantenía en odres de cuero y que generalmente era acompañada con el consumo de maíz tostado, por lo tanto acota que agua y maíz tostado era la dieta que normalmente tenía el indígena de este territorio desértico.” (CAREVIC, 2017, p. 88).

La milenaria cultura guaraní del Paraguay está fuertemente ligada al cultivo y consumo del maíz. En la actualidad, si bien existe una creciente presión por imponer las semillas genéticamente modificadas, el maíz constituye un cultivo llevado a cabo por campesinos en pequeñas parcelas. Como en el resto de América, es un producto utilizado no solo en la dieta alimentaria sino en la alimentación animal y la producción de derivados industriales diversos (SALHUANA; Y MACHADO, 1999, p. 5).

En Uruguay, probablemente el país de menor presencia de pueblos originarios y campesinos de Suramérica, Cárcamo (2011, p. 3), refiere la tradición indígena en su preservación, junto a otras plantas utilizadas en la alimentación. La compulsiva modernización agraria de Uruguay hace que los maíces nativos constituyan un renglón

muy poco significativo junto a la producción de maíz transgénico, fuertemente vinculado a la exportación.

SEGURIDAD – SOBERANÍA ALIMENTARIA: UN DEBATE QUE NO SE QUEDA EN LOS TÉRMINOS

El debate seguridad-soberanía aparece ahora como un escenario de disputa de sentidos en torno al problema alimentario, pero el interés del presente escrito es indicar que constituye apenas un aspecto de otro debate, sobre el derecho de los pueblos a la soberanía y la autodeterminación nacional. No se trata en realidad de la relación narrativa-contranarrativa-metanarrativa, como lo plantean Nova-Laverde, M., Rojas-Chávez, M. y Ramírez-Vanegas, Y.V. (2019), o en los términos de Harvey (2020), no se trata de buscar cómo reformar el neoliberalismo, incluso buscando como conciliar, como expresan las autoras, lo hizo Bolivia, la seguridad alimentaria con la soberanía alimentaria, acudiendo a la construcción aparentemente muy atractiva de un eslogan que habla de “seguridad con soberanía alimentaria” (NOVA-LAVERDE, ROJAS-CHÁVEZ; RAMÍREZ-VANEGAS, 2019, p. 341). Más bien esta construcción es plenamente funcional a la del “capitalismo andino-amazónico” propuesto por García Linera (SVAMPA; MARISTELLA; STEFANONI; PABLO, 2007, p. 154), y que, a nuestro juicio, es solo eso, reformismo. Así lo expresa Linera en esta entrevista:

A reequilibrar las formas económicas no capitalistas con las capitalistas, a la potenciación de esas formas no capitalistas para que, con el tiempo, vayan generando procesos de mayor comunitarización que habiliten pensar en un poscapitalismo. El posneoliberalismo es una forma de capitalismo, pero creemos que contiene un conjunto de fuerzas y de estructuras sociales que, con el tiempo, podrían devenir en poscapitalistas (Swampa; Stefanoni, 2007, p. 154).

Evade Linera, en todos sus textos consultados, el problema de clases en este tipo de transición a la cual se refiere de manera tan enfática y ahora puesta en franca duda, tras la pérdida del poder del Movimiento Al Socialismo (MAS) en Bolivia. En este país el gobierno alternativo no pareció prestar atención al debate en torno a la soberanía alimentaria y, por el contrario, las importaciones de alimentos se mantuvieron en ascenso

durante el mismo, siendo un asunto crucial en los procesos clásicos de revoluciones sociales en el mundo. Un fuerte llamado de atención acerca del camino del “capitalismo andino-amazónico”, por las implicaciones de clase y el obstáculo, no reconocido por Linera, que representan los pueblos originarios para ese desarrollo posneoliberalismo, es hecho por Molina (2012, p. 5-6),

Los territorios indígenas, despreciados por algunos marxistas ortodoxos por ser espacios precapitalistas ¿tendrán entonces que ser asimilados al modo de producción imperante, sus pobladores convertidos en peones agrícolas y sus tierras tomadas por el capital legal o ilegal, para que a futuro puedan ser liberados por la revolución socialista? ¿Es esta la misión del gobierno del capitalismo andino? Evidentemente esto tiene un nombre: etnocidio. Esto es la condena a muerte y la desaparición precisamente de la riqueza cultural de los pueblos indígenas con todo su bagaje de conocimientos, -quizá fuente de soluciones por descubrir para la humanidad-, incluyendo soluciones médicas y tecnológicas.

El lenguaje neoliberal, o el posneoliberalismo, si se prefiere por parecer más actual, ha creado una batería de nuevos términos o ha tomado términos ya existentes vaciándolos de su contenido original e inoculándolos con uno nuevo, que la mayoría de las veces conduce a una asimilación acrítica de los mismos. En este caso, el término “seguridad alimentaria”, debe asociarse a una pretensión de ofrecer garantía desde el Estado acerca de la provisión de bienes básicos de la canasta alimentaria, en cantidad y oportunidad, pero deja serias dudas acerca de su inocuidad y del acceso a los mismos para las inmensas mayorías desprovistas de ingresos para adquirirlos.

Nuevamente el neoliberalismo situó al Estado a su favor, poniéndolo en la tarea de defender lo indefendible, es decir, la idea de que está garantizando la “seguridad alimentaria”, que oculta que los alimentos en el mercado provienen de manera cada día en mayores volúmenes de los países del norte global, pero sobre todo de los EE. UU., que se ha propuesto desde mediados del siglo XX convertirse en el granero del mundo.

Simón (2009, p. 21), indica que hasta el momento se habían identificado 205 definiciones sobre seguridad alimentaria y que el asunto se venía tratando durante los últimos 75 años, es decir 85 al presente. Si bien el presente análisis no pretende volver sobre esta revisión, se quiere establecer un paralelo de las acepciones de los conceptos seguridad y soberanía alimentaria, recurriendo para ello a instituciones multilaterales,

gobiernos y organizaciones del movimiento social, particularmente de los países del sur global.

De la Cumbre Mundial sobre Alimentación, de 1996, Bianchi y Szpak (2014), destacan cuatro dimensiones de la **seguridad alimentaria**: disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad. Pero el acceso está determinado por factores físicos, sociales y económicos, según los autores, si bien a nuestro juicio las demás tres dimensiones de la seguridad pregonada, también están condicionadas por los factores sociopolíticos de cada territorio, no pudiendo ser garantizados por los gobiernos, en mayor o menor medida víctimas de la captura de los poderes corporativos que ejercen monopolio sobre la producción, distribución, exportación e importación de alimentos. En este caso, las diferentes cumbres mundiales y eventos para tratar sobre la seguridad y la soberanía alimentaria, se han concentrado en el papel de la cooperación inter estatal para enfrentar la crisis alimentaria y nutricional que afecta a cientos millones de personas de los países del sur global.

Un aspecto que ha estado siempre, puesto abierta o solapadamente sobre las mesas de conversaciones, tiene que ver con el abastecimiento mundial de alimentos, asunto frente al cual, como queda en evidencia al revisar las reuniones paralelas en las Cumbres mundiales, el sector privado, comandado por los más poderosos grupos corporativos vinculados a la producción de alimentos (FAO, 2002, p. 49), ha ofrecido su decidido concurso frente al problema:

Los representantes del sector privado reunidos en el Foro consideran que, para alcanzar el objetivo fijado en la Cumbre de 1996 y reiterado en la Cumbre actual, son imprescindibles dos condiciones: que exista un marco mundial de colaboración con el sector privado, ya se trate de iniciativas benéficas y caritativas o con fines de lucro que persigan los mismos resultados. Serán necesarias inversiones públicas y privadas, acompañadas de medidas suplementarias, que permitan combatir el hambre, reducir la pobreza y fomentar el desarrollo. El sector privado es plenamente consciente de que puede contribuir de forma decisiva a resolver los problemas de la seguridad alimentaria y de la pobreza mediante proyectos y medidas que, gracias a la colaboración entre los sectores público y privado, podrían tener una incidencia estructural o fundamental.

Las consideraciones del sector privado son órdenes para el ejecutivo de los países dependientes, al frente de gobiernos capturados por el poder corporativo transnacional.

En efecto, en todos los países latinoamericanos, una batería abundante de marcos normativos ha asumido al pie de la letra o incluso con mayor pusilanimidad, las recomendaciones de los organismos multilaterales dominados por los países centrales. Desde México hasta Argentina y Chile, exceptuando Cuba y los países bajo dominio francés y británico.

La FAO (2010, p. 20), refiere un marco normativo general que desde 2003, incluye países como Argentina, Brasil, Ecuador, Nicaragua, Guatemala, Venezuela, República Dominicana, México y Bolivia. En otros países avanzaban proyectos de ley para adoptar políticas estatales relacionadas, como en El Salvador, Perú, Paraguay, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Honduras y Paraguay.

En igual sentido se pronuncia el Parlamento Andino (2017), que ratifica todas las recomendaciones formuladas por los organismos multilaterales, incluyendo además al Foro Económico Mundial y al G-20. La FAO (2012), divulga la “Ley Marco Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria, Aprobada en la XVIII Asamblea Ordinaria del Parlamento Latinoamericano”, aprobada por este organismo el 30 de noviembre al 1 de diciembre de 2012, en reunión realizada en Ciudad de Panamá, Panamá. Como el Parlamento Andino, este organismo, del cual hacen parte Argentina, Aruba, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Curaçao, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, San Martín, Suriname, Uruguay y Venezuela, avala en términos generales las declaraciones emitidas en torno a la seguridad alimentaria por los organismos multilaterales dependientes y/o asociados a la ONU.

En el artículo 9° de esta Ley Marco, define,

1. Seguridad Alimentaria y Nutricional se define como la garantía de que los individuos, las familias y la comunidad en su conjunto, accedan en todo momento a suficientes alimentos inocuos y nutritivos, principalmente producidos en el país en condiciones de competitividad, sostenibilidad y equidad, para que su consumo y utilización biológica les procure óptima nutrición, una vida sana y socialmente productiva, con respeto de la diversidad cultural y preferencias de los consumidores (FAO, 2012, p. 17).

Igualmente,

II.- La Soberanía Alimentaria se entiende como el derecho de un país a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, que garanticen el derecho a la alimentación sana y nutritiva para toda la población, respetando sus propias culturas y la diversidad de los sistemas productivos, de comercialización y de gestión de los espacios rurales (FAO, 2012, p. 18).

En contraste, como lo expresa Bringel (2011),

La **soberanía alimentaria** no está vinculada a la soberanía territorial del Estado, sino a una tensión entre múltiples territorialidades: por ejemplo, la territorialidad del agronegocio versus la territorialidad campesina (Mançano, 2008), forjada por dos movimientos contradictorios: por un lado, los procesos de reterritorialización de los de arriba frente los de abajo o, como diría el geógrafo brasileño Milton Santos, por la unión verticalizada del territorio; y por otro lado, la posibilidad de intercambios de experiencias, saberes y marcos de protesta y propuesta entre diferentes movimientos sociales y organizaciones con una considerable lejanía territorial, pero con una amplia gama de referentes y problemáticas comunes.

Mançano (2017. p. 31-32), expresa, además,

La soberanía alimentaria sólo puede ser política de los gobiernos democráticos que no se entregan a empresas nacionales ni transnacionales que ponen sus intereses por encima de los intereses de la sociedad y transforman los alimentos en mercancías. Por ello, decimos que hay una enorme diferencia entre dos formas de organización y producción de alimentos para la sociedad: la del campesinado y la de la agroindustria.

Como el mismo autor defiende, se trata de una disputa territorial, por cierto, enormemente desigual, es la disputa del territorio de la soberanía alimentaria y el territorio del agronegocio, defendido por el poder corporativo que previamente ha capturado al Estado. “El campesinado trabaja con la agricultura, mientras que las corporaciones hacen agronegocio, lo que constituye una diferencia importante para pensar sus respectivos territorios” (MANÇANO, 2017. p. 32).

Aunque se pretenda forzar la analogía entre los dos términos, más vale destacar que, al contrario, éstos si están fuertemente anclados al debate más de fondo sobre cuestiones propias de la autodeterminación y soberanía del Estado. Con la eliminación del Estado de Bienestar por el neoliberalismo, el concepto de seguridad alimentaria se

traslada a la esfera de la seguridad nacional, para los Estados imperiales, que hacen uso de la producción y exportación de alimentos como factores de negociación ventajosa en el mercado mundial frente a los países dependientes, mientras éstos últimos la asumen como una función que, aunque invocada estatalmente, se reduce a facilitar la importación masiva de alimentos desde los países dominantes, enmarcada en la previa imposición imperial de los tratados de libre comercio.

Perdidas la autodeterminación y soberanía nacional, las sociedades de los países dependientes pueden tener certeza de la inseguridad alimentaria (ARCHANJO; CARDOSO; BORGHI; LEÓN-MARÍN, 2007, p. 44) y la creciente dependencia de alimentos importados, básicos en la canasta familiar, y no asociados en todos los casos a aquellos objetos de los agronegocios, vinculados a usos industriales como la producción de biodiesel y bioetanol, como bien se ha documentado en los autores citados.

La presencia de países no imperiales como España, Italia, Bélgica, Argentina y México, tiene que ver con renglones muy específicos de bienes en los que sobre todo los tres primeros han desarrollado una alta competitividad. Pero en los casos de Argentina y México, los renglones están relacionados con cultivos enmarcados en el ámbito de los agronegocios, con productos transgénicos. En ningún caso se trata en realidad de productos básicos en la canasta familiar de la población de los países consumidores.

No por casualidad la literatura sobre la seguridad alimentaria y nutricional no permite conocer cuáles son aquellos bienes agrícolas que resultan fundamentales en la dieta de los sectores vulnerables de la población y centra su interés en denominaciones agrupadas, tal como cuando se refiere a “cereales” u “oleaginosas”. Por esta razón, del primer grupo, el maíz, se refieren por esencia al maíz transgénico y del segundo, no se trata de los bienes que son producidos por la agricultura tradicional sino de la soja (o soya). Justamente estos dos productos son la base creciente de las exportaciones de Argentina, Brasil, Bolivia, Paraguay y Uruguay.

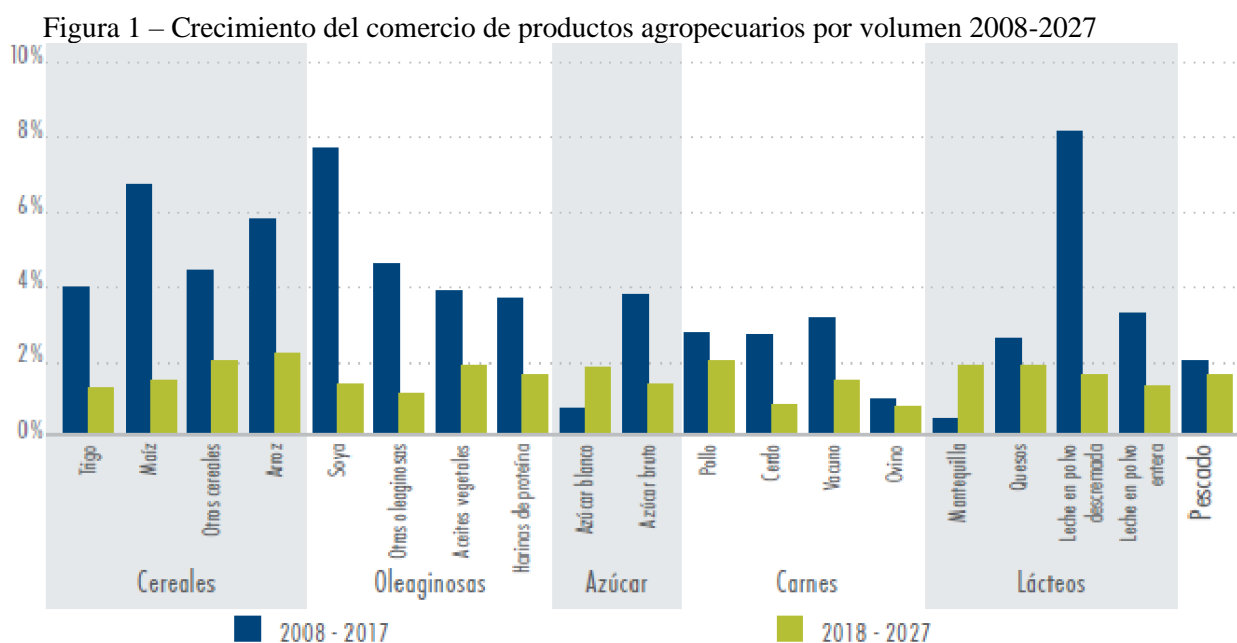
Productos de la dieta alimentaria latinoamericana, como el maíz, el frijol, la cebada, la papa, y diversas hortalizas y legumbres, producidos mayormente por pequeñas y medianas unidades campesinas llevan ya décadas viéndose afectadas por la imposición de organismos genéticamente modificados (OGM) y por políticas estatales proclives a la importación, derivadas de los tratados de libre comercio.

La crisis alimentaria global de 2008, puso en evidencia la inseguridad alimentaria, tal como lo reconoce el IICA (2017, p. 7),

La crisis afectó de manera desigual a los habitantes y a los países, según fueran estos exportadores o importadores netos de alimentos y de acuerdo con su grado de desarrollo económico y de integración de sus sectores agroalimentarios al mercado global. Así, mientras en Estados Unidos, Canadá y los países del Cono Sur en general mejoró la balanza comercial agroalimentaria, otros países de las regiones Caribe, Central y Andina sufrieron problemas de abastecimiento y el embate de la volatilidad y el alza de los precios de los cereales y los aceites. Y al interior de los países afectados, la crisis golpeó con mayor fuerza a los grupos de población más vulnerables.

En el sitio de Economía Aplicada, se lee, “Estados Unidos es líder en la exportación de Cárnicos, Cereales, frutas, semillas y frutos oleaginosos. Brasil es el segundo mayor exportador de alimentos del mundo, gracias a su participación en las exportaciones de carne, semillas y frutos oleaginosos”, lo cual contrasta con el hecho que México haya incrementado sus importaciones de cereales en aproximadamente un 25% entre 2015-2019; en aproximadamente un 16% en semillas y frutos diversos y plantas; en aproximadamente un 180% en hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios y; en aproximadamente en un 30% las importaciones en preparaciones a base de cereales, harina, almidón, fécula o leche; productos de pastelería. Con porcentajes crecientes se muestran igualmente Colombia, Perú, Chile, Argentina y Uruguay.

No resulta tampoco extraño que los reportes conocidos justo después del paso de la crisis alimentaria global de 2008, inducida por la manipulación perversa de los stocks de alimentos por parte de los grandes monopolios agroexportadores de los países imperiales, muestren un crecimiento del mercado de los bienes agropecuarios, como lo ilustra la gráfica siguiente.



Fuente: Elaborada a partir de (FAO y OECD 2018).

Fuente: FAO (2019, p. 27).

El documento deja en evidencia, además, una realidad ya revelada en líneas anteriores, que tiene que ver con el tipo de agricultura que está dominando la producción en algunos países de Latinoamérica,

En Argentina, tanto en soja como en maíz y algodón, los cultivos genéticamente modificados – usualmente conocidos como organismos genéticamente modificados (OGM)– representan casi el 100 % del área sembrada con estos cultivos (Trigo2016). Lo mismo se observa en Brasil, donde, en todos los casos, los porcentajes de adopción se ubican por encima del 85 % del área sembrada con cada cultivo (soja 92.3 %, algodón 94 %, y maíz 86 %). (CIB y Agroconsult 2018). (FAO, 2019, p. 94).

ALGUNOS REFLEJOS DE LA LUCHA DE LOS PUEBLOS POR LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Pueblos originarios, afrolatinoamericanos y campesinos de Latinoamérica se han venido moviendo desde la emergencia misma de la “revolución verde”, alrededor de la defensa de las prácticas agrícolas tradicionales, de las cuales deriva la producción de los bienes que abastecen la canasta familiar de alimentos. La comprensión por conocimiento

práctico de los impactos negativos derivados de la aplicación de agroquímicos y semillas genéticamente modificadas, reconocida incluso en la literatura producida por los propios organismos multilaterales aquí referenciados, lejos de negar sus temores, solo los ratifican y, al reconocer la soberanía alimentaria, les otorgan una fuerza de derecho, lentamente incorporada en los debates internacionales sobre el asunto.

Retomando a Bringel (2011), mientras los gobiernos nacionales le apuestan a la seguridad alimentaria, los pueblos se declaran en resistencia y le apuestan a la soberanía alimentaria, en un ejercicio claro de reconocimiento de que aquellos han relegado su función en favor del poder corporativo de las grandes empresas agroalimentarias, que incluyen no solo la producción de organismos genéticamente modificados (IGM) sino la extensa y mortal gama de productos agroquímicos (agrotóxicos), para los cuales se han programado los primeros.

Desde México y hasta Chile y Argentina, pueblos originarios y campesinos, con el apoyo de ONG y académicos, levantan su voz para exigir el cumplimiento de la normativa internacional y nacional, en torno a la garantía, tanto de la seguridad como de la soberanía alimentaria. Desde México, Baez (2017), denuncia que,

Los transgénicos no son viables en el 85% del campo mexicano, afirmó el Dr. José Sarukhan, coordinador nacional para el uso y conocimiento de la biodiversidad (CONABIO), ex rector e investigador emérito del Instituto de Ecología de la UNAM. Y advirtió que “la pérdida de soberanía alimentaria es enorme al rendirse a la rectoría alimenticia y dejarla en manos de las empresas como Monsanto, Pioneer, Dow, Bayer, CropSciencia... que controlan el mercado en el mundo”. El punto está en “si el país mantiene su capacidad y soberanía alimentaria para decidir cuándo, qué y de qué manera generar semillas”. (3) En un balance general el maíz transgénico ya ha cobrado un alto precio a la biodiversidad y el gobierno mexicano ha protegido los intereses privados de las grandes corporaciones sobre el legítimo interés del pueblo y el cuidado de la diversidad biológica del país azteca.

Esta declaración, compartida por centenares de organizaciones indígenas y campesinas en todo México, encuentra eco en el principal Estado productor de maíz nativo, Oaxaca, donde “El Colectivo Oaxaqueño en Defensa de los Territorios se conformó en el año 2009 como un espacio plural, diverso y propositivo integrado por organizaciones civiles, sociales y comunitarias con acciones para fortalecer la resistencia y la generación de propuestas por parte de las comunidades y pueblos en defensa de sus

tierras, territorios y recursos naturales”. Justamente este Colectivo decretó “2014-2024 Década en Defensa del Maíz nativo y de los Pueblos Indígenas y Campesinos de México”.

Moctezuma (2020), denuncia que solo durante 2020 México importaría 18 millones de toneladas de maíz y que depende de importaciones de “carne de cerdo, pollo, trigo, leche en polvo o fórmulas, cereales, semillas, frutos oleaginosos y frutos diversos”. El país importa un 50% de los alimentos que consume.

En Guatemala, Paz y Paz y Cojtí (2012), indican que para los indígenas y campesinos guatemaltecos la revolución verde constituyó una medida “contrainsurgente”, que empeoró su situación y radicalizó su posición, al destruir la agricultura campesina y agredir la espiritualidad Maya. La revolución verde engañó a los indígenas y campesinos pues

1) Aumenta el rendimiento sólo durante las primeras cosechas; 2) Impone el monocultivo; 3) Destruye la materia orgánica de la tierra y provoca bajo rendimiento; 4) Obliga al endeudamiento y destruye el bienestar; 5) Gran parte del campesinado va a la quiebra y tiene que migrar a la frontera agrícola, ciudades y EUA (Holt 2006). La revolución verde divorcia al campesinado de su práctica espiritual realizada a lo largo de todo el proceso de producción, desde preparar el campo para la siembra y bendecir la semilla hasta agradecer, compartir y celebrar la cosecha (COJTÍ, 2012, p. 6).

En Costa Rica, la Red de Semilleros Campesinos hace un enjuiciamiento a la amenaza que para las comunidades y la sociedad en general representa el agresivo avance de la agricultura transgénica.

La diversidad, colorido y riqueza de las semillas está hoy bajo ataque. Las leyes de certificación de semillas, los registros de variedades, la creación de semillas híbridas dependientes de agrotóxicos y las leyes de comercialización, representan amenazas permanentes a la agrodiversidad, a la agricultura campesina e indígena y principalmente a la soberanía alimentaria, la capacidad de una comunidad de producir alimentos diversos y saludables. Estas leyes legalizan el abuso y el despojo de las corporaciones sobre nuestros alimentos y por ende, de nuestras vidas (RODRÍGUEZ et al., 2017, p. 8).

La red, luego de hacer un recuento del recorrido que han tenido las políticas de imposición de la tecnología de mejoramiento genético de semillas, desde la revolución

verde, denuncia las políticas nacionales que amparan el monopolio y la obligación de compra de semillas certificadas y los tratados de libre comercio que favorecen la creciente importación de alimentos y castigan la producción nacional, particularmente la de comunidades indígenas y campesinas.

En Venezuela el proceso de mejoramiento genético de semillas de maíz, se documenta desde 1939 y hacia 1950 se producen las primeras semillas híbridas (SEGOVIA; Y YANELY, 2009, p. 4) y por lo menos hasta 2009 el país era básicamente autoabastecido en maíz, con algunas importaciones de variedades de las cuales no disponía. Los reportes de importaciones entre 2015 y 2019 dan cuenta de una reducción de aproximadamente el 55% en cereales, grupo dentro del cual se encuentra el maíz.

En Colombia, la ONG Semillas (2007), denunció que desde 2003 el gobierno colombiano venía adecuando su marco normativo para facilitar el desarrollo de cultivos de organismos genéticamente manipulados (OGM), bajo la presión y el lobby de los gigantes de los transgénicos a nivel global, ya con una presencia previa muy fuerte en el país, controlando la distribución de semillas y agroquímicos para la agricultura y la ganadería (Monsanto, Basf, Syngenta, DuPont Pioneer, Dow AgroSciences).

El Gobierno de Uribe desconociendo el enorme debate que existe en el mundo alrededor de las semillas y de los cultivos transgénicos, y de una manera arbitraria e inconsulta, mediante las Resoluciones 464 y 465 de 2007, autorizó las siembras de tres variedades de maíz transgénico (Bt y resistente a herbicidas), en los departamentos de Córdoba, Sucre, Huila y Tolima. Esta decisión precipitada y unilateral se tomó sin haberse realizado de manera completa e integral los estudios que demuestren la seguridad y conveniencia de estas tecnologías para el país y para los agricultores (SEMILLAS, 2007, p. 1).

El ejecutivo, expresión de un tipo de recentralización del poder en la mayoría de estados latinoamericanos, no solo desconoció los reclamos de las comunidades indígenas y campesinas, de organizaciones ambientalistas sino del propio Ministerio de Ambiente. El procedimiento relacionado con las observaciones de los requisitos para la producción de OGM se dispersan, por cuenta de la Resolución aprobada, entre los ministerios de agricultura, medio ambiente y salud, pero sin coordinación ni carácter vinculante entre sus decisiones. Además, de manera vergonzosa, los estudios sobre riesgos y diversos

estudios relacionados con las solicitudes de autorización, son producidos por las mismas empresas transnacionales.

Las comunidades indígenas y campesinas de todo el país libran una lucha desigual de resistencias frente a la amenaza de los OGM, sobre cuyos efectos de contaminación a las razas nativas no solo han sido científicamente probados (BLANCO, 2012) sino que han sido cuestionados de manera rigurosa y sistemática por organizaciones ambientalistas y ONG (BONILLA, 2014). El pueblo Zenú, asentado en el suroccidente del Caribe Colombiano, decidió desde el año 2005, declararse en resistencia frente a las pretensiones del gobierno nacional, de imponer los transgénicos,

Es así como en octubre de 2005, 170 cabildos las comunidades indígenas Zenúes de Córdoba y Sucre, declararon el resguardo indígena de San Andrés de Sotavento “territorio libre de transgénicos” TLT [9]. Esta decisión es de trascendental importancia, puesto que los Zenúes amparados en los derechos constitucionales sobre su territorio, están ejerciendo la defensa sobre su biodiversidad y soberanía alimentaria, que se ve fuertemente amenazada por los cultivos agroindustriales principalmente de maíz y algodón que rodean su territorio (SEMILLAS, 2007, p. 15).

La Organización Nacional Indígena de Colombia (ONIC, 2020), en su Reporte Especial 002.

Semillas, sembrando autonomía y soberanía alimentaria para la pervivencia, considera que “1. Las políticas de gobierno favorecen las importaciones de alimentos y atentan contra la soberanía alimentaria”, determina su decisión de marchar “2. Hacia el fomento de la Agrobiodiversidad Nativa” y ofrece “3. Recomendaciones para el fortalecimiento de la soberanía y autonomía alimentaria de los pueblos indígenas de Colombia”.

Igualmente, la organización destaca que, en Colombia,

Existen 33.000 variedades de frijol, 13.000 ecotipos de maíz, y 7.000 variedades de papa, entre otras semillas nativas, las cuales son la base que soportan la autonomía entendida más allá de una categoría política, como símbolo de pervivencia en el quehacer diario de cada comunero y clave para el fortalecimiento de nuestros sistemas alimentarios. Por ejemplo, contamos con semillas de alimentos nativos para combatir el hambre como: Tarwi (*Lupinus mutabilis*), Guandul (*Cajanus cajan*); Frijol

(*Pahseolus vulgaris*), Quinoa (*Quenopodium quinoa*) y Sacha Inchi, entre otras (ONIC, 2020, p. 9).

En Ecuador, León Vega (2014, p. 34), expresa que la soberanía alimentaria, reclamada por los pueblos indígenas y campesinos, surge en efecto como respuesta al proceso de “mercantilización global de los agronegocios que han producido que muchos países sean dependientes del mercado internacional de alimentos, donde existe un dominio de la agricultura capitalista” y que han provocado que más de la mitad de la población mundial sea afectada por hambre, desnutrición y malnutrición, pese a que existe gran cantidad de alimentos, según la misma FAO lo ha reconocido. En contraste, en el país los pequeños campesinos han venido en proceso de empobrecimiento.

Pese a que Ecuador, como otros países de Latinoamérica producen maíz para el consumo humano, debe importar importantes volúmenes de maíz amarillo, destinado a la producción de concentrados para la industria avícola. Estas importaciones provienen principalmente de Estados Unidos, Argentina, Brasil y Uruguay, en proporciones del 49%, 27%, 4.8% y 2.4%, respectivamente. “El problema en el modelo actual de provisión de alimentos en el Ecuador es que, aunque, por un lado, se disminuye la importación de maíz amarillo (probablemente de origen transgénico), por otro lado, se implementan monocultivos de maíz con semilla certificada” (León Vega, 40), debido a que, por un lado, si bien atienden el propósito de la seguridad alimentaria, por otro lado, atentan contra la soberanía alimentaria. Pero, además, es porque los principales proveedores de semillas de maíz son Brasil, Colombia y Argentina, países en los cuales dominan los cultivos transgénicos.

Pese a que la soberanía alimentaria y el control al ingreso de semillas y productos transgénicos está contemplado en la Constitución, bajo una concepción de Estado Multicultural y Plurinacional, el giro a la derecha, vivido recientemente en Ecuador, indica que también habrá un giro en la matriz productiva que inevitablemente conducirá “al incentivo de cultivo de variedades transgénicas de maíz y soya”, incluso la modificación o reforma constitucional, para “facilitar el ingreso de estos cultivos, sin contemplar el riesgo a nuestra agrobiodiversidad y variedades nativas, que han sido producidas milenariamente por campesinos e indígenas del Ecuador” (LEÓN VERGARA, 2014, p. 46).

Bolivia, país que como Ecuador ha sido sacudido de manera muy fuerte por un giro político hacia la derecha, la producción de maíz pasó de 400.000 toneladas a 1.200.000 toneladas entre 1991 y 2009 y de aproximadamente 230.000 a 400.000 hectáreas (ORTÍZ, 2012, p. 24-25). 98 organizaciones sociales, gremiales, ONG y centros de investigación, produjeron el 7 de mayo de 2020, el “Pronunciamiento nacional en rechazo total a la autorización del uso de semillas transgénicas en Bolivia”, en el cual básicamente rechazan las autorizaciones que el nuevo gobierno, contrario a la coalición liderada por el MAS, ha expedido para permitir el uso de semillas transgénicas de soya.

Böhrt (2017, p. 52), indica que la mayoría de semillas importadas, como soya y maíz, son transgénicas y que la importación de agroquímicos en el período de gobierno del MAS (2006-2019), fue sido mayor al que se presentaba durante el período neoliberal de 1985-2005),

lo que muestra también que se pretende priorizar el rendimiento productivo en base a los agroquímicos y en base a la expansión de la frontera agrícola antes que en la producción natural y en el incremento de la productividad laboral; sin considerar la sostenibilidad ni la preservación de los sistemas productivos y sistemas sociales.

El autor sostiene que en general lo visto durante los gobiernos del MAS, con respecto a la política agraria y la importación de alimentos, más allá de las políticas de rango constitucional, muestran que la nueva política económica (NPE) es una expresión de los modelos agroexportador y extractivista que no parecen diferir en el fondo de los aplicados por el neoliberalismo que los precedió.

Perú, que contiene junto a Bolivia, la mayor cantidad de variedades de maíz, después de México y Guatemala, debe, sin embargo, importar la mitad del maíz que demanda su consumo interno, proviniendo éste de la producción de maíz transgénico de Argentina y Estados Unidos, mientras que el 36.5% del maíz se destina a la alimentación animal. La mayor parte de la producción se presenta en la sierra (SEVILLA, 2005, p. 43).

La Coordinadora de Entidades Extranjeras de Cooperación Internacional (COEECI, 2013), en Perú, expresa,

En un país como el Perú, el término de seguridad alimentaria todavía predomina en el debate, aunque varios discursos proponen medidas que llevan a la soberanía. Es verdad que la complejidad del tema abre varias

ventanas que permiten diferentes interpretaciones, incluso su orientación a fines políticas contradictorias, lo que puede desanimar a los actores involucrados. Por lo tanto es necesario que esos sectores tengan una visión y una utilización coherente de la soberanía alimentaria. Si es verdad que no existe una receta única para promover e implementarla, es necesario que haya un lenguaje y objetivos comunes (COEECI, 2013, p. 9-10).

En Argentina, Vía Campesina (2014), denunciaba que,

Un grupo de 10 de Corporaciones controlan la producción y comercialización mundial de agrotóxicos; Monsanto controla el 90% de semillas transgénicas y el 23% de las semillas a nivel global, solo 4 (ADM, Bunge, Cargill y Dreyfus) controlan el 90% del comercio global de granos”.

Además, 28 corporaciones manejaban el 70% de la cadena agroalimentaria y se movían en el marco de una estrecha relación con “empresarios nacionales”. Igualmente, estas corporaciones controlaban el flujo de los bienes agrícolas en el mercado, ejerciendo una manipulación de precios, siempre nociva al pueblo argentino. El Movimiento Nacional Campesino Indígena (MNCI), exigía entonces la nacionalización del comercio exterior, el fortalecimiento de la agricultura indígena y familiar, un programa de abastecimiento estatal apoyado en organizaciones de economía popular y con precios justos a productores y consumidores, incorporación de la función social de la propiedad en el código civil, recuperación de la soberanía en la producción de insumos agrícolas, suspensión del funcionamiento de plantas de semillas transgénicas en territorio argentino, archivar la ley de privatización de semillas y, la creación de un programa de producción y distribución de semillas locales, vinculando la institucionalidad estatal y las organizaciones cooperativas.

García y Wahren (2016), plantean la confrontación seguridad/soberanía alimentaria, agudizada a partir de la década de los 90, con la imposición del modelo de agronegocio en el campo argentino.

El agronegocio en tanto modelo se encuentra enmarcado en un paradigma tecnológico que genera dependencia de agrotóxicos y semillas genéticamente modificadas y, como consecuencia, una mayor dependencia respecto de las inversiones extranjeras (a través de las empresas multinacionales de semillas y de alimentos) y del capital financiero y especulativo a través de los “pools de siembra” que

comenzaron a invertir en un producto que actúa como commodity a nivel internacional y cuyo precio se define en la bolsa de Chicago (GARCÍA; WAHREN, 2016, p. 330).

El nuevo modelo llegó acompañado de impactos, no solo sociales con la alteración de las prácticas tradicionales sino de la erosión de suelos y expansión de la frontera agraria que incluyó la ganadería sobre extensas áreas que hasta ese momento hacían parte de la pampa, como Santiago del Estero, Chaco, Salta y Formosa, “por medio de desmontes del bosque nativo y desalojos a comunidades indígenas, campesinos y pequeños productores rurales” (p. 330), advirtiendo lo que el modelo traerá para la naturaleza y las poblaciones en otras regiones del país que puedan ser incorporadas. Los cultivos centrales del modelo de agronegocio, son la soja y el maíz, ambos transgénicos, que en el caso argentino reemplazaron los cultivos tradicionales de maíz, girasol, arroz, algodón, trigo, sorgo, además de la ganadería de pequeña escala.

El evidente fracaso de las promesas de los organismos multilaterales en torno a las condiciones de acceso a los alimentos, hizo que las comunidades campesinas se movilaran, desafiando la amenaza cierta del avance del agronegocio y reclamando su derecho natural a la soberanía alimentaria. Así, dicen los autores, “En escenarios caracterizados por disputas territoriales, organizaciones campesinas de diferentes regiones de nuestro país comenzaron a ensayar y poner en práctica experiencias de organización productiva y de construcción de mercados alternativos para sus producciones” (GARCÍA; WAHREN, 2016, p. 335).

Reborati (2010), se había referido a la apabullante invasión de la soja sobre el territorio argentino, mostrando cómo el monocultivo había pasado de 2 a 17 millones de hectáreas, solo entre 1980 y 2005. El autor destaca los impactos del monocultivo en la eliminación de la alternancia de la producción y la eliminación de la producción tradicional, la contaminación por aplicación de glifosato y la deforestación.

Bravo (2010), hace un análisis del impacto del consumo de soja y maíz, para el caso de Ecuador y Guatemala como países consumidores, condicionados al ingreso de estos bienes como parte de los paquetes de ayuda alimentaria promovida y ejecutada por organismos internacionales, que han contratado la adquisición de los mismos justamente con algunas de las poderosas corporaciones que hacen parte del grupo de los “Señores de la Soja”, título del documento del cual se extrae la presente referencia.

Como queda claro, en vez de adquirir los bienes agrícolas de la producción nacional, las corporaciones transnacionales, aupadas por los organismos multilaterales manejados por los Estados Unidos, imponen los suyos, transgénicos, que como la autora muestra han sido, en el caso del maíz, denunciados por no ser aptos para el consumo humano en diversos países del mundo, víctimas de esta “ayuda humanitaria”.

Al respecto indica la autora,

La introducción de alimentos transgénicos mediante los programas de ayuda alimentaria a Ecuador y Guatemala causa impactos en la soberanía alimentaria de esos países, y expone la salud de los receptores, el mantenimiento de la agrobiodiversidad y el bienestar socioeconómico de los agricultores a una tecnología cuyos impactos son desconocidos por la magnitud que pueden presentar, el corto tiempo de su comercialización y la falta de estudios científicos que demuestren su inocuidad (BRAVO, 2010, p. 378).

Domínguez y Sabatino (2010), discuten, analizando el impacto del agronegocio de los transgénicos en Paraguay y Argentina, la generación de una “arena” de conflicto territorial entre este agente invasor y las prácticas tradicionales de las comunidades locales. Su planteamiento incorpora, de manera explícita y acertada la preocupación por la territorialidad del fenómeno implicado en el agronegocio y, de manera clara, plantea que el territorio de éste no puede ser el mismo de la agricultura tradicional, lo cual puede generar a nuestro juicio, procesos no tanto de territorialidades excluyentes, sino de desterritorialización de las comunidades locales, como la advierte Bravo (2020). En cambio, “Las uniones horizontales que realizan los movimientos campesinos entran en conflicto con la territorialización planteada por la agricultura industrial” (DOMÍNGUEZ; SABATINO, 2010, p. 42), constituyen la expresión de los territorios de la soberanía alimentaria, a la cual se refiere Mançano (2017), para enfrentar justamente las “uniones verticales” del agronegocio, cuyas decisiones efectivamente se toman en centros de poder localizados dentro del territorio nacional o en los países dominantes, como lo señalan Dominguez y Sabatino.

En el caso de Brasil, la referencia a las luchas de las comunidades campesinas remite de manera abrumadora a las acciones adelantadas por el Movimiento Sin Tierra (MST), como se lo reconoce globalmente, nacido de un proceso de reivindicación de las

luchas anticolonialistas de los pueblos indígenas y afrobrasileños y posteriormente de los movimientos campesinos del siglo xx.

Entre 1950 y 1964, surgieron las Ligas Campesinas, la Unión de Labradores y Trabajadores Agrícolas del Brasil y el Movimiento de Agricultores sin Tierra, todos ellos destruidos por la dictadura militar que derrocó a Joao Goulart en 1964 (precisamente cuando éste intentó aplicar una reforma agraria) En la década de los ochenta, al calor de la lucha por la democratización del país, surgieron las ocupaciones organizadas, protagonizadas por centenares de familias. En 1984, en su primer Congreso, se dieron el nombre de Movimiento de los Trabajadores Rurales Sin Tierra o MST (ROCCHIETTI, 2007, p. 2).

“La tierra, la reforma agraria y una sociedad justa”, constituyen los tres objetivos del movimiento y esa razón explica por qué anidó en él, desde la aparición del agronegocio en Latinoamérica, el debate en torno a la seguridad y la soberanía alimentaria. La existencia del Campamento, con su doble connotación de transhistoricidad y territorialización, constituye la base de una reflexión profunda, que muestra la paradoja entre la condición “sin tierra” y el anhelo de construir una sociedad nueva, en la que la tierra transformada por la reforma agraria democrática le pueda permitir a esta sociedad vivir en justicia.

En las acciones del 8 de marzo del 2008, el MMC llevó 600 mujeres a Florianópolis para entregar una serie de exigencias al gobierno, tales como la construcción de 600 tanques cisterna, 30 huertos de plantas medicinales y la formación de tres grupos de alfabetización. Allí, se planteó la consigna: “Contra los agronegocios, la defensa de la vida y la construcción del Proyecto para la Agricultura Campesina”

Mançano (2012, p. 20), asume la confrontación seguridad/soberanía alimentaria desde la perspectiva del análisis de las disputas territoriales entre el campesinado y la agroindustria de Brasil. A su juicio, esta disputa podría tener tres tendencias:

1) la continuidad de la hegemonía de la agroindustria y la dependencia de la agricultura campesina; 2) el aumento del poder político del campesinado con una mayor organización y unión de sus organizaciones para imponer al gobierno federal la puesta en práctica de un modelo de desarrollo que fortalezca la agricultura campesina y garantice la soberanía alimentaria; 3) el establecimiento de un ordenamiento territorial para la zonificación del uso del suelo para la

producción de commodities para la exportación y para la producción de alimentos para el mercado interno.

Y como se deduce de la tercera tendencia, no descarta que pudiera existir un modelo de territorios diferenciados, el primero para el agronegocio y el segundo para la producción campesina, si bien reconoce que priman las tendencias al dominio de la primera tendencia. Si se tratara de una tendencia, que no deja claro si es la segunda, ésta estaría fuertemente relacionada con un movimiento global que obligue la adopción de un modelo que sea favorable a las luchas del movimiento campesino e indígena.

CONCLUSIONES E INVITACIÓN

La recuperación de las semillas ancestrales constituye un escenario práctico y efectivo en las luchas de resistencias de los pueblos originarios ante la cada vez más agresiva presión del capital corporativo transnacional dedicado a la expansión del agronegocio, basado en los organismos genéticamente modificados (OGM), comúnmente conocidos en Latinoamérica como transgénicos.

Pero estas resistencias constituyen además la más clara expresión de las luchas de los pueblos originarios, que acuden desde sus milenarias prácticas, a tenderle la mano a las comunidades afrodescendientes y campesinas, en una reedición muchas veces inédita, de las luchas que antes y por siglos libraron contra el dominio y la opresión colonial y luego contra la letal avanzada de los imperialismos contemporáneos en la época del capitalismo salvaje neocolonial y neoliberal.

Dentro de las semillas ancestrales se encuentran no solo las alimenticias sino todo el conjunto de la flora, complemento con la fauna diversa, de la primera naturaleza, de la cual el ser humano quiso ser arrancado por las ideologías que dieron origen a la sociedad capitalista y a su ampuloso y artificioso dispositivo material y cultural, que se alzó como segunda naturaleza, poniendo en peligro la vida sobre la superficie de la tierra. En la lucha por los derechos territoriales y la soberanía alimentaria están las claves de una lucha más profunda, que es aquella que busca el reencuentro del ser humano como comunidad con su primera naturaleza y una relación armónica y de coexistencia entre la primera y segunda naturaleza, en un proceso por re-crear el sentido de totalidad de la

existencia del mundo habitado por la especie humana y todas las demás especies vivas y su medio geo-físico espacial.

REFERENCIAS

ACOSTA, Rosa. El cultivo del maíz, su origen y clasificación. El maíz en Cuba. *Cultivos Tropicales*, 2009, vol. 30, n. 2, p. 113-120. 2009. Reseña. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/1932/193215047017.pdf>

ARCHANJO, María de Fátima; CARDOSO, João Luiz; BORGHI, Elaine; LEÓN-MARÍN, Leticia. *(In)seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe. Discusión sobre los datos de producción y disponibilidad de alimentos de la FAO y las políticas públicas en Brasil*. 2007. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-050X2007000300002> Acceso en 2 de oct. 2020.

ANDRADE-YUCAILLA Sandra; ANDRADE-YUCAILLA Verónica; VARGAS-BURGOS Julio; GONZÁLEZ-RIVERA Victor; ROMERO-HERRERA Manuel. Uso de plantas medicinales en comunidades indígenas asentadas en un bosque siempreverde piemontano del cantón Santa Clara, Amazonía Ecuatoriana. Use of medicinal plants in indigenous communities settled in a piedmont evergreen forest of Santa Clara canton, Ecuadorian Amazon. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, v. 8, n. 2, p. 235 – 243. mayo-agosto, 2019.

ASFUMUJER. Mujeres del sur del Tolima. *Sembrando agua y defendiendo el territorio*. 2013. Disponible en: <https://www.semillas.org.co/es/mujeres-del-sur-del-tolima-sembrando-agua-y-defendiendo-el-territorio-2>> Acceso en 17 de ago. 2020.

AZURDIA, César. *Cultivos Nativos de Guatemala y Bioseguridad del Uso de Organismos Vivos Modificados. Maíz (Zea mays). Consejo Nacional de Áreas Protegidas*. Documento Técnico n.10-2014. 74 p. Ciudad de Guatemala. CONAP, Ed. 2014.

BÁEZ, Tobar Oswaldo. *Defensa del maíz nativo en México: una lección para América Latina*. 2017. Disponible en: http://www.biodiversidadla.org/Documentos/Defensa_del_maiz_nativo_en_Mexico_u_na_leccion_para_America_Latina> Acceso 11 de ago. 2020.

BÖHRT, Julio Prudencia. *El sistema agroalimentario en Bolivia y su impacto en la alimentación y nutrición (Análisis de situación 2005-2015)*. La Paz, Septiembre del 2017. Disponible en: <https://cebem.org/?p=2967>> Acceso en 31 de ago. 2020.

CEPAL-FAO-IICA. *Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe. 2019-2020*. CEPAL, FAO, IICA. – San José, C.R.: IICA, 2019.

BIANCHI, Eduardo; SZPAK, Carolina. *Seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación adecuada. Serie Seguridad Alimentaria*. Brief n. 97. Diciembre 2014. Red LTAN – Programa Cátedras OMC. Disponible en: <http://latn.org.ar/wp-content/uploads/2015/01/Brief_97_SA_Bianchi_Szpak.pdf> Acceso en 1 de oct. 2020.

BLANCO, Martínez Jennifer Teresa. *Monitoreo del flujo de genes de cultivos transgénicos de maíz a razas locales y variedades comerciales de maíz en el Valle de San Juan, Tolima. Tesis presentada como requisito parcial para optar al título de Magister en Ciencias Agrarias*. 2012. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Agronomía, Escuela de Posgrados. Bogotá D.C., Colombia.

BONILLA, Ulloa Naira Fernanda. *Acción de organizaciones no gubernamentales frente a las semillas genéticamente modificadas en Colombia*. Monografía de Grado presentada para obtener el título de Internacionista en la Facultad de Relaciones Internacionales, Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Bogotá, D.C. 2014.

BRAVO, Ana Lucía et al. Introducción. *Los señores de la soja: la agricultura transgénica en América Latina*. 1a ed. - Buenos Aires: Fundación Centro de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad - CICCUS; Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales - CLACSO, 2010. Disponible en: <<http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D5595.dir/soja2.pdf>> Acceso en 3 de oct. 2020.

BRAVO, Ana Lucía. *Política de ayuda alimentaria y organismos transgénicos. Impactos en los países receptores. Los casos de Ecuador y Guatemala*. En: *Los señores de la soja: la agricultura transgénica en América Latina*. 1a ed. - Buenos Aires: Fundación Centro de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad - CICCUS; Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales - CLACSO, 2010. Disponible en: <<http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D5595.dir/soja2.pdf> > Acceso en 3 de oct. 2020.

BRINGEL, Breno. *Soberanía alimentaria: la práctica de un concepto*. Publicado en: "Las políticas globales IMPORTANTAN: Análisis de los retrocesos y rupturas en la práctica de la lucha contra la pobreza y la desigualdad en 2010". Anuario de la Plataforma 2015 y más - 2010. Disponible en: <<http://www.gloobal.net/iepala/gloobal/fichas/ficha.php?entidad=Textos&id=14363&html=1>> Acceso en 1 de oct. 2020.

BUSSMANN, Rainer W.; SHARON, Douglas. *Plantas medicinales de los Andes y la Amazonia La Flora mágica y medicinal del Norte del Perú*. Centro William L. Brown – Jardín Botánico de Missouri, Ed. 2015. Disponible en: <<https://www.researchgate.net/publication/283355334>>.

CÁRCAMO, María Isabel. y. 2011. Disponible en: <http://www.rapaluruquay.org/organicos/Biodiversidad_erosion_contaminacion_maiz_criollo_Uruguay.pdf>.

CAREVIC, Rivera Álvaro. *Las culturas originarias y el maíz en el desierto chileno como fuentes de un desarrollo local y agroecológico*. [The original cultures and the corn in the Chilean desert as sources of local and agro-ecological development]. 2017. En: *Sustentabilidad(es)* vol 8, núm. 16: 84 – 95. Disponible en: <www.sustentabilidades.usach.cl>

COEECI. *Soberanía alimentaria un conjunto de derechos humanos deberes y Capacidades por ejercer*. 2013. Disponible en: <http://www.coeeci.org.pe/wp-content/uploads/2013/04/Soberania_Alimentaria_conjunto_de_Derechos-Humanos_Deberes_Capacidades_por_ejercer.pdf> Acceso en 2 de oct. 2020.

COLECTIVO OAXAQUEÑO EN DEFENSA DE LOS TERRITORIOS. 2014-2024, *Década en Defensa del Maíz nativo y de los Pueblos Indígenas y Campesinos de México*. 2014. Disponible en: <<http://endefensadelosterritorios.org/2014/01/08/2014-2024-decada-en-defensa-del-maiz-nativo-y-de-los-pueblos-indigenas-y-campesinos-de-mexico/>> Acceso en 2 de oct. 2020.

CONTRERAS, R. Carlos. *50 plantas medicinales indígenas*. 1933. Disponible en: <<https://www.biodiversitylibrary.org/item/274770#page/1/mode/1up>>.

DOMÍNGUEZ, Diego Ignacio; SABATINO, Pablo. *La muerte que viene en el viento La problemática de la contaminación por efecto de la agricultura transgénica en Argentina y Paraguay*. En: *Los señores de la soja: la agricultura transgénica en América Latina*. 1a ed. - Buenos Aires: Fundación Centro de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad - CICCUS; Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales - CLACSO, 2010. Disponible en: <<http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D5595.dir/soja2.pdf> > Acceso en 3 de oct. 2020.

ECHEVERRÍA, A. José; MUÑOZ, A. Cristina. *El maíz, regalo de los dioses*. Otavalo. 1988. Instituto Otavaleño de Antropología (IOA), Ed. www.flacsoandes.edu.ec

FAO. *Políticas de Seguridad e Inocuidad y Calidad Alimentaria en América Latina y el Caribe*. Foro Regional “Políticas de Seguridad e Inocuidad y Calidad Alimentaria: Casos Exitosos de Integración”. FAO/RLC, Santiago de Chile. 10-11 de junio de 2010.

FAO. LEY MARCO DERECHO A LA ALIMENTACIÓN, SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA. Aprobada en la XVIII Asamblea Ordinaria del Parlamento Latinoamericano. 30 de noviembre al 1 de diciembre de 2012. Panamá. Disponible en: <<http://www.fao.org/3/a-au351s.pdf>> Acceso en 2 de oct. 2020.

FONTANA, N. Humberto; González, N. Carlos. *El maíz en Venezuela*. Fundación Polar, Ed. 2000.

FORO MUNDIAL SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA. DECLARACIÓN FINAL. Por el derecho de los pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria. La Habana, Cuba, 7 de septiembre del 2001. Disponible en: <http://www.socioeco.org/bdf_fiche-document-1324_es.html> Acceso en 1 de oct. 2020.

FUENTES, López Mario; van Etten, Jacob; Ortega, Aparicio Álvaro y Vivero Pol José Luis. Maíz para Guatemala. Propuesta para la Reactivación de la Cadena Agroalimentaria del Maíz Blanco y Amarillo. FAO, Ed. 2005. Disponible en: <www.fao.org.gt>.

HAROLD Gómez, Estrada Harold; GERMOSÉN-ROBINEAU, Lionel; NOSSIN, Emmanuel. Estudio etnofarmacológico de las plantas medicinales usadas en el Caribe colombiano. En: Diálogo de saberes: plantas medicinales, salud y cosmovisiones / Giovanna Liset Reyes Sánchez, [... et al.]. - - Universidad Nacional de Colombia, Sede Amazonia; Bogotá: ARFO Editores e Impresos Ltda., 2009. 206 p.: il. : cuadros. 135-156

HURTADO, Paz y Paz Leonor; COJTÍ, García Cristobal. *Guatemala: Nuestro cuerpo fue hecho de maíz.* 2012. Disponible en: <http://www.biodiversidadla.org/Documentos/Guatemala_Nuestro_cuerpo_fue_hecho_de_maiz> Acceso en 31 de ago. 2020.

JALIL, Laeticia. *Soberanía alimentaria, el feminismo y la acción política. Una mirada a las acciones del MMC.* En: LEISA revista de agroecología. septiembre 2009 - volumen 25 no. 3. Disponible en: <www.latinoamerica.leisa.info> Acceso en 3 de oct. 2020.

GARCÍA, Guerreiro, Luciana; WAHREN, Juan. *Seguridad Alimentaria vs. Soberanía Alimentaria: La cuestión alimentaria y el modelo del agronegocio en la Argentina.* Trabajo y Sociedad, núm. 26, 2016, pp. 327-340. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Santiago del Estero, Argentina. 2016. Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=387343599019>> Acceso en 3 de oct. 2020.

GRUPO SEMILLAS. *La situación de los transgénicos y los derechos humanos en pueblos indígenas de Colombia.* 2010. Disponible en: <https://www.ecoportel.net/temas-especiales/pueblos-indigenas/la_situacion_de_los_transgenicos_y_los_derechos_humanos_en_pueblos_indigenas_de_colombia/> Acceso en 11 de ago. 2020.

GRUPO SEMILLAS. *Aprobado el cultivo de maíz transgénico en Colombia. Una amenaza a la biodiversidad y soberanía alimentaria.* 2007. Disponible en: <<https://www.semillas.org.co/es/revista/aprobado-el-cultivo-de-maz-transgnico-en-colombia-una-amenaza-a-la-biodiversidad-y-soberana-alimentaria>> Acceso en 11 de ago. 2020.

KATO, T.A., C. MAPES, L.M. MERA, J.A. SERRATOS, R.A. BYE. Origen y diversificación del maíz: una revisión analítica. Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. 116 pp. 2009. México, D.F.

LINERA, García Álvaro. Evo simboliza el quiebre de un imaginario restringido a la subalternidad de los indígenas. 2007. Disponible en: <<http://maristellasvampa.net/archivos/entrevista19.pdf>> Acceso en 30 de sep. 2020.

MANCILLA, Pablo Sebastian. *Evaluación del valor nutricional de maíces especiales (Zea mays L.): Selección para calidad agroalimentaria*. Tesis Para optar al Grado Académico de Doctor en Ciencias Agropecuarias. Córdoba, 2018. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Escuela para Graduados

MANÇANO, Fernandes Bernardo. Territorios y soberanía alimentaria. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, v. II, n. 3. 2017. Disponible en: <<http://www.ceil-conicet.gov.ar/ojs/index.php/revistaalasru/article/view/114>> Acceso en 3 de oct. 2020.

MANÇANO, Fernandes Bernardo. Disputas territoriales entre el campesinado y la agroindustria en Brasil. *Cuadernos del CENDES*, v. 29, n. 81, p. 1-22. septiembre-diciembre, 2012

MAY, Peter. *Estado actual de la información sobre productos forestales no madereros*. 2002. En: Estado de la información forestal en Brasil. Disponible en: <<http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/006/AD399S/AD399S00.pdf>>.

MEJÍA TRIANA, María Alejandra. *La seguridad alimentaria en Colombia: cambios y vulnerabilidades*. Bogotá. Ediciones Universidad Central. 2016

MENDIETA, Escalante Héctor. *Control de malezas y densidad de plantas en El rendimiento del cultivo de maíz morado. (Zea mays L.) CANGARI 2320 msnm. Huanta-Ayacucho*. Tesis para obtener el título profesional de Ingeniero agrónomo. Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga. Facultad de Ciencias Agrarias. Escuela de Formación Profesional de Agronomía. 2015.

MOCTEZUMA, Barragán Pablo. *Soberanía alimentaria, hoy más que nunca*. 2020. Disponible en: <<https://consumidoresorganicos.org/2020/08/20/soberania-alimentaria-hoy-mas-que-nunca/>> 31 de ago. 2020.

MOLINA, Patricia. *Imposturas del capitalismo “andino-amazónico”: Etnocidio y lucha de clases en el TIPNIS*. 2012. Disponible en: <<https://www.nodo50.org/ceprid/spip.php?article1459>> Acceso en 28 de ago. 2020.

HURTADO, Paz y Paz Leonor; COJTÍ, García Cristobal. *Guatemala: Nuestro cuerpo fue hecho de maíz*. 2012. Disponible en: <http://www.biodiversidadla.org/Documentos/Guatemala_Nuestro_cuerpo_fue_hecho_de_maiz> 31 de ago. 2020.

LEÓN, Vega Xavier Alejandro. Transgénicos, agroindustria y soberanía alimentaria. En: Letras Verdes. *Revista Latinoamericana de Estudios Socioambientales*. n. 16, p. 29-53, septiembre, 2014.

NOVA-LAVERDE, Mariluz., ROJAS-CHÁVEZ, Mariana.; RAMÍREZ-VANEGAS, Yuly Viviana. Análisis de narrativas sobre el desarrollo: “Seguridad Alimentaria” y “Soberanía Alimentaria” en Colombia y Bolivia. Prospectiva. *Revista de Trabajo Social e intervención social*, n. 28, p.317-359. doi: 10.25100/prts.v0i28.6746. 2019.

IICA. *Situación de la seguridad alimentaria en las Américas*. (Documento para alimentar el diálogo de la 42.a Asamblea General de la Organización de los Estados Americanos). San José, Costa Rica. 2012. Disponible en: <https://www.oas.org/es/sre/dai/sociedad_civil/Docs/OEA%20Seguridad%20Alimentaria%20April%2017%202012.pdf> Acceso en 1 de oct. 2020.

ONIC. REPORTE ESPECIAL 002. *Semillas, sembrando autonomía y soberanía alimentaria para la pervivencia. Sistema de monitoreo territorial (SMT) – ONIC. Información para proteger la vida y los territorios*. 2020. Disponible en: <<https://www.onic.org.co/boletines-osv/3847-reporte-especial-002-semillas-sembrando-autonomia-y-soberania-alimentaria-para-la-pervivencia>> 2 de oct. 2020.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION. *Informe de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación: cinco años después*. Roma, 10-13 de junio de 2002. Roma, 2002.

ORTÍZ, Ana Isabel. *Los maíces en la seguridad alimentaria de Bolivia*. Santa Cruz. Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA), Ed. 2012.

PARLAMENTO ANDINO. *Marco normativo para la seguridad alimentaria con calidad nutricional y respeto a las políticas de soberanía alimentaria de los estados miembros del Parlamento Andino*. Bogotá – Colombia. 2017.

PC-SAN. *Nuestros alimentos*. Asunción. PC-SAN, Ed. 2008

REBORATI, Carlos. Un mar de soja: la nueva agricultura en Argentina y sus consecuencias. *Revista de Geografía Norte Grande*, v. 45, p. 63-76, 2010.

RECAER. *Semillas criollas del pueblo Zenú. Recuperación de la memoria, del territorio y del conocimiento tradicional*. San Andrés de Sotavento. Córdoba: Red Agroecológica del Caribe (RECAER), Ed. 2016.

RODRÍGUEZ CERVANTES, S. et al. *Guía para Semilleros y Semilleras*. Editorial Red de Coordinación en Biodiversidad. Heredia, Costa Rica. 2017 Disponible en: <www.biodiversidad.cc> 31 de ago. 2020.

SALHUANA, Wilfredo; MACHADO, Verónica. *Razas de maíz en Paraguay. Consideraciones en la organización y utilización de los recursos genéticos del maíz*. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Investigación en Agricultura. Programa de Investigación de maíz del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Paraguay. Publicación 025. 1999.

SEGOVIA, S. Víctor F; ALFARO, J. Yanelly J. *El maíz: un rubro estratégico para la soberanía agroalimentaria de los venezolanos*. 2009. Disponible en: <http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0002-192X2009000300001> Acceso en 31 de ago. 2020.

SEVILLA, Ricardo. *Magnitud e impacto potencial de la liberación de organismos genéticamente modificados y sus productos comerciales*. III Caso Maíz. En: *Magnitud e impacto potencial de la liberación de organismos genéticamente modificados y sus productos comerciales*. Algodón, Leguminosas de grano, Maíz y Papa. CONAM. Lima, Ed. 2005.

SIMÓN, George-André. Concepto y gobernanza internacional de la seguridad alimentaria: de dónde venimos y hacia dónde vamos. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, n. 224, p. 19-45, 2009.

SWAMPA, Maristella; STEFANONI, Pablo. *Entrevista a Álvaro García Linera “Evo simboliza el quiebre de un imaginario restringido a la subalternidad de los indígenas”*. En: OSAL (Buenos Aires: CLACSO), AÑO VIII, No. 22, septiembre. p. 143-164. 2007.

TRUJILLO-C, William; GONZÁLEZ, Víctor H. Plantas medicinales utilizadas por tres comunidades indígenas en el noroccidente de la Amazonia colombiana. *Mundo amazónico*. v. 2, p. 283-305, 2011. Disponible en: <<https://revistas.unal.edu.co/index.php/imanimundo/article/view/14110>>.

VALLE, Erika E.; MEZA, Dámaris E.; TABORA, Jennyfer L et al. Aportes al inventario y caracterización de las plantas medicinales del pueblo originario Lenca de Intibucá, Honduras. En: Cuadernos de Antropología. Enero-Junio 2018, v. 28, n. 1. *Revista del Laboratorio de Etnología María Eugenia Bozzoli Vargas*. Centro de Investigaciones Antropológicas, Escuela de Antropología, Universidad de Costa Rica. Disponible en: <http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/antropologia>.

VÁSQUEZ, C. A.; Matapí, U.; MELÉNDEZ I.; PÉREZ, M.; et al. *Plantas y territorio en los sistemas tradicionales de salud en Colombia; contribuciones de la biodiversidad al bienestar humano y la autonomía*. Bogotá, D. C. Instituto de Investigaciones de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt. 192p. 2013.

VÉLEZ, Germán; GARCÍA, Mauricio. *Diversidad, Erosión y Contaminación Genética del Maíz Criollo en Colombia*. En: *Biodiversidad, Erosión y Contaminación Genética del Maíz Nativo en América Latina*. Heinrich Böll Stiftung Cono Sur, Ed. 2011.

VÍA CAMPESINA. *Argentina: Soberanía Alimentaria y Democracia o Subordinación al Capital Financiero Tiempos de definiciones*. 2014. Disponible en: <<https://viacampesina.org/es/argentina-soberania-alimentaria-y-democracia-o-subordinacion-al-capital-financiero-tiempos-de-definiciones/>> 3 de oct. 2020.

**O PENSAMENTO DUALISTA E A TEORIA DA DEPENDÊNCIA:
INFLUÊNCIAS NA PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL E IMPACTOS NA
SOBERANIA ALIMENTAR NO BRASIL**

Fábio Molinari Bitelli¹

Gilvan Charles Cerqueira de Araújo²

Júlio César Suzuki³

INTRODUÇÃO

A *Crítica à Razão Dualista* (2015), de Francisco de Oliveira, ensaio publicado originalmente em 1972 com o título “A economia brasileira: crítica à razão dualista”, em *Estudos CEBRAP*, constituiu suporte para interpretações teóricas sobre a história do Brasil moderno ao ofertar uma leitura marxista e dialética, que também contribui a leitura de outras realidades históricas e sociopolíticas de países latino-americanos. Com essa obra, foi possível entender a expansão do sistema capitalista de produção e suas formas enquanto revolução burguesa respaldada na lógica do desenvolvimento nacional, o que contribui para a análise da produção agroindustrial e da soberania alimentar no Brasil.

Outro autor importante no debate da visão dualista, defendida pela Comissão Econômica para a América Latina (CEPAL), foi Fernando Henrique Cardoso (1971), cujo texto de 1971 “‘Teoria da Dependência’ ou análise concretas de situações de dependência?” foi uma semente importante dos debates desenvolvidos por Francisco de Oliveira.

Com o objetivo de analisar a relação entre teoria da dependência, produção agroindustrial e soberania alimentar, serão utilizadas as contribuições de Francisco de

¹ Professor de Gastronomia, Centro Universitário SENAC; Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Integração da América Latina, Universidade de São Paulo. E-mail: fabiombitelli@usp.br

² Professor de Geografia na Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal e professor colaborador do Programa de Pós-Graduação em Integração da América Latina, Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação Integração da América Latina. E-mail: gcc99@gmail.com

³ Professor do Programa de Pós-Graduação em Integração da América Latina, Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação Integração da América Latina. E-mail: jcsuzuki@usp.br

Oliveira e de Fernando Henrique Cardoso no sentido de superar a visão dualista de compreensão da sociedade brasileira.

Em ambos os autores, observa-se o esforço de atualização da forma de se pensar as contradições do modo de produção capitalista, especialmente no que tange a novos arranjos do sistema-mundo que o fundamenta e o reifica de forma contínua em vertentes diferenciadas de manifestação de seus aspectos fundamentais, como ocorre com a temática envolvendo a soberania alimentar e questões produtivas, de circulação e consumo.

Dualismo e dependência serão (dis)postos, portanto, como diretrizes a partir das quais prosseguiremos a análise sobre as cadeias produtivas do mercado agroindustrial como, também, das contradições presentes no arranjo das forças do capital em âmbito local, regional e global no que diz respeito à soberania alimentar.

As proposições de análise da dualidade econômico-produtiva e de consumo ressaltada pelos autores vão ao encontro da relação entre as potências econômicas centrais e os países que formam o grupo de economias periféricas de modo a desafiar, continuamente, a reflexão sobre a dialética materialista e histórica dessas relações – abrindo novas frentes de composição do olhar analítico para fatos e fenômenos socioculturais e econômicos em suas contradições na atualidade – como ressaltado por autores como Kosik (1976), Bornheim (1977), Habermas (2016) e Mézáros (2002; 2009) e que nos auxiliam a compreender as contradições e reificações dos arranjos produtivos, de circulação e consumo do capitalismo contemporâneo.

Busca-se, então, a construção de uma discussão teórica apoiada nos estudos supracitados e acerca da produção agroindustrial de alimentos, tendo como lócus as cadeias produtivas agroalimentares do Cone Sul (Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai), mediante estudo de Garay (2015) que buscou a identificar a forma como esses países se inserem na atual dinâmica agroalimentar mundial – fato que determina os níveis de dependência interna ou externa, cujos países se consolidaram como importantes fornecedores de *commodities* agrícolas no mundo, não sem impactos na soberania alimentar.

A CRÍTICA À RAZÃO DUALISTA E A TEORIA DA DEPENDÊNCIA

O conjunto de medidas tomadas para facilitar a industrialização, na década de 1930, no governo de Getúlio Vargas, conduziu, segundo Oliveira (2015), ao atraso no desenvolvimento capitalista brasileiro: a institucionalização das leis trabalhistas; a transferência de excedentes da atividade agroexportadora para a indústria; o aumento da infraestrutura; a expansão de empresas estatais; e o estímulo à expansão das empresas privadas nacionais. Essas medidas tinham como finalidade implantar uma política de Estado para favorecer a acumulação burguesa.

Para Oliveira (2015), a Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT) foi uma das medidas responsáveis pelo avanço da industrialização no país, bem como a intervenção do Estado para estimular o modo de produção capitalista, promovendo sua expansão. Considerando que a classe burguesa nacional ainda não tinha força econômica, criou-se uma política salarial depreciada pela legislação trabalhista, diminuindo o conjunto de assalariados, que logo permitiu à burguesia o aumento do capital. O resultado da depreciação do salário pelo Estado foi o rebaixamento do nível de vida das classes trabalhadoras, fato que, por outro lado, configurou as bases da concentração de capital.

O período histórico denominado como Revolução de 1930 marcou a transição entre um momento e outro da economia brasileira: o fim da hegemonia agrário-exportadora e o início de uma estrutura produtiva de base urbano-industrial. Ainda que essa predominância não se concretize em termos de participação da indústria na renda do setor, de acordo com Oliveira (2015), esse superou o da agricultura. Tal processo culminou em uma nova correlação de forças sociais (trabalhadores urbanos, representados pelos sindicatos, por exemplo), na reformulação do sistema produtivo e da ação estatal, na regulamentação de fatores, entre os quais o trabalho ou o preço do trabalho tem o significado, de um lado, de destruição das regras para as quais a economia se inclinava (atividades agrário-exportadoras) e, de outro, de criação das condições institucionais para a expansão das atividades ligadas ao mercado interno. Trata-se, em resumo, de introduzir um novo modo de acumulação, que dependerá substantivamente da realização parcial interna e crescente, com forte privilégio da indústria.

A destruição das regras do jogo da economia agrário-exportadora significava penalizar o custo e a rentabilidade dos fatores que eram tradicionalmente alocados para a produção com destino externo, seja confiscando lucros parciais (o caso do café, por exemplo), seja aumentando o custo relativo do dinheiro emprestado à agricultura

(bastando simplesmente que o custo do dinheiro emprestado à indústria fosse mais baixo) (OLIVEIRA, 2015[1972], p. 36).

Os argumentos a respeito da destruição das regras do jogo econômico do capitalismo trabalhado por Oliveira (2015) vão ao encontro do que é proposto por Mészáros (2002). Para o autor húngaro, há, intrinsecamente, um processo de destruição e reificação do modo de produção capitalista que pode ser observado ao longo de seu desenvolvimento histórico, político e econômico. Essa característica de uma destruição-constructiva de autorregulação do capitalismo, possui traços que definem sua expansão por meio de exclusões-inclusivas, mudanças e adaptações, alterações de pontos focais de referencial produtivo ou de consumo. E suma, essa expansão que também é destrutiva:

[...] não apenas tende a romper o processo normal de crescimento, mas também pressagia uma falha na sua função vital de deslocar as contradições acumuladas do sistema. [...] quando os interesses de cada uma deixam de coincidir com os das outras, até mesmo em última análise. A partir deste momento, as perturbações e “disfunções” antagônicas, ao invés de serem absorvidas/dissipadas/desconcentradas e desarmadas, tendem a se tornar cumulativas e, portanto, estruturais, trazendo com elas um perigoso complexo mecanismo de deslocamento de contradições. (MÉSZÁROS, 2002, p. 799).

As leis trabalhistas mencionadas por Oliveira (2015) podem ser enquadradas, portanto, com uma dessas disfunções programadas, que fazem toda uma complexa rede de ações e decisões que visam, em última instância, a remodelação de aspectos específicos e singulares do capitalismo ou então promover um início de uma nova frente de alterações em toda sua estrutura como ressaltado, igualmente, por Furtado (2007) e Galeano (1980).

As leis trabalhistas eram parte de um conjunto de medidas orientadas para um novo modo de acumulação, em que a população em geral e, especificamente, a população que se instalava nas cidades necessitaria ser transformada em “exército reserva” (OLIVEIRA, 2015[1972]). Essa conversão de enormes contingentes populacionais em “exército reserva” fazia parte do sistema de reprodução do capital, necessária do ponto de vista do modo da acumulação. Ademais, favorecia a demanda para o cálculo econômico empresarial livrando-o de um mercado de concorrência perfeita, em que a legislação trabalhista igualava para baixo o preço da força de trabalho.

A inserção de novas perspectivas e dimensões no rearranjo econômico, político e social torna-se, portanto, um dos pontos de maior óbice epistemológico, analítico e de

intervenção prática para dissolução das contradições intrínsecas ao complexo sistema de relações contraditórias analisadas pelo marxismo (HABERMAS, 2016). Como trabalhado amplamente por Bornheim (1977) em sua ontologia da dialética, a destruição prescreve a reificação de algo/alguma coisa já inserido/a no fluxo dialético de análise do método marxista.

O setor agrário recebe especial foco nessa constante e dinâmica reorganização dos fatos e fatores, sujeitos e vetores da dialética socioeconômica global do modo de produção capitalista. Mesmo que, aparentemente, elementos de exclusão, apartação ou destruição estejam à mostra, muitas vezes trata-se, de fato, de uma inserção singular dessas configurações em novos parâmetros ou versões do antes que estivera estabelecido como totalidade e reprodução social, cultural, econômica, histórica e geográfica da sociedade (KOSIK, 1976).

A destruição, no método marxista, é muito mais uma destruição-constitutiva (ou de reificação) do que uma destruição de fato. Seguindo a primeira tríade acima, sempre haverá o porvir dialético no processo de transformação em curso, dinâmico, complexo e contraditório, ao mesmo tempo. É nesse sentido que a não evolução do setor agrário insere-se muito mais como etapa de reificação do modo de produção capitalista presente na problemática da soberania alimentar, o que permitiu a manutenção da força de trabalho a baixos níveis, favoreceu a acumulação de capital e deu maior viabilidade ao setor industrial, possibilitando que o modelo anterior de agricultura financiasse a agricultura moderna e a industrialização e, ainda, que o atraso no sistema agrícola fornecesse aos aglomerados urbanos (industriais) significativo contingente de mão de obra, em detrimento da vida no campo e dos setores tradicionais, segundo Oliveira (2015[1972]).

A manutenção dos setores tradicionais nessa exclusão inclusiva também se insere na renovação tanto do pensar a dialética marxista como o desvelar das novas feições do modo de produção capitalista ao redor do mundo. Como trabalhado principalmente por Bornheim (1977) e Kosik (1976), mesmo que outro padrão socioeconômico se estabeleça, haverá sinalizações, resquícios ou rugosidades da tessitura sociocultural, material/imaterial, econômica/simbólica do período anterior, o que permite que diferentes autores e correntes contemporâneas de renovação do pensamento marxista refutem a ideia de “ciclos” – que carrega consigo a ideia teleológica ou finalidade dos processos socioeconômicos –, por conta da dinamicidade social na qual, ou pela qual, ocorre a

análise marxista das transformações econômicas e culturais como ocorrido, por exemplo, nos arranjos de produção, circulação e consumo nos países latino-americanos em sua relação dual e de dependência com econômicas centrais do modo de produção capitalista, especialmente no período compreendido a partir da segunda metade do século XX.

Nesse sentido, Cardoso (1971), ao tratar sobre a Teoria da Dependência, aponta que o desenvolvimento brasileiro ocorreu pela possibilidade de acumulação de capital e precarização da classe popular (essencial à acumulação da burguesia industrial nascente), indicando alguns elementos principais que o demonstram: i) a regulação das leis de trabalho; ii) influência do Estado na economia; iii) importância da agricultura; iv) origem e desenvolvimento industrial; e, v) sobreposição do setor terciário como modo de acumulação gerido nas cidades.

O modelo econômico, referenciado pelos autores a partir do conceito de subdesenvolvimento, termo que aparece tanto no texto de Oliveira (2015[1972]) quanto no de Cardoso (1971), colabora, como argumento, para a tese “dualista” ao apontar, sob o estigma de juízo de valor, para o moderno enquanto oposição ao tradicional:

[...] o conceito de subdesenvolvimento como uma formação histórico-econômica singular, constituída polarmente em torno da oposição formal de um setor “atrasado” e um setor “moderno”, não se sustenta como singularidade: esse tipo de dualidade é encontrável não apenas em quase todos os sistemas, como em quase todos os períodos. Por outro lado, a oposição na maioria dos casos é tão-somente formal: de fato, o processo real mostra uma simbiose e uma organicidade, uma unidade de contrários, em que o chamado “moderno” cresce e se alimenta da existência do “atrasado”, se se quer manter a terminologia (OLIVEIRA, 2015[1972], p. 32).

O subdesenvolvimento foi assinalado como o caminho pelo qual as economias pré-industriais transitavam em direção às formas mais avançadas de produção para expansão do capitalismo. Isso elucidava que as economias pré-industriais da América Latina foram criadas pela expansão do capitalismo mundial, como uma reserva de acumulação primitiva do sistema global. Em resumo, Oliveira (2015) caracteriza o subdesenvolvimento como uma formação capitalista e não simplesmente histórica, ao destacar o aspecto da dependência – “a conhecida relação centro-periferia” –, sendo que os teóricos do “modo de produção subdesenvolvido” internas (OLIVEIRA, 2015[1972], p. 33) quase deixaram de tratar os aspectos internos das estruturas de dominação que

conformam as estruturas de acumulação próprias de países como o Brasil: toda a questão do desenvolvimento ou o crescimento é um problema que diz respeito à oposição entre classes sociais.

Em outras palavras, seguindo a lógica marxista de análise das contradições da destruição-constitutiva da reificação do modo de produção capitalista, o subdesenvolvimento como ideia, discurso, intenção e prática segue tanto a influência da razão histórica racionalista presente na crítica marxista da homogeneização dos processos socioeconômicos a partir da Modernidade como, também, segue o padrão socio-estruturalista linear-racional de desenvolvimento das culturas para uma cultura-padrão de referência, nesse caso, pautada no modo de produção capitalista, vertentes trabalhadas por autores como Habermas (2016) e Mézaros (2009) e Kosik (1976) em diferentes proposições de revisitação da teoria marxista.

Logo, a contradição aparece no sistema do subdesenvolvimento, na sua capacidade de produzir um excedente, que logo é apropriado parcialmente pelo exterior e na sua incapacidade de absorver internamente, de modo produtivo, a outra parte do excedente gerado. Essa ambiguidade aparece como especificidade de “dependência” nas nações subdesenvolvidas (CARDOSO, 1971). Nesse caso, as análises sobre “exclusão” capitalista/cultural/econômica perdem força pelo fato de haver sim uma “inclusão” seletiva/progressiva/desigual dessas economias periféricas, para manutenção do complexo-dinâmico global-local do modo de produção capitalista, especialmente em suas versões mais contemporâneas.

Ambos os autores se afastaram do esquema cepalino, que vê nas relações externas apenas oposição aos interesses nacionais – como a ideia de soberania nacional, por exemplo –, para reconhecerem que, antes de uma oposição global, a “dependência” articula os interesses de determinadas classes e grupos sociais da América Latina com interesses de determinadas classes e grupos sociais fora dela. Os interesses hegemônicos (e contra hegemônicos) aparecem como o resultado comum de interesses, que, sobretudo, estão determinados pela divisão internacional do trabalho, na escala do mundo capitalista.

Para Cardoso (1971), nos processos de desenvolvimento pelos quais passaram os países da América Latina não foram consideradas as variáveis sociais, políticas e culturais/simbólicas. Desse modo, ele critica as concepções evolucionistas (das etapas) e

funcionalistas (da teoria da modernização) no processo de desenvolvimento econômico e fundamenta que o desenvolvimento capitalista não pode desligar-se do processo de expansão do sistema capitalista internacional e das condições políticas das quais faz parte. Contudo, evidencia:

[...] que as estruturas condicionantes são o resultado da relação de forças entre classes sociais que se enfrentam de forma específica em função de modos determinados de produção. Trata-se, portanto, de valorizar um estilo de análise que apanha os processos sociais num nível concreto (CARDOSO, 1971, p. 28).

Diante da aplicação de dois aspectos apontados como “significação metodológica”, em que o primeiro seria a análise do processo histórico de constituição da ordem capitalista internacional, com intuito de explicar a relação entre as classes sociais no nível interno das nações; e o segundo, o modo de produção capitalista internacional, “o Imperialismo”, enquanto condicionante externo replicado na economia, nas classes sociais e no Estado internamente, ou seja, o interesse das potências dominantes prevalece em ambos os casos. Em outras palavras, esse interesse está situado na dependência.

Fernando Henrique Cardoso (1971, p. 30) defende que a utilidade e o significado de dependência estão permeados “pelas mediações políticas (inclusive o Estado Nacional) e sociais (de acordo com a formação histórica das classes em cada situação de dependência), da pugna de interesses por intermédio da qual se vai impondo o capitalismo ou a ele se vão opondo forças sociais por ele mesmo criadas”, que vai ao encontro das ideias de análise marxista das contradições do modo de produção capitalista pelas configurações de inclusão-excluída dessas forças sociais, a depender de como o rearranjo produtivo e superestrutura estiver (dis)posto em determinada realidade socioeconômica.

Ou seja, o capitalismo internacional se articula de tal forma que recusa ser responsável pelos efeitos internos. O exemplo utilizado por Cardoso (1971) de contextualização estava na suposição de que se o conglomerado (industrial) multinacional passa a prevalecer como instituição da produção, provoca uma reorganização da divisão internacional do trabalho e leva à rearticulação das economias periféricas, do sistema de alianças e de incompatibilidades entre classes nos níveis interno e externo. Há, deste modo, uma manutenção articulada para que a complexa estrutura desigual e contraditória dos arranjos singulares do capital siga seu curso ao redor mundo, como ocorrido com

fatores como mão-de-obra, terras produtivas, inserção ou protagonismo em mercados regionais e globais: “A estrutura do atraso do campo latino-americano opera também como uma estrutura do desperdício: desperdício da força de trabalho, da terra disponível, dos capitais, do produto e, sobretudo, desperdício das esquivas oportunidades históricas de desenvolvimento” (GALEANO, 1980, p. 89). Ultrapassar essa estrutura de dependência histórica e geográfica de organização para manutenção de tal arranjo nos papéis produtivos e de consumo se torna um dos maiores desafios, principalmente para as econômicas periféricas do sistema-mundo do capital, como é o caso dos países latino-americanos:

[...] inevitavelmente coloca em ação a própria estrutura causal. Conseqüentemente, ultrapassá-los exigiria a adoção de estratégias reprodutivas que, mais cedo ou mais tarde, enfraqueceriam inteiramente a viabilidade do sistema do capital em si. Portanto, não é surpresa que este sistema de reprodução social tenha de confinar, a qualquer custo, seus esforços remediadores à modificação parcial estruturalmente compatível dos efeitos e conseqüências de seu modo de funcionamento, aceitando sem qualquer questionamento sua base causal – até mesmo nas crises mais sérias (MÉSZÁROS, 2002, p. 175).

Impactam ainda nessas relações, interesses locais, das classes, do Estado, dos recursos naturais e da forma como eles foram construídos historicamente. Há as questões ambientais, simbólicas, financeiras e, principalmente, culturais que reconfiguraram muito do que havia sido ou tido como padrão socioprodutivo, provocando uma nova frente de transformações no modo de produção capitalista, em sua fase a partir do quarto final do século XX, como ressaltado por Kosik (1976) e Mézaros (2002), principalmente, na busca pela inserção e compreensão da reprodução social da dialética concreta do capital em novas formas de perscrutação dessas dimensões do capital na sociedade (GALEANO, 1980; FURTADO, 2007).

PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL E SOBERANIA ALIMENTAR

As formas de reprodução do capital, a partir da teoria da dependência, discutida por Oliveira (2015[1972]) e Cardoso (1971), mediam equilíbrios tênues entre produção agroindustrial e soberania alimentar. Autores como Garay (2015) e Bernstein (2015) contribuem decisivamente para o debate ao darem suporte para discussão da concentração

de produção agrícola nos países da América Latina, em relação com temas mais específicos, como a divisão das classes trabalhadoras, a mundialização dos alimentos (que interfere diretamente no acesso ou na cultura alimentar de diversos povos, por exemplo) e soberania nacional, já que tais nações têm na agroindústria para exportação como principal (ou único) meio de produção e geração de riqueza.

Os países latino-americanos se posicionam como grandes fornecedores mundiais de alimentos e estão organizados em função das cadeias de produção e comercialização em escala global, cuja demanda busca por matérias-primas agrícolas, alimentos ou outros produtos agroindustriais. A integração dessas estruturas produtivas e desses mercados com os circuitos mundiais de produção e comercialização de bens agrícolas – impulsionado a partir da denominada “Revolução Verde” – resultou em um rápido desenvolvimento rural, direcionado ao aumento significativo de produtividade e de transações comerciais (exportações e importações), porém estes produtos são comercializados como *commodities* e têm baixo valor agregado.

As *commodities*, portanto, irão representar uma miríade de singularizações produtivas do mercado agroindustrial. Especialmente no que se refere aos mercados produtores desse conjunto de mercadorias, sua inserção se dará dentro da totalidade/universalização capitalista global, pelas singularizações de determinados produtos e atendimento a mercados específicos e, principalmente na presença, adaptação ou construção dos meios pelos quais as particularidades produtivas, de circulação e consumo tornam-se possíveis para a inserção exclusiva desses países no arranjo das cadeias produtivas do agronegócio ao redor do mundo.

A tecnologia em uso foi desenvolvida para os solos de clima temperado, mesmo assim foi diretamente transferida para os trópicos, sem consideração ao ecossistema completamente diferente. Ou seja, o impacto da chamada Revolução Verde da Agricultura foi, além de um conjunto de tecnologias com foco no aumento da produtividade agrícola, utilizado como forma de influência, dominação e formação de dependência econômica e tecnológica principalmente no acesso dos produtores (GRAZIANO DA SILVA, 1982).

Iniciada na década de 1960, pelo Prêmio Nobel da Paz de 1970, Norman Borlaug, conhecido como Pai da Revolução, promoveu o desenvolvimento de sistemas de produção agrícola, para uso de pacotes tecnológicos, que teriam um modo de aplicação

universal, e representou um enorme crescimento da produtividade agrícola com base em tecnologias químicas que antes haviam servido para produção de armamentos. “Em 1961 o presidente Kennedy lançou a ‘Revolução Verde’ sob o lema ‘*Alimentos para a Paz*’ abrindo a agricultura, pela primeira vez na história, para produtos químicos industriais” (PRIMAVESI, 2003, p. 69). Entretanto, esse modelo de agricultura, vem sendo contestada, por seus efeitos no ambiente e até na saúde da população.

A ‘Revolução Verde’ foi lançada para poder utilizar as tecnologias desenvolvidas durante a 2ª Guerra Mundial, abrindo a agricultura para a indústria. Com isso iniciou-se o desmatamento e a exploração dos solos no mundo inteiro. Já em 1970 preocupava-se com a compactação excessiva dos solos, a erosão, as enchentes, as tempestades de poeira e as secas que apareceram com estas tecnologias. A água começou a diminuir e os rios a secar (PRIMAVESI, 2003, p. 69-73).

A Revolução Verde, como exposto por Primavesi (2003), insere-se, desse modo, como mais uma das intersecções de reestruturação do arranjo do modo de produção capitalista, como explicado por Bornheim (1977). O seu alcance local, regional e global impactou todas as cadeias produtivas, especialmente àquelas mais diretamente ligadas ao mercado agroexportador, muito encontrado em relações de manutenção de interações contraditórias, por exemplo, entre economias emergentes latino-americanas e países centrais da lógica capitalista contemporânea. Sob a ótica do modelo de agricultura “moderna” ou “capitalista”, comumente referida como “agronegócio”, para Garay (2015, p. 130):

[...] se estendeu rapidamente nesses países, como um fenômeno simultâneo e inerente ao processo de integração produtiva em nível global. Além da estreita vinculação com os mercados mundiais, o agronegócio se caracteriza por ser um modelo intensivo no uso de capital (maquinários e insumos tecnológicos) e de recursos energéticos (combustíveis fósseis e água), em detrimento da utilização do trabalho humano.

Em seu estudo, que teve como objeto de pesquisa as cadeias produtivas agroalimentares do cone sul (Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai), Garay (2015) buscou identificar a forma como esses países se inserem na atual dinâmica agroalimentar mundial – fato que determina os níveis de dependência interna ou externa – e confirmou que tais países se consolidaram como importantes fornecedores de *commodities* agrícolas

no mundo. Assim, se evidencia o fato de que a região é tratada como grande fornecedora de produtos agrícolas. Contudo, são as grandes empresas transnacionais as detentoras do agronegócio na região. Este fato é confirmado a partir da apresentação de índices como os fluxos de Investimento Estrangeiro Direto (IED) na agricultura (produção primária) e na agroindústria dos países pesquisados, apontando um modelo de dependência externa.

A nossa história não tem sido uma contínua experiência de mutilação e desintegração disfarçada de desenvolvimento? Séculos atrás a conquista arrasou os solos para implantar cultivos de exportação e aniquilou populações indígenas no garimpo das covas e beiras de rio para satisfazer a demanda de prata e ouro de ultramar. A alimentação da população pré-colombiana, que pode sobreviver ao extermínio, piorou com o progresso alheio. Nos nossos dias, o povo do Peru produz farinha de peixe, muito rica em proteínas, para as vacas dos Estados Unidos e da Europa, mas as proteínas brilham pela sua ausência na dieta da maioria dos peruanos. A filial da Volkswagen na Suíça planta uma árvore por automóvel que vende - gentileza ecológica - enquanto no Brasil, ao mesmo tempo, a filial da Volkswagen arrasa centenas de hectares de matas que dedicará à produção intensiva de carne de exportação. (GALEANO, 1980, p. 196).

Nesse contexto, formaram-se cadeias agroalimentares (ou agroindustriais) globais e, junto à sua ampliação, instalou-se uma “divisão do trabalho” na medida em que os países “em desenvolvimento” se especializaram na fase da produção primária de cultivos agrícolas (em alguns casos, incorporaram também atividades de processamento básico), enquanto os segmentos industriais, nos quais ocorre a maior agregação de valor aos produtos, estão localizados fora da América Latina. (GARAY, 2015)

As cadeias agroalimentares assim dispostas representam, em grande medida a manutenção dos complexos arranjos produtivos de (des)continuidade das contradições do modo de produção capitalista (BORNHEIM, 1977). Estruturas e sistemas, dessa maneira, reinventam-se, contínua e incessantemente, seguindo a lógica capitalista global, também de forma dialética por suas singularizações local ou regionalmente, nesse caso, por meio tanto dos recursos como forças sociais e de trabalho dos países latino-americanos, como ocorre, por exemplo na organização produtivo agroexportador e de produção de alimentos na região, diretamente ligado, dependente e estruturado a partir do sistema-mundo do modo de produção capitalista, afetando diretamente questões ligadas à soberania alimentar dos Estados nacionais da América Latina (SUZUKI, 2006).

Essas corporações transnacionais foram elencadas, por Garay (2015), no caso do Cone Sul, conforme os países de concentração, apresentando uma classificação das dez maiores empresas em cada segmento da cadeia global agroalimentar divididos em: (i) produção; (ii) fornecedores de insumos; (iii) fabricantes de alimentos e bebidas; (iv) varejistas; e (v) outras (de propriedade privada).

É possível, portanto, seguir os princípios de análise marxista dos fatores/vetores essenciais na análise dialética da realidade social dos elementos anteriormente elencados. Analisando-os, correlacionando-os e aferindo suas contraposições em relação direta ou indireta são possíveis sínteses, também dinâmicas e provisórias, de como a relação local e regional insere-se e também é excluída no arranjo capitalista global da soberania alimentar. Em outras palavras, nenhuma empresa das corporações transnacionais de alimentos está localizada em países da América Latina ao acaso, já que as transnacionais oriundas de países “desenvolvidos” dominam principalmente os segmentos considerados estratégicos da cadeia de produção (GARAY, 2015).

Outra questão de importância político-econômica na esfera da agricultura, mapeada na pesquisa de Garay (2015), é o fenômeno do *landgrabbing* (“estrangeirização” de terras). Essa prática ocorre desde o processo de modernização da agricultura nos países pesquisados e acontece a partir da concentração de agentes locais na produção agropecuária e na proliferação de operações que envolvem grandes áreas territoriais de terra e, conseqüentemente, grande volume de capital em nível global.

A forte presença de empresas estrangeiras no controle da produção agroindustrial e a estrangeirização das terras caracterizam a inserção dos países da América Latina na dinâmica agroalimentar global e comprovam o alto grau de investimento internacional nas atividades de produção de alimentos (que excluem o domínio nacional) com evidente orientação para os mercados externos, dos países hegemônicos. Por sua vez, preocupado com o aumento absoluto da necessidade de alimentos e da população mundial, vinculados principalmente aos modelos industriais de produção agroindustrial, Bernstein (2015) sai em defesa de um “modo camponês” como base de um sistema alimentar sustentável e socialmente justo e de incentivo à soberania alimentar de determinada sociedade ou nação. Esse modelo sugere a retomada do formato tradicional de produção, sem privar-se de incentivos, inovação e tecnologias, ademais de outros atributos que os produtos e as

relações comerciais carregam ao agregar maior valor para o produtor, contrariando a apropriação capitalista do modelo atual.

Na publicação *Soberania Alimentar: Reconnectando Alimentação, Natureza e Comunidade* [*Food Sovereignty: Reconnecting Food, Nature and Community*] (WITTMAN; DEMARAIS; WIEBE, 2010), organizada pelo Instituto de Política de Desenvolvimento em Alimentação (*Food First*), defende-se o direito das nações e dos povos de controlarem seus próprios sistemas alimentares, incluindo seus próprios mercados, lógicas de produção, culturas alimentares e recursos naturais e energéticos como alternativa crítica ao modelo neoliberal dominante de agricultura e comércio.

Na trilha, ainda, da soberania alimentar, Bernstein (2015) identificou e avaliou alguns elementos: (i) uma abordagem global contra o agronegócio, devido às devastações ambientais ou sociais que a prática provoca; (ii) a partir da retomada e reorganização, considerando o contexto atual da globalização, da superioridade social e moral do “camponês” (ou do pequeno agricultor) e por sua superioridade ecológica no âmbito da produção principalmente; e, (iii) como um programa para a constituição de uma nova ordem alimentar mundial, sustentável e socialmente justa, proposição presente também em Wittman, Demarais e Wiebe (2010), como capaz de “reconectar alimento, natureza e comunidade”.

Bernstein (2015) defende que os elementos destacados se relacionam aos impactos ocorridos principalmente após a globalização da política sobre a economia ao passo que as questões clássicas da sociologia política se somam a vários temas (listados ao menos doze, cujo impacto está diretamente ligado à agricultura) na promoção de qualquer programa de soberania alimentar.

Há, assim, contradições inerentes à produção agroindustrial, cujo foco está na alimentação pecuária, mas também em energia (quando se pensa na cana-de-açúcar) ou em madeira e celulose, quando se tem em mente a relevância da soberania alimentar, cuja valorização requereria romper com as fortes redes de dominação que prendem os países dependentes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As discussões de Fernando Henrique Cardoso (1971) e Francisco de Oliveira (1972) são sementes importantes para debates contemporâneos, aportando possibilidades em termos de diversidade de temas, como a industrialização em detrimento das formas tradicionais de produção agroalimentar, do acúmulo de capital, o favorecimento e enriquecimento de uma burguesia industrial. Ainda, sinalizam a intensificação de algumas tendências, há muito evidentes na agricultura capitalista, incluindo o ritmo da mudança tecnológica no cultivo e uso intensivo de agrotóxicos, conduzidas pelas estratégias de acumulação das grandes corporações – transnacionais, conforme mapeado no estudo de Garay (2015), sobre a agroindústria no Cone Sul – na disseminação de insumos agrícolas mediante a privatização das terras, o controle de sementes e a venda conjugada de semente-adubo-pesticida como importante alternativa para aumento da produtividade (ao menos como promessa).

Na análise a respeito da soberania alimentar em relação à cadeia global de produção, circulação e consumo de produtos agroindustriais, estão presentes as dimensões dialéticas de correlação do modo de produção capitalista. Tanto a teoria dualista como a da dependência evidenciam pontos de contato entre o histórico marxista de perscrutação das singularizações das contradições do capital como, também, nos fornecem caminhos para uma compreensão mais aprofundada das particularidades macro e micro escalares presentes em diferentes aspectos do capitalismo em seus arranjos produtivos contemporâneos.

Ademais, há também diversos impactos à dimensão social (ou de reprodução social), como o consumo de alimentos industriais (que visam a escala, quantidade *versus* qualidade), para além daqueles que acarretam problemas nutricionais de saúde pública, e à dimensão social, como a desapropriação de agricultores, famílias e comunidades (no Brasil, incluem-se as terras indígenas e quilombolas demarcadas e de direito). Vale lembrar que, de acordo com o primeiro artigo da Constituição brasileira, a República Federativa do Brasil é formada pela união indissolúvel de seus estados, municípios e o distrito federal, constituindo-se um Estado democrático de direito que tem como fundamentos: a soberania; a cidadania; a dignidade da pessoa humana; os valores sociais do trabalho e a livre iniciativa; e o pluralismo religioso.

No que tange ao fundamento da soberania, o parágrafo único do artigo primeiro diz: “Todo poder emana do povo, que o exerce por meio de representantes eleitos diretamente, nos termos desta Constituição” (BRASIL, 1988), e o artigo terceiro aponta que esses poderes serão representados por meio da divisão dos poderes legislativo, executivo e judiciário, garantidas a independência e a harmonização entre si.

Seguem constituindo objetivos fundamentais do Brasil, segundo exposto no artigo terceiro: construir uma sociedade livre, justa e solidária; garantir o desenvolvimento nacional; erradicar a pobreza, a marginalização e as desigualdades sociais e regionais; promover o bem-estar de todos, sem preconceito de origem, raça, sexo, cor, idade ou quaisquer outras formas de discriminação (BRASIL, 1988).

Percebe-se, ao retomar os direitos garantidos perante a Constituição do Brasil, que esses apontam diretamente para a soberania nacional e para o direito ao bem-estar da pessoa humana, que inclui, entre outros, o direito à alimentação mínima e ao trabalho digno, questões discutidas a partir do referencial deste estudo.

Em síntese, é possível encontrar contrapontos e similaridades na *Crítica à Razão Dualista* e na *Teoria da Dependência* que suportam relação direta com as práticas agroindustriais capitalistas (agronegócio), tão contrárias à soberania alimentar de uma nação.

REFERÊNCIAS

BERNSTEIN, Henry. Soberania alimentar: uma perspectiva cética. *Sociologias*, v17, p., 2015. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/sociologias/article/view/55365>. Acesso em: 5 ago.2019.

BORNHEIM, Gerd. *Dialética: teoria e práxis*; ensaio para uma crítica da fundamentação ontológica da dialética. São Paulo: EDUSP, 1977.

BRASIL, Constituição Federal. *Constituição Federal*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1988.

CARDOSO, Fernando Henrique. “Teoria da Dependência” ou análise concretas de situações de dependência?. *Estudos CEBRAP*, n.1, p.26-45, 1971. Disponível em: http://bibliotecavirtual.cebrap.org.br/arquivos/teoria_da_dependencia_ou_analises_concretas_b.pdf. Acesso em: 05 ago.2020.

FURTADO, Celso. *A Economia Latino-Americana*. 4.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

GALEANO, Eduardo. *As Veias Abertas da América Latina*. Trad. Galeano de Freitas, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.

GARAY, Sara. A integração agroalimentar no Cone Sul e os desafios para a segurança e a soberania alimentar. *Revista NEIBA*; Cadernos Argentina-Brasil, v. 4, n. 1, p.129-141, ago.2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/neiba/article/view/13831/13976>. Acesso em: 05 ago.2019.

GRAZIANO DA SILVA, José. *A modernização dolorosa: Estrutura agrária, fronteira agrícola e trabalhadores rurais no Brasil*. Rio de Janeiro, Zahar, 1982.

HABERMAS, Jurgen. *Para a reconstrução do materialismo histórico*. São Paulo: Unesp, 2016.

KOSIK, Karel. *Dialética do Concreto*. 3.ed. Trad. Célia Neves e Alderico Toríbio. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

OLIVEIRA, Francisco de. *Crítica à razão dualista/O ornitorrinco*. São Paulo: Boitempo, 2015.

MÉSZÁROS, István. *Para além do capital*. Tradução de Paulo Cezar Castanheira e Sérgio Lessa. Campinas, São Paulo: Boitempo, 2002.

MÉSZÁROS, István. *A Crise Estrutural do Capital*. Trad. Francisco Raul Cornejo *et alii*. São Paulo: Boitempo, 2009.

PRIMAVESI, Ana. Revisão do conceito de agricultura orgânica: conservação do solo e seu efeito sobre a água. *Biológico*, v. 65, n. 1/2, p. 69-73, 2003. Disponível em: http://www.biologico.agricultura.sp.gov.br/uploads/docs/bio/v65_1_2/primavesi.pdf. Acesso em: 5 ago.2019.

SUZUKI, Júlio Cesar. Questão agrária na América Latina: renda capitalizada como instrumento de leitura da dinâmica sócio-espacial. In: LEMOS, Amália Inés Geraiges de; ARROYO, Mónica; SILVEIRA, María Laura (Orgs.). *América Latina: cidade, campo e turismo*. Buenos Aires: Clacso, 2006. p. 213-223. Disponível em: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D1711.dir/12suzuki.pdf>. Acesso em: 5 ago.2020.

WITTMAN, Hannah; DEMARAIS, Annette; WIEBE, Nettie. *Food sovereignty: Reconnecting food, nature & community*. Pazmbazuka, 2010.

ORA-PRO-NÓBIS: ALIMENTAÇÃO, REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E SAÚDE EM DIAMANTINA, MINAS GERAIS/BRASIL

Silvia Regina Paes¹

Ludmila de Tânia Nunes Silva²

Rosana Maria Martins³

INTRODUÇÃO

Este artigo é fruto do Projeto de Iniciação Científica denominado “Ora-pro-nobis: uma análise sociocultural e suas representações sociais em Diamantina/MG”, teve apoio da FAPEMIG/PRPPG/UFVJM e desenvolvido de 2016 a 2018. O projeto surgiu a partir do interesse da estudante de nutrição Ludmila de Tânia Nunes Silva pela planta ora-pro-nóbis em 2015 durante a graduação na disciplina de sociologia, no curso de nutrição sob a orientação da Profa. Silvia Regina Paes. Após o término da pesquisa, além do relatório final, levou à estudante Ludmila à organização do seu Trabalho de Conclusão de curso (TCC). As estudantes Érica Oliveira Santos e Rosana Maria Martins trabalharam, voluntariamente, neste projeto na coleta de dados e transcrição dos depoimentos.

A planta ora-pro-nóbis nos levou à realização da pesquisa por ser muito apreciada como alimento e por suas propriedades curativas. Muito além de estudar a planta em si, o interesse maior se direcionou aos aspectos simbólicos relacionados à alimentação. Uma vez que alimentação compreende muito mais que um ato fisiológico, envolvem questões de identidade cultural, condição social, religião, memória familiar, história, memória afetiva, sabores. Neste sentido, o interesse foi de explorar as representações sociais relacionadas com o universo do comer e da comida, em torno da planta ora-pro-nóbis em Diamantina.

¹ Professora associada da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) - Campus JK, Professora e coordenadora do Mestrado Profissional "Saúde, Sociedade & Ambiente", E-mail: silvia.paes@ufvjm.edu.br

² Graduada em Nutrição na Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), E-mail: ludmiladetania@gmail.com

³ Graduada em Fisioterapia pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), E-mail: martins.rosana@ufvjm.edu.br

A representação social espelha a forma como o indivíduo constrói o seu conhecimento a partir da sua inclusão cultural e social. O indivíduo é o espelho através do qual sua cultura e sociedade se vê representada. Ao falar de si ele narra o viver do seu grupo, os saberes, os sabores e fazeres de sua cultura.

O universo consensual seria aquele que se constitui principalmente na conversação informal, na vida cotidiana, enquanto o universo reificado se cristaliza no espaço científico, com seus cânones de linguagem e sua hierarquia interna.

No universo consensual dos saberes sobre a ora-pro-nóbis e seu uso no cotidiano foi desvelado nos depoimentos coletados. No universo científico, os saberes sobre a planta ora-pro-nóbis, as pesquisas realizadas e sua sistemática teórica e metodológica, também, contribuíram à compreensão desta planta.

Além da alimentação, a planta foco da nossa pesquisa, pode ser utilizada como ornamental e cultivada para fins de produção de mel por apresentar floração rica em pólen e néctar. Na medicina popular essa planta também é utilizada como anti-inflamatório, emoliente, expectorante e antissifilítico (SARTOR et al., 2010). Utilizada na cosmética para cabelo e pele.

Dessa forma estudar as representações sociais, na visão consensual, permitiu a reconstrução histórica em torno da ora-pro-nóbis. Nesta direção os depoimentos acabaram demonstrando um período da história de vida dos sujeitos que narraram seus saberes sobre a planta e o significado em torno de um alimento que virou símbolo da cultura mineira.

A pesquisa revelou as histórias da infância, da família e as dificuldades que os sujeitos entrevistados passaram com a segurança alimentar. A ora-pro-nóbis surgiu como o alimento de salvação em tempos de escassez. A funcionalidade dessa planta à saúde, também, surgiu nos depoimentos como de uso cotidiano na medicina popular.

A metodologia selecionada para a pesquisa foi a da História Oral. Esta foi desenvolvida a partir da coleta de dados utilizando questionário semiestruturado com questões mais abertas; pesquisa bibliográfica; ida a campo nos locais de moradia dos entrevistados para conhecer seus quintais e hortas; ida às feiras e restaurantes de Diamantina para verificar a presença da ora-pro-nobis e seu uso.

Neste artigo optou-se por apresentar um panorama da pesquisa realizada sobre a planta ora-pro-nobis e os saberes culturais ligados a ela. Abaixo apresentaremos este

quadro geral descrevendo o local da pesquisa, a metodologia, o referencial teórico, apresentação mais detalhada sobre a ora-pro-nobis e as questões culturais e sociais em torno da mesma e os resultados alcançados a partir dos dados coletados.

LOCAL DA PESQUISA

Figura 1 – Local de pesquisa



Fonte: google imagem: <https://www.coladaweb.com/geografia-do-brasil/vale-do-jequitinhonha> e [https://pt.wikipedia.org/wiki/Vale do Jequitinhonha](https://pt.wikipedia.org/wiki/Vale_do_Jequitinhonha)

O Vale do Jequitinhonha está localizado no nordeste do Estado de Minas Gerais e é dividido em: Alto, Médio e Baixo Jequitinhonha. Apesar da grande riqueza que possui em recursos minerais, o Vale é considerado por muitos como o “Vale da miséria”, devido à sua diversidade socioeconômica, problemas decorrentes da seca, e falta de investimento, principalmente, do poder público e também por causas históricas pela exploração de minérios.

A vegetação do Vale é bem rica, sofrendo modificações de acordo com a temperatura, altitude e relevo, possuindo predominância do Cerrado, Mata Atlântica e savana.

Sua cultura apresenta influência portuguesa, indígena e negra, que são reveladas através de conjuntos arquitetônicos e históricos, manifestações folclóricas, alimentação e, principalmente, por meio do artesanato feito em palha, algodão, bambu, madeira e cerâmica. A cultura também se manifesta através da culinária, que envolve produtos e pratos típicos da região, os quais são repassados de geração em geração, mantendo o tradicionalismo mineiro.

O Programa de Agricultura Familiar estimulado pelo Governo Federal, através da abertura de crédito (PRONAF), até 2016, contribuía à permanência da população rural no

campo com estímulo ao cultivo das roças tradicionais. Diamantina fez parte do Programa Território da Cidadania que teve por objetivo a inclusão produtiva das populações pobres dos territórios; busca da universalização de programas básicos de cidadania; planejamento e integração de políticas públicas; e a ampliação da participação social. Este programa funcionou de 2014 a 2016 e atualmente, praticamente foi extinto.

O Vale do Jequitinhonha enfrenta problemas não só com a grande desigualdade econômico-social, mas também com períodos longos de secas e a alta acidez do solo, que dificultam o desenvolvimento agropecuário. Técnicas de correção do pH do solo, como a calagem, e a implantação de cisternas para captação de água da chuva, tornam possível a produção de produtos alimentícios e a prática da agricultura familiar, que emprega muitas pessoas e gera renda à muitas famílias.

Outro programa que contribuiu aos pequenos agricultores foi o Programa Água para Todos que integrava o Programa Brasil sem Miséria. Este visava à segurança alimentar e nutricional de famílias vulneráveis sócio e economicamente; minimizava os problemas da seca que atingem, principalmente, as regiões Norte e Nordeste de Minas Gerais.

Grande parte dos produtos que compõem a alimentação diária da população do Vale é rica, saborosa, variada e atrativa, ganhando seu espaço até mesmo no turismo local e presentes em outros estados do país.

Alguns pratos típicos foram herdados dos índios, como o escaldado, o pirão, a paçoca, as farofas, os pratos à base de mandioca e de milho, como a canjica, os mingaus. É costume dos habitantes não desperdiçar alimentos. As sobras de comidas são reutilizadas na elaboração de farofas, mexidos (mistura de vários alimentos que sobraram de alguma refeição) e a utilização das cascas de frutas para fazer doces, entre outros. Pratos como lombo de porco à mineira e couve, frango caipira com quiabo e angu, frango com ora-pro-nobis; o feijão tropeiro, são comidas que, apesar de também serem feitos no dia a dia, geralmente são reservados para os fins de semana para receber visitas. São preparados em fogão à lenha, mantendo o tradicionalismo mineiro. Pode-se ainda citar outros pratos típicos do Vale como o arroz com queijo feito em panela de barro, o queijo, a carne de sol, o mocotó, frango ao molho pardo, a paçoca salgada, o pão de queijo, o tutu de feijão, o feijão andu, rosquinhas, a brevidade, compotas de frutas, rapadura, manteiga de garrafa e as famosas cachaças, das quais destacamos as produzidas, sem adição de

produtos químicos. As ervas e folhas da região como o ora-pro-nóbis, a taioba e a couve, também são bastante utilizadas na culinária.

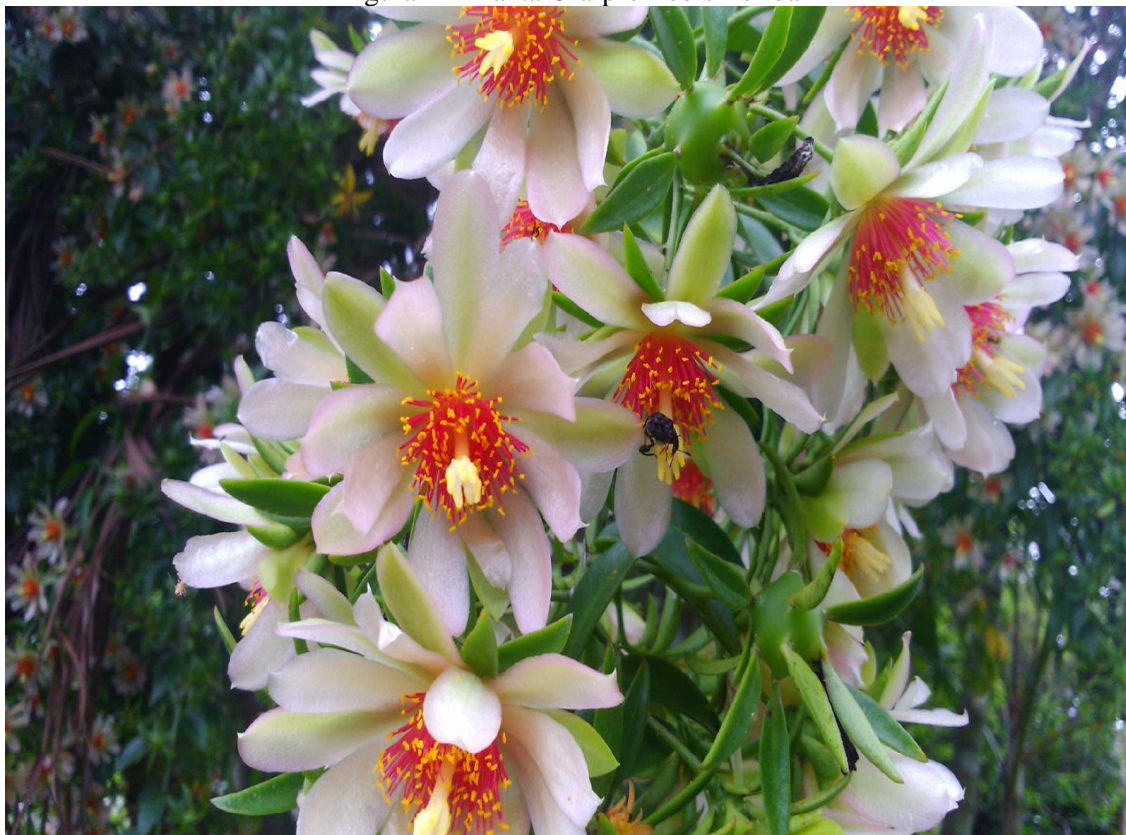
A farofa de feijão andu, por exemplo, é saborosa e nutritiva, apresentando os seguintes ingredientes: feijão andu, óleo, cebola picada, alho picado, linguiça calabresa, bacon, ovo, pimenta-dedo-de-moça, coentro, farinha de mandioca e tempero. O feijão andu é rico em ferro, proteínas e cálcio, apresenta propriedades medicinais, indicado como depurativo do sangue, diurético, contra tosse e inflamação na garganta.

O Vale do Jequitinhonha, estigmatizado pela pobreza no passado e no presente, vindo de processos históricos e de características físicas próprias, possui uma grande riqueza cultural e natural. Com toda sua beleza em recursos hídricos, minerais e vegetais, com sua culinária, que tornam possível a sobrevivência dos habitantes e atraem turistas à região.

As comidas típicas, às quais o presente projeto realçará, possuem, além do sabor, cheiro e aparência agradáveis, propriedades nutritivas, terapêuticas e medicinais muito importantes à saúde. A grande desigualdade socioeconômica da região, não pode fazer com que se crie um rótulo de “Vale dos pobres”, pois, existem muitas riquezas e qualidades as quais, muitas vezes, são pouco valorizadas.

CAMINHOS PERCORRIDOS

Figura 2 – Planta Ora-pró-nobis florida



Fonte: Arquivo das autoras (2020).

Figura 3 – Arquivo gerado durante a pesquisa de campo. Da esquerda para a direita: Sr. Entrevistado e Chef entrevistado



Fonte: Arquivo das autoras (2020).

A pesquisa escolhida foi a qualitativa com ida a campo e com base na metodologia da história oral e a teoria das representações sociais. Para que a pesquisa fosse executada alguns caminhos foram percorridos tais como:

A. LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO

Em um primeiro momento, fez-se um levantamento bibliográfico da região e a história social, econômica e cultural do local. Realizando leituras de documentos escritos sobre o tema já existente. Depois foi feito um levantamento bibliográfico sobre as funcionalidades da ora-pro-nóbis existentes na literatura.

B. IDA A CAMPO

Foram entrevistadas 32 pessoas. A entrevista foi feita a partir do questionário semiestruturado. Os locais das entrevistas, em Diamantina, foram nas feiras livres, restaurantes, com pessoas que tinham algum grau de informação sobre a planta e alguns estudantes da área de agronomia, que trabalham com a perspectiva da agroecologia. Houve a necessidade de ir em alguns distritos de Diamantina tais como: Guinda, Curralinho, Mendanha, Vargem do Inhaí. Nestes locais foram contatadas pessoas que dentro da comunidade possuíam algum grau de conhecimento (alimentar, medicinal, estético) sobre a ora-pro-nobis. As entrevistas foram transcritas, impressas e armazenadas no laboratório de sociologia no Departamento de Ciências Básicas da UFVJM.

C. MÉTODO DE ANÁLISE

Para atingirmos os objetivos aqui propostos seguimos a metodologia da História Oral (HO), pois, estaremos lidando com os relatos orais em que diferentes sujeitos narraram seus conhecimentos sobre sua cultura, sua história e seu território. Optamos pela HO temática em torno da planta ora-pro-nóbis.

Essa metodologia mostra-se pertinente ao trabalho aqui pretendido, devido ao seu caráter multidisciplinar, dialogando com outras áreas do conhecimento e possibilitando uma nova abertura para o conhecimento dos fenômenos sociais e históricos, tanto do

passado como do presente. A História Oral desencadeia uma série de depoimentos que se tornam documentos inéditos de outras falas que nunca tinham sido ouvidas. A HO dá voz aos silenciados, aos excluídos ou mesmo invisíveis que, ao falarem de si, estão narrando sobre sua cultura e sociedade nas quais viveu e vive. “Escovar a história a contrapelo”, a história dos vencidos X história oficial do “progresso” como afirma Walter Benjamim (1940). No presente reavalia o passado e o narra a partir de sua experiência e capacidade de reflexão. Passado e futuro se apresentam no presente como o fluxo. Como na dialética do rio em Heráclito. Ninguém pode entrar no rio duas vezes. Quando se entra não é mais o mesmo e nem o rio.

Nesta dinâmica da história estão os sujeitos entrevistados que no passado foram excluídos da sociedade por serem pobres e utilizavam a ora-pro-nobis como um alimento que os mantinham vivos. No presente reavaliam este passado e o exclui por representar um momento de penúria e escassez de alimento, mas reconhecem a importância desta planta. Na memória está a marca de um passado que não gostam muito de lembrar. Um passado de pobreza que gostariam de esquecer. Os entrevistados afirmam que atualmente não precisam mais desse alimento porque a vida melhorou por conseguirem emprego e poderem comprar alimento em supermercado.

A História Oral como ferramenta de pesquisa, se faz importante à compreensão das representações sociais (RS), em torno da planta ora-pro-nobis para a comunidade local e seus diferentes usos. Exige uma relação de atenção ao que é dito e o que não é falado; nas pausas, nos silêncios, no esquecimento; nas interjeições; nas expressões. A subjetividade se apresenta como um elemento importante que complementa o que é dito. Aguçar os ouvidos e o olhar para captar o conjunto da entrevista. O contexto em uma pesquisa qualitativa chama o pesquisador a diferentes saberes que darão mais sabor à análise.

Houve muita dificuldade em analisar o material pesquisado, principalmente em um estudo de História Oral, em que um relato nos dá a dimensão da diversidade de que está imbuída a realidade, multiplicidade que compõe os fatos, e não as particularidades desconectadas, soltas na esfera do vivido. Mauss (1974) já nos alertava para a totalidade dos fatos sociais. Na citação de Boaventura, que escreve: “os temas são galerias por onde os conhecimentos progridem ao encontro uns dos outros”. (apud RODRIGUES, 1997, p. 15).

Esta pesquisa utilizou-se como base um total de 32 depoimentos orais de pessoas que fazem uso da ora-pro-nóbis em Diamantina. Os locais visitados foram: feiras, restaurantes, mercados, lares de pessoas que fazem uso da planta, e possuem algum grau de representatividade dentro da comunidade rural ou urbana. A idade dos entrevistados foram a partir dos 18 anos, sem distinção de sexo. foram utilizados, para as coletas de informação, questionários abertos e semiestruturados. Os informantes foram escolhidos a partir de contatos prévios com as comunidades locais e estratificados em função de sua utilização e plantio da ora-pro-nóbis. Foram utilizadas bibliografias referentes ao uso tradicional da ora-pro-nóbis. Dessa forma pretendeu-se obter elementos para analisar as representações sociais das comunidades em torno da planta ora-pro-nóbis. As transcrições das entrevistas foram arquivadas no Laboratório de Sociologia onde está organizada em uma pasta de arquivos que poderá ser disponibilizado para outros pesquisadores e a população, em geral.

BASE TEÓRICA: AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS (RS)

As representações sociais (RS) foram de certa forma uma preocupação para alguns pensadores clássicos da Sociologia e da Antropologia. Seja para tratar da questão religiosa como em Durkheim, cujo conceito era de representações coletivas, ou mitológica como em Malinowski. Durkheim utiliza o conceito de representações coletivas, que se transforma em representações sociais em Moscovici (2003). Como sendo uma criação mental: “uma categoria do pensamento que expressam a realidade, explicam-na, justificando-a ou questionando-a” (MINAYO, p. 89, 1994). As RS são constituídas de elementos simbólicos. Em especial, nas Formas elementares da vida religiosa, Durkheim analisa as representações coletivas como possuidoras de símbolos que contêm a realidade. É necessário “saber atingir a realidade que ele (símbolo) figura e que lhe dá sua verdadeira significação.” (apud MINAYO, p. 91, 1994).

Em Max Weber, segundo Minayo (1994), as representações sociais estão inseridas no conceito de ideias, espírito, concepções, mentalidade e ainda na noção de “visão de mundo”. Para essa mesma autora, Weber conceitua representações sociais como sendo “uma conduta cotidiana dos indivíduos ... carregada de significação cultural” (MINAYO, p. 93, 1994). Minayo (1994) também analisa o conceito de representações sociais em

Marx. Segundo Minayo este conceito (RS) está explícito e inserido no de consciência, correspondendo a ideias e pensamentos, que são discutidos por Marx e Engels na obra “A Ideologia Alemã”. Nela, os dois autores assinalam que “(...) o representar, o pensar, o intercâmbio espiritual dos homens aparecem aqui como emanção direta de seu comportamento material”. (MINAYO, 1986, p. 53).

A consciência para Marx é determinada pelo modo de produção da vida material e essa ideia está expressa na famosa frase: “não é a consciência que determina a vida, mas a vida que determina a consciência.” (MARX; ENGELS, 1986, p. 52). Porém, este determinismo em Marx, segundo Minayo (1994, p. 98), é relativo, pois numa relação dialética há um lógico retorno: “as circunstâncias fazem os homens assim como os homens fazem as circunstâncias.” O próprio Marx e Engels observam esse movimento. As representações também são analisadas como sendo as ideias de senso comum e que estão ligadas ao cotidiano de uma sociedade, conforme Schutz e Gramsci, citados por Minayo (1994, p. 95-101). Para o primeiro, no senso comum (existência cotidiana) estão as estruturas significantes de um grupo; para o segundo, o senso comum é formado pelas “condições reais de vida da população.” Geertz (1989, p. 103-04) também se utiliza do conceito de “visão de mundo”, como “quadro que elabora (uma determinada cultura) das coisas como elas são na simples realidade, seu conceito de natureza, de si mesma, da sociedade”. Outros autores, contemporâneos, trabalham com a questão das representações sociais. Esses se utilizam dos clássicos da Sociologia e da Antropologia para fundamentarem suas hipóteses.

Edgar Morin (1991, p. 132) afirma que: “o conhecimento e o reconhecimento por analogia são inerentes a toda atividade cognitiva e a todo pensamento... o fim da atividade cognitiva é ‘simular’ o real percebido construindo um analogon mental (representação) e simular o real concebido elaborando um analogon ideal”. Gomes (2007) considera dois aspectos como fundamentais em relação às representações sociais que são: 1º. Considerar as representações como resultado de práticas sociais concretas; 2º. as representações como a teia de relações cotidianas que refletem a produção material e a produção intelectual do grupo social; o mundo imaginário como a forma através da qual o grupo e o indivíduo interpretam e se apropriam do mundo. (GOMES, 2007, p. 56).

Arruda (2002) aceita as RS como parte do pensamento social em sua dinâmica no plano consensual e científico. Esta autora assim compreende a teoria das representações sociais.

A Teoria das Representações Sociais – TRS – operacionalizava um conceito para trabalhar com o pensamento social em sua dinâmica e em sua diversidade. Partia da premissa de que existem formas diferentes de conhecer e de se comunicar, guiadas por objetivos diferentes, formas que são móveis, e define duas delas, prementes nas nossas sociedades: a consensual e a científica, cada uma gerando seu próprio universo. A diferença, no caso, não significa hierarquia nem isolamento entre elas, apenas propósitos diversos. O universo consensual seria aquele que se constitui principalmente na conversação informal, na vida cotidiana, enquanto o universo reificado se cristaliza no espaço científico, com seus cânones de linguagem e sua hierarquia interna. Ambas, portanto, apesar de terem propósitos diferentes, são eficazes e indispensáveis para a vida humana. As representações sociais constroem-se mais freqüentemente na esfera consensual, embora as duas esferas não sejam totalmente estanques. (ARRUDA, 2002, p. 129).

A alimentação representa, em geral, vida e saúde no imaginário dos sujeitos entrevistados. As representações são parte da vida concreta ou tecida na *práxis* cotidiana dos sujeitos que criam a cultura. O alimento cultivado também é um indicador dos saberes sobre a natureza de uma comunidade. As representações sociais são indicadoras do pensamento de um povo. Nas culturas tradicionais este pensamento é transmitido pela oralidade às próximas gerações. As RS são teias tecidas por diferentes fios que os indivíduos vão puxando dos aprendizados adquiridos interna ou externamente ao seu grupo e, a partir da confecção desta trama, constrói o conhecimento coletivo.

Representações sociais e memória

Estes dois conceitos, RS e memória, embora pareçam distintos, ou mesmo separados, não o são pois, fazem parte de um todo que é o imaginário. Ambos foram construídos a partir da observação, da experiência dos sujeitos que constroem o social. Portanto, fazem parte da produção cultural, que permite a uma sociedade resistir no tempo. Para Maurice Halbwachs (2006), a memória coletiva “nos remete ao fascinante domínio das representações, igualmente coletivas, por meio das quais as sociedades humanas concebem o tempo, dimensionam o espaço e definem a alteridade”. A “memória

coletiva” reconstrói a identidade de uma sociedade e faz transcender no tempo a história construída de uma comunidade.

As representações sociais ou coletivas perpetuam-se ao longo de gerações a partir da memória coletiva que transmite o saber às gerações futuras. É a “memória saber” (DOULA,1995) de que os sujeitos mais velhos de uma sociedade são guardiões. Para Walter Benjamin “a lembrança institui a corrente da tradição que transmite o acontecido de geração em geração. Ela é a musa da épica em sentido lato...” (BENJAMIM, 1983, p. 56). Esses ensinamentos ou conhecimentos transmitidos ao longo de gerações parecem formar sistemas de disposições duráveis, como princípio gerador e estruturador das práticas e das representações (BOURDIEU, 1983).

Na memória dos entrevistados a ora-pro-nobis é representada como comida de pobre. À sociedade, em geral, também, representava esta planta como de consumo dos pobres. Fez-se necessário uma seção (6) para tratar desta representação por ter sido sistematicamente referida nos depoimentos dos sujeitos da pesquisa. Do ponto de vista da sociedade, as contradições, também, se apresentam na percepção do alimento por parte dos indivíduos como um divisor de classe social. Alimentação também é classificada como comida de rico e de pobre. Os ingredientes da dieta alimentar dos classificados como pobres são vistos como de fácil aquisição, pouco elaborado e de baixo custo. A composição do cardápio dos ricos é considerada de elaboração complexa, com temperos caros, raros, secretos e de melhor qualidade. Sendo assim podemos acentuar como as bases materiais, como Marx (1986) nos alerta, da sociedade imprime no pensamento dos indivíduos as representações sociais. Estas são externas aos indivíduos e passam a funcionar como ideologia da classe dominante revelando assim as desigualdades sociais e as contradições inerentes da sociedade capitalista. Os indivíduos passam a adotar esta ideologia como seu modo de vida em um determinado tempo histórico. Seja este tempo da infância ou adolescência dos entrevistados. Seja na alimentação ou no uso de plantas medicinais a grande indústria se apropria dos saberes das culturas tradicionais e os tornam mercadoria. A elite nada cria, mas se apropria dos conhecimentos das comunidades tradicionais e coloca no mercado como inovação.

As representações sociais são elaborações mentais ou ideias sobre a realidade que um grupo, cultura ou sociedade tem sobre o real. Assim, também se processa a memória coletiva que apreende, elabora e retém o conhecimento de ambas (RS e memória coletiva)

estão em simbiose, isto é, a memória é também imagem construída pelos materiais que estão, agora, a nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. (BOSI, 1994, p. 55). Ecléa Bosi (1994) afirma que a memória “interfere” no processo ‘atual’ das representações. As representações imediatas do real não se transformarão em memória ao longo do tempo?

A memória é também “imagem construída pelos materiais que estão, agora, a nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual” (BOSI, 1994, p. 55). A esse conceito de memória está também ligado o de resistência, pois Pollak (1992) liga ambos. Ecléa Bosi (1994) refere-se também à memória coletiva como uma forma de resistência e reconstrução do passado. Segundo Martin Bauer (1994, p.229) as representações sociais são realizações culturais de uma comunidade e têm por função resistir às mudanças ameaçadoras e destruidoras dessa. São como um ‘sistema imunológico’ cultural. Assim como a memória coletiva, as representações sociais, como produção cultural, têm como objetivo resistir à destruição, guardiãs e filtro daquilo que é necessário para o conhecimento e permanência da sociedade.

Ambas (memória e representação) são ingredientes do conhecimento sobre a realidade. É uma forma de lapidação do real, uma reconstrução e, ao mesmo tempo, uma construção. Oliveira e Bertoni (2019, p. 14) afirmam “as representações sociais se configuram como matérias-primas para a constituição da memória coletiva”.

A alimentação muito além de representar apenas comida, ela desvela o pensamento, ou melhor, o modo de pensar e de vida concreta de uma sociedade. Se antes a ora-pro-nobis era pensada como uma comida de pobre por representar um momento na vida de um grupo de pessoas que viviam na pobreza, atualmente, esta planta se tornou PANC (Planta alimentícia não convencional) aos que dela fazem uso como ingrediente gastronômico. Esta planta passou por uma série de modificação sendo usada conjuntamente com pratos que misturam culturas. O *pesto* de ora-pro-nobis, por exemplo, é a junção de um prato italiano adaptado ao cardápio local. O que era convencional para as comunidades do meio rural virou não convencional para uso em restaurantes dos mais sofisticados aos mais simples. Virou um festival que leva o nome da planta como demonstração da importância da mesma à cultura mineira e o quanto ela foi incorporada e aceita na sociedade. Levar-se-á em conta que a elite assimila e incorpora artefatos, alimentos, música e outros da camada pobre da população e faz deles outra coisa passando

por uma elaboração denominada de “sofisticada” para ser aceita no mercado dos ricos. Vale ressaltar que em restaurantes e no Mercado Velho de Diamantina ainda se seve a ora-pro-nobis como é feita na roça com frango, carne e com uso de fogão a lenha.

Nesta confluência entre representações sociais e memória coletiva que passamos a compreender o significado e importância da planta ora-pro-nóbis. Apresentar-se-á esta planta que é muito importante em Minas Gerais, inclusive tem um festival em homenagem a ela na cidade de Sabará como já mencionado acima.

ORA-PRO-NÓBIS: PROTAGONISTA DA PESQUISA

Ora-pro-nóbis, nome científico, *Pereskia Aculeata*, é uma designação do gênero Cactácea em homenagem ao Astrônomo e Botânico Frances Nicolas Claude Fabri de Peiresc (1637 apud VIEIRA, 2013). *Aculeata* é uma palavra latina que significa espinhos ou agulhas. Apesar de haver diferentes informações sobre a origem e ocorrência de espécies do gênero, Almeida Filho e Cambraia (1974 apud VIEIRA, 2013) identificaram a *Pereskia aculeata* como nativa da América Tropical, além de ser largamente encontrada na Índia oriental.

Ora-pro-nóbis é uma palavra de origem latina e significa “rogai por nós”. Conta-se, na cultura popular, que o termo surgiu em um contexto no qual as pessoas, principalmente as carentes, eram impedidas, pelos padres que já conheciam e degustavam as flores da ora-pro-nóbis, de colher a planta para o consumo. No entanto, as pessoas aproveitavam a hora das orações, em que os padres estavam ocupados, para colher a planta. A população sabia que a planta já era consumida na alimentação humana, mas não sabiam o nome e acabou por “apelidarem” de ora-pro-nóbis pois, coincidia com as ladainhas vindas do interior da igreja, enquanto esses as colhiam.

A ora-pro-nóbis possui folhas suculentas e comestíveis, podendo ser usadas em várias preparações, como farinhas, saladas, refogados, pães, tortas e massas alimentícias (ROCHA et al., 2008). Além da alimentação, a planta pode ser utilizada como ornamental e cultivada para fins de produção de mel, pois, apresenta floração rica em pólen e néctar (BRASIL, 2010). Na medicina popular essa planta também é utilizada como anti-inflamatório, emoliente, expectorante e antissifilítico (SARTOR et al., 2010). É uma planta bastante resistente com déficit hídrico e possui grande potencial de utilização como

complemento alimentar de populações carentes do Brasil e de outras partes do mundo (BRASIL, 2010; TAKEITI et al., 2009).

Valor nutricional

A ora-pro-nóbis é considerada uma hortaliça não convencional, segundo BRASIL (2010) define alimento não convencional como sendo aqueles com distribuição limitada à determinada região, não fazem parte de uma cadeia produtiva à semelhança das hortaliças convencionais. É uma planta convencional às famílias mineiras. Essas hortaliças podem exercer grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais, mas não receberam o devido interesse da comunidade técnico-científica e conseqüentemente também não despertaram o interesse de empresas das áreas de fertilizantes, sementes ou agroquímicos. As hortaliças não convencionais fazem parte do grupo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), embora sejam confundidas como plantas daninhas e invasoras, elas apresentam caráter ecológico, nutricional e econômico.

Estudar alimentos não convencionais pode contribuir para resgatar culturalmente o consumo desse tipo de planta pela população brasileira, uma vez que discutira sua importância em aspectos ecológicos, medicinais, bem como melhorar a condição nutricional e de renda de pessoas menos favorecidas economicamente, tanto no ambiente urbano quanto rural de diferentes regiões do Brasil, em especial a populações cujo clima e solo são mais adaptados para o cultivo dessas hortaliças.

Rocha et al (2008), em estudo com macarrão enriquecido com ora-pro-nóbis, citam estudos nos quais os valores de 100g de OPN, fornecem; 24,73% de proteína, cálcio 3,800mg, e ferro 28,12.

Segundo o Intitute of Medicine, Food and Nutrition Boarde, 2002, a ingestão adequada de fibra total é de 38g/dia para homens e 25g/dia para mulheres. Se pegarmos alguns estudos que chegaram a encontra valores de 27,15% em 100 gramas de OPN, seria suficiente para satisfazer as necessidades de um indivíduo do sexo feminino. É importante ressaltar a importância das fibras para o trato gastrointestinal, porém para entendê-la é preciso categorizar as fibras de acordo com a sua solubilidade. As fibras insolúveis tais como a celulose aumentam a capacidade de retenção de água do material não digerido,

levando ao aumento do volume fecal e a diminuição do trânsito intestinal (aumentam a frequência de evacuações). Já as fibras solúveis possuem a capacidade de formar géis, resultando em tempo de trânsito do GI mais lento consequentemente absorção de nutrientes mais lenta, diminuída. “As fibras solúveis também ligam-se a outros nutrientes como colesterol e minerais, diminuindo sua absorção” (KRAUSE, 2010, p.49).

Em um projeto sobre o pão feito com a ora-pro-nóbis da Professora Nísia A. V. Dessimoni-Pinto e estudantes do curso de nutrição (UFVJM) avaliaram que a ora-pro-nóbis pode ser considerada como boa fonte de nutrientes, principalmente de proteínas e fibras, podendo ser utilizado como complementação alimentar na alimentação humana. Os resultados encontrados levam a acreditar que outros tipos de preparações simples ou mais elaboradas não terão dificuldade em acrescentar os nutrientes necessários para uma dieta balanceada.

A percepção de que a planta descrita como rica em nutrientes, teria poder de cura à patologia como a anemia, foi algo muito observado. Como descrito “forte em vitamina, éhh tem vitamina, serve pá... pá animia, eu tem costume de fazer... mas ele serve assim pra várias coisas né” (M.L). O importante há observar é que a ora-pro-nóbis, em diferentes locais em uma mesma região, apresenta funcionalidades distintas. Este fato faz com que ela seja apreciada, praticamente, em todo o Brasil.

Nos valores nutricionais estão o valor social e cultural que a ora-pro-nóbis tem. Estes valores estão ligados à alimentação para a camada social da população mais frágil economicamente que tem esta planta como um alimento do corpo e da alma. Alimento que a nutre e cura. Daí a ligação com o sagrado que todo o alimento tem. A ora-pro-nóbis tem um valor social imenso ao nutrir os que não tem alimento por serem classificados como pobres.

CONEXÃO ENTRE ORA-PRO-NÓBIS E POBREZA

O conceito de pobreza, a ser trabalhado nesse capítulo, foi considerado importante devido ao uso da ora-pro-nóbis estar associada à condição de pobreza. Esta constatação ficou evidente nos resultados da pesquisa. Conceituar pobreza é algo vasto e complexo, na literatura traz quatro formas de abordagens, que são classificadas em: liberais-neoliberais, estruturalista, culturalista, e pobreza enquanto fenômeno multidimensional.

As abordagens culturalistas da pobreza, defendida por Oscar Lewins (apud CASTILHO, S. R.R., 2017), na qual acredita-se que a pobreza seja cultural, em decorrência de fatores internos, comportamentais e valorativos defendidos pelos pobres, nos quais o fator determinante unicamente seria o fator cultural.

Quando a pobreza abordada como estruturalista, encontra-se explicação em fatores externos e estruturais, ou seja, diferente da visão culturalista, dessa forma o comportamento do pobre está como consequência e não como causa da pobreza. O nome já soa sugestivo, ao abordar a visão da pobreza no sentido liberal-neoliberal, compreende que o estado não deveria intervir na pobreza de forma alguma. E assim Milani e Pawlowytsch (2016) não concordam com intervenções realizadas pelo Estado sobre a pobreza. A ideologia liberal propaga a não interferência na liberdade do indivíduo e que este tem capacidade de suprir suas próprias necessidades.

Pobreza abordada enquanto fenômeno multidimensional, pode ser feita considerando algum “juízo de valor”, em termos relativos ou absolutos:

A pobreza relativa tem relação direta com a desigualdade na distribuição de renda. É explicitada segundo o padrão de vida vigente na sociedade que define como pobres as pessoas situadas na camada inferior da distribuição de renda, quando comparadas àquelas melhor posicionadas. O conceito de pobreza relativa é descrito como aquela situação em que o indivíduo, quando comparado a outros, tem menos de algum atributo desejado, seja renda, sejam condições favoráveis de emprego ou poder. Já o enfoque absoluto na conceituação da pobreza se observa quando da fixação de padrões para o nível mínimo ou suficiente de necessidades, conhecido como linha ou limite da pobreza, determinando a percentagem da população que se encontra abaixo desse nível. Esse padrão de vida mínimo, apresentado sob diferentes aspectos, sejam nutricionais, de moradia ou de vestuário, é normalmente avaliado segundo preços relevantes, calculando a renda necessária para custeá-los (CRESPO; GUROVITZ, 2002, p. 07).

Nesse caso é importante salientar que pobreza é uma das desigualdades sociais, logo essa conceituação deixa um hiato para interpretação ambígua ao conceituar pobreza. Em outra pesquisa realizada por Paes (2014) sobre o significado de pobreza e riqueza para os pequenos agricultores foi verificado que o significado de pobreza vai além das questões meramente econômicas. As questões dos laços familiares e das relações sociais em geral, também, contam como um fator que mede a riqueza e a pobreza. As pessoas se

consideram ricas por terem um lugar para plantar, terem casa, filhos, saúde e disposição para trabalhar. Afirmam também que o governo ajuda na melhoria da vida com o programa “bolsa família”. E ser pobre é não ter água, não ter educação, não ter terra para plantar, depender do patrão, não ter saúde e nem trabalho. São concepções que estão ligas às necessidades básicas e fundamentais à vida mas, também, as relações familiares e relações de afeto.

O enfoque absoluto na conceituação da pobreza se observa quando da fixação de padrões para o nível mínimo ou suficiente de necessidades, conhecido como linha ou limite da pobreza, determinando a percentagem da população que se encontra abaixo desse do nível pré-estabelecida de classificação.

No livro do Eugenio Giovannardi (2003) ao abordar a pobreza no campo, vem com a seguinte percepção “A cultura da pobreza cobre e esconde a cultura do humano. Não é a pessoa nem a identidade humana da pessoa que se vê, é a pobreza do pobre que aparece, a pobreza da pessoa. Os programas são feitos para a pobreza, não para a pessoa”. Nessa perspectiva o autor faz uma crítica à forma compartimentada como é vista a pobreza, por programas sociais, nos quais se vê a pobreza como resultante, mas não os fatores antecedentes a ela.

Compreender a pobreza é algo complexo e envolve estudos em diferentes abordagens, limitar a pobreza apenas como acesso à renda seria um fator limitante, pois a pobreza vem como um conjunto de fatores externos e internos, que condicionam o indivíduo a essa situação.

Mesmo a pobreza sendo um conceito amplo e complexo, aqui ela é correlacionada com a falta de acesso, ou se comparado ao a outras formas de alimentação, inferiorização uma em detrimento da outra. A ora-pro-nóbis na visão dos entrevistados apresenta uma característica contra a fome, situação difícil, falta de outro alimento, menino carente, hábito de consumo, dificuldade de acesso à alimentação, carne dos pobres, conhecimento de família. Ao citar a terminologia “carne de pobre”, subentende-se aqui que mesmo a carne sendo de origem animal e a ora-pro-nóbis, sendo de origem vegetal, correlacionam-se às duas, não em grupos, como os centros científicos os fazem, mas correlacionaram de acordo com aquilo que eles acreditam que ambas possuem, ser fonte, como ferro e proteína que consequentemente atuaria em combate a anemia.

A ora-pro-nóbis, possui uma representação enquanto alimento de pobre, desde seu histórico na qual os menos favorecidos a colhiam para saciar a fome até a simbologia a qual ela traz consigo, ou seja, são de alimento substituto a outro alimento que mesmo sendo diferente em todos os aspectos tinham uma representação de poder aquisitivo, a exemplo a carne. A ora-pro-nóbis, em muitas citações bibliográficas, vem como a denominação, ‘‘carne dos pobres’’, essa denominação está associada ao seu valor nutricional, se comparada a carne ou está associada ao poder de aquisição e acesso, ressaltar que ambas as interpretações estão corretas, mesmo que os estudos científicos, abordam que alimentos de origem animal, seja melhores fontes de proteína e ferro se comparadas a alimentos de origem vegetal. Na atualidade a ora-pro-nóbis, tem ganhado papel notório enquanto alimento pertencente as plantas alimentícias não convencionais, ganhando a mídia e também restaurantes gourmetizados, que vende o alimento não em seu contexto histórico, mas sim o seu valor nutricional, pessoas que antes tinham vergonha de comê-lo por estar associado a pobreza, agora ele apresenta uma nova ressignificação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As entrevistas passaram pela análise de conteúdo e foram organizadas por categorias que expressavam as representações sociais sobre a planta conectadas com as falas. Em categorias estavam: cuidados com a saúde, alimentação, linguagem, pobreza, utilidade, cosmético, faixa etária, religiosidade, história, tipos e prevenção. De acordo com a categoria, descreveu-se a representação social a qual aquela categoria descrita representava. Para confirmar a representação expressa, foram retirados trechos das entrevistas que exprime esta maneira de pensar.

Em cuidados com a saúde o que percebe são falas relacionadas ao valor nutricional do alimento, mesmo o indivíduo não tendo informação ou abstração de conceitos bioquímicos utilizam-se aqui terminologias que faz parte dos saberes dos sujeitos, tais como: rico em ferro, rico em vitaminas C, conseqüentemente sua funcionalidade em ser bom como anti-inflamatório, tratamento da anemia e, para o intestino. Sendo assim possuidor de benefícios que trariam ao sujeito aspecto de saudável.

Na categoria Alimentação, trouxe uma abordagem enquanto aspecto morfológico, sendo esses representados como escorregadios, substituto a outras verduras, comida que não faz mal, tem mais substância do que a carne, planta que tem muita proteína, fortificante pra alimentar as crianças, prato muito forte, prato de substância. Esses trechos reforçam a ideia de alimento de subsistência, aquele utilizado com a finalidade de gerar energia, e manutenção do corpo, reforçado a ideia que é um alimento substituto até mesmo a carne, que nessa visão é um alimento que dá força. A linguagem a qual se usa para referir-se a ora-pro-nóbis é bem diversificada, desde termos relacionado a variação da palavra como pornobis á lobo-lobô.

A mídia atua na difusão da informação sobre a ora-pro-nóbis como um alimento visto como comida de pobre ao ser servido por ‘chefe’ em um restaurante de renome apresenta outra simbologia. Nesse aspecto a uma ressignificação e apropriação alimentar. A ora-pro-nóbis apresenta várias utilidades, dentre elas voltadas ao cuidado com o corpo, estética, medicinal e alimentar. Está associado a alimento de velho, isso porque no contexto de que a ora-pro-nóbis, era/é um alimento utilizado como substituto a outros em tempos que o acesso a alimentos diversificados era limitante. A ora-pro-nóbis, por ser de fácil plantio, se adapta a qualquer tipo de solo, apresenta característica de pouca irrigação, fatores preponderantes para que seu acesso é manutenção fosse propício a se manter no cardápio desses que possuíam dificuldades de acesso.

As análises separadas em categoria, representação e falas, estão dispostas no quadro abaixo, representando os resultados encontrados nas transcrições feitas.

Quadro 1 – Categorias, Representações Sociais e Falas

Categorias	Representações Sociais	Falas
Cuidados com a saúde	remédio, rico em ferro, Vitamina C, muito quente, remoso, santo remédio, bom para anemia, para machucado, planta medicinal, antibiótico, anti-inflamatório, bom para o intestino, bom para o cabelo.	<p>“muito rico em vitaminas muita vitamina mesmo, principalmente contêm muito ferro é bom pra anemia né, dá pra fazer suco.”</p> <p>“Só quando machuca, nisso tem um machucão, a gente bate ele assim “tuntumtum” moí ele com as foias e passa no lugar com um poquinho de azeite, e aí é bom né, que ajuda sarar!”</p> <p>“Porque ele...mesmo a baba dele é um santo remédio, pra anemia...pá...leucemia!”</p> <p>“e o médico lá de Belo Horizonte receitou pra ele o uso de cumer ora-pro-nobi. Fazer o molho, fazer ele</p>

		<p>picadinho, e ele né, obdeceu o médico e sarou, que eu tinha o problema e sarou.”</p> <p>“A minha mãe falava assim: “a cada folhinha de ora-fois-nobi que você come, você está comento uma colher de sangue”</p> <p>“Ajuda desenvolver a as juntas do corpo né? tem um líquido, desenvolver o líquido e contém ferro então, é uma composição de ferro né... tanto que exige agente comer ele 3 vez na semana”</p> <p>“Uai, Sobre o ara-pro-nobis, além de ir ao prato, ainda é antibiótico, anti-inflamatório, nos usamos ele aqui pra machucão, pra</p>
<p>Alimentação</p>	<p>Para alimentação, escorregadio, para substituir outra verdura, comida que não faz mal, tem mais substância do que a carne, planta que tem muita proteína, fortificante pra alimentar as crianças, só sabor, prato de restaurante, prato muito forte, prato que dá substancia. Nutritivo, muito procurado.</p>	<p>“E que servia de uma fortificante pra alimentar as crianças.”</p> <p>“a gente fazia ele, assim, bem feitinho com carne moída, com carne de porco com pequi cebolinha...”</p> <p>“sempre eu tô fazendo ele com feijão arroz angu (risos) carne moida (risos) que eu gosto muito”</p> <p>“todo mundo tinha o hábito de fazer ora-pro-nóbis mesmo, substituindo a carne”</p> <p>“hoje é um prato aqui no restaurante é prato chave da casa, tem pessoas que pedem com filezinho de frango, tem pessoas que pedem com costelinha, com coxa sobrecoxa, com frango inteiro”</p> <p>“A gente pegava uma usava uma costelinha de porco, com frango caipira né, com carne, com filé, com frango picadinho. É um prato que pode fazer suzinho ao molho, faz um molho minha mãe fazia um molho com a folha inteiro é um prato que dá muita substancia ele é muito forte né?!”</p> <p>“huhum alimento muito gostoso uma coisa muito procurada e isso a gente e nutritivo”</p> <p>“Agora na carne, não é necessário colocar o pornobi na carne, porquê ele tem a mesma substância e talvez até mais do que a carne! Por que é um erro a gente fazer o pornobicom carne.”</p>

Linguagem	Pronobis, oro-por-nibis, escorrego, ora-por-nobi, oro-por-nobi, ora-pro-nobis, pornobis, lobô-lobo	<p>“Toda vida conhece como pronobis.”</p> <p>“vou picar o oro-por-nibis bem picadinho vou fazer um escorrego então já chamava “escorrego”</p> <p>“ele é chamado ara-por-nobi”</p> <p>“panhar oro-por-nobi”</p> <p>“a gente cresceu já nesse ritmo de falar ora-pro-nóbis”</p>
Pobreza	Contra a fome, situação difícil, falta de outro alimento, menino carente, hábito de consumo, dificuldade de acesso à alimentação, carne dos pobres, conhecimento de família	<p>“antigamente as coisas era muito difici e a gente... eu muita veze já comi só o oro-pro-nobis com angú sem feijão ele substituindo o feijão”</p> <p>“A gente tinha o hábito de consumir ele. Porque na época era muito difícil né?! Passava até dificuldade das coisas, então fazia para interar o almoço a janta né?! Fazia oro-pro-nobis pra interar.”</p> <p>“A gente tinha o hábito de consumir ele. Porque na época era muito difícil né?! Passava até dificuldade das coisas, então fazia para interar o almoço a janta né?! Fazia oro-pro-nobis pra interar.”</p> <p>“ora-pro-nobis, o que posso dizer é que é um conhecimento de família, e...principalmente a gente que veio de família muito pobre”</p> <p>“hoje vai ter almoço com carne ou sem carne?” ou seja, com ora-pro-nobis, ou sem ora-pronobis!”</p>
Utilidade	tem serventia, tem tanta utilidade, para muita coisa, muito bom, gostoso	<p>“O pornobi é procurado pra muita coisa, a gente que realmente não sabe”</p> <p>“E ai a gente come ele muito e todo muito gosta de comer.”</p> <p>“So que sempre que ocê tira as folhas, ele restringe o pé a produzir o fruto. Então são conhecimentos que agente tem. Por exemplo na minha casa tinha dois pés de ora-pro-nóbis , um era pra fazer alimentação e o outro era pra produzir frutos”</p> <p>“Eu,eu já tentei plantar ela em cerca; pra tipo assim, fazer um cerca viva”</p> <p>“É poucas pessoas cultivam o ora-pro nóbis com o objetivo de produzir o fruto, ele produz fruto e é um fruto gostoso! So que sempre que ocê tira as folhas, ele restringe o pé a produzir o fruto.”</p> <p>“Sei que diz que é bom pra inemia, posangue...pa, pa pele...so isso!”</p> <p>“Pega uma, quatro ou cinco folhinha dele da um amassadinha né?! E coloca num panin e coloca um pouco de água</p>

		morna por cima e coloca um... assim no lugar que tiver doendo no joelho e marra um faixa a noite”
Cosmético	Uso capilar, usa dermatológico,	<p>“Ele é bom também pra bater ele e passar no cabelo, é ótimo, estou precisando fazer!”</p> <p>“é pô no creme pra fortalecer o cabelo .”</p> <p>“Éhhh! Cê bate ele com ovo no lidificador e vem com a baba e passa, pra ajudar enfortalecer! O pornobi é procurado pra muita coisa, a gente que realmente não sabe!”</p> <p>“Meus pais, meus avós passaram pra mim boas coisas, bons produtos e vegetais que se podiam usar para melhorar o cabelo pra poder melhorar a pele”</p>
Religiosidade	Oração, santo remédio	<p>“Dizem que o oro-pro-nobis foi procurar uma... foi um padre que trouxe esse negocio pra Diamantina”</p> <p>“Parece que o causa das orações parece né?”</p> <p>“sobre a igreja né que falava orai por nois e o povo lá na roça que o padre falava: arai por nos(cantou) e povo:orai por nos(cantou), ai o povo acho que pegava e foi pegando aquela planta e usando como alimento.”</p> <p>“o padre falava orai por nos e o povo ligava ao ora-pro-nóbis, isso pego”</p>
História	Antigamente, história pessoal, tempos atrás,	<p>“tempos atrás quanto tava um surto de anemia aqui em Diamantina a santa casa hospital mandavam nos pedir pra que pudéssemos doar oro-pro-nóbis pra santa casa porque ele corta mesmo anemia”</p> <p>“A minha historia com o oro-pro-nóbis eu gosto e consumo desde de criança que eu craci vendo minha mãe fazendo oro-pro-nóbis minha vó fazendo ro-pro-nóbis sempre na minha casa”</p> <p>“Esse conhecimento eu adquiri foi até em uma passagem no hospital das clínicas em BH.”</p> <p>“Antigamente a gente aproximava mais dele né”</p>
Cultura	Tradição, está em todo lugar de Minas, cultura de infância	“ele dá nativo, aqui em Minas Gerais é tradição, ele veio de Minas Gerais mesmo, na cerca de Minas Gerais em todo lugar que ocê passa tem um pé de ora´pro-nobis,”

		“hoje sou apaixonado com oro-po-nobi porque minha infância de criança era o alimento que a gente mais tinha, então hoje eu não troco ele por carne nenhuma”
Tipos	Manso e bravo, cor da flor	“Tem dois oro-pro-nóbis né tem os dois oro-pro-nóbis manso e o oro-pro-nóbis brabo” “A diferença da cor tem! Tem oro-pro-nóbis bravo dá uma flor roxa um cacho de flor roxa”
Prevenção	Consumo diário Comer duas vezes por semana Fazer uso alimentar	“eu não posso ficar sem comer ele. Porque fico com medo dela [anemia] voltar”

Fonte: Elaborado pelas autoras (2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise do material coletado a partir das falas dos entrevistados mostrou uma série de referências e representações ligadas a planta ora-pro-nóbis. Desde a linguagem, isto é, a maneira de pronunciar o nome da planta; a utilidade da mesma; sua história; religião; às características relacionadas à saúde e alimentação principalmente. A ligação com a esfera religiosa foi mencionada com o significado ou a etimologia palavra ora-pro-nóbis e pela história disseminada na cidade de Diamantina sobre a relação do nome da planta com a oração na igreja.

Para a maioria dos entrevistados há um consenso da importância dessa planta, mas também uma desvalorização da mesma que a classificavam como alimento de antigamente quando não se tinha nada para comer, quando “se era pobre”. A ora-pro-nóbis foi considerada um alimento de pobre. Hoje está sendo revalorizada por chefe gourmet. A ora-pro-nóbis é servida em vários restaurantes de Diamantina e de vários outros restaurantes de Minas Gerais, em especial Sabará, que possui um festival destinado a Ora-pro-nóbis.

As representações sociais (RS) dada à ora-pro-nóbis pelos entrevistados são, principalmente, relacionadas à saúde e alimentação. A planta está associada a remédio, vitamina, fortificante a comida de pobre. Há um consenso da utilidade e importância desta planta que antes não era reconhecida como importante e hoje há um reconhecimento da mesma como um alimento útil à saúde independente de classe social. Nos quintais e na zona rural de Diamantina encontramos esta planta na maioria das casas.

A teoria das RS, de uma maneira geral, centra o foco na produção dos saberes sociais. Saber aqui se refere a qualquer saber produzido no cotidiano e que pertence ao mundo social (JOVCHELOVITCH, 1998). E pelas entrevistas entendemos o quanto é rico o conhecimento sobre a ora-pro-nóbis por parte da população de Diamantina.

Muitos dos conhecimentos sobre a ora-pro-nóbis vem sendo passado de geração em geração. No relato de vários entrevistados sobre esta planta ser mais utilizadas pelos mais velhos e, antigamente, mais ou menos há 30 anos, ela era utilizada porque não tinha acesso a outros alimentos e, também, por ser o único alimento disponível para a população pobre. Percebe-se uma espécie de preconceito em relação ao uso da planta pela camada mais pobre da população. A questão de classe fica evidente ao ligar a ora-pro-nóbis à alimentação de gente pobre, de gente que não tem o que comer e gente sem opção. Podemos apreender que há saberes e alimentos ricos e convencionais, do ponto de vista da população que faz uso destes alimentos, que fazem parte do repertório de conhecimentos das comunidades tradicionais e não são convencionais por não serem conhecidos por parte da população urbana. Estas diferenças demonstram a organização social desigual da sociedade capitalista e como as contradições entre pobre e rico se apresentam no modo como os indivíduos se alimentam, nos ingredientes utilizados e na maneira de fazer a comida. A base econômica dos sujeitos se apresentou, nas representações sociais dos entrevistados, como definidora da pobreza. O julgamento se apresenta na sociedade capitalista a partir daquilo que o indivíduo não tem e não do que ele é. Há um embate dialético entre o ter e o ser. A construção social do território onde se vive demonstra preferências no hábito de se alimentar e é acompanhada de conhecimento dos espaços naturais de onde veem os alimentos. A dialética rural/urbano se apresenta no pensamento dos indivíduos a medida em que há um embate entre concepções diferentes de mundo ou, de representações sociais. Os conflitos se apresentam, também, como diferenças nas representações de sujeitos que vivem em ambientes diferentes como os do meio urbano e os do rural.

As Representações Sociais são uma teoria sobre a construção dos saberes construídos coletivamente. Os saberes sociais sobre a planta ora-pro-nóbis revelam conhecimentos das espécies mais apropriadas para o consumo seja em forma de alimento ou como remédio. Ela é boa para o embelezamento do cabelo; para a cura da anemia; para expurgar furúnculo; como anti-inflamatório; por ser quente e remosa pode causar diarreia;

por ser útil à saúde e à alimentação. Posteriormente esperamos que haja mais pesquisas, principalmente no sentido bioquímico de identificação das espécies classificadas como plantas não convencionais, e os seus possíveis benefícios à saúde, isso inclui a planta ora-pro-nóbis, pois, das diferentes espécies descritas, poucas foram estudadas e identificadas.

A maioria das pessoas que foram entrevistadas disseram manter a tradição de consumi-la de forma regular, porém ressaltam que o seu uso, atualmente, tem diminuído por motivos de variabilidade alimentar e acessibilidade a outros alimentos processados e ultra processados. Por um lado, é bom, pois, se tem uma gama maior de alimentos, conseqüentemente mais opções de consumo, por outro lado, fica a dúvida de que tipo de alimento se consome. Há uma certa desvalorização do alimento regional, aquilo que pode ser consumido sem que financie grandes empresas e valorize o pequeno produtor.

Esta pesquisa gerou alguns frutos como uma página no facebook acompanhada por 2,3 mil pessoas. Com esta página na rede social observamos que há um interessante muito grande pela planta em todo o Brasil. Existem vários vídeos sobre a planta a recomendando como alimento excelente à saúde. Foi feito um jantar para comemorar o término da pesquisa onde se experimentou outras maneiras de fazer receitas com a ora-pro-nóbis. As estudantes fizeram um pudim e mousse; teve o tradicional frango com ora-pro-nóbis; suco; pesto.

Enfim, a ciência da saúde comprovou que a ora-pro-nobis é um excelente alimento contra a anemia e anti-inflamatória. Confirma com isso que esta constatação científica acadêmica já havia sido sancionada por diversas comunidades tradicionais no Brasil.

REFERENCIAS

ARRUDA, Angela. *Teoria das representações sociais e teorias de gênero*. Cad. Pesqui. no.117 São Paulo Nov. 2002. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-15742002000300007> acesso em 2018.

BAUER, Martin. A popularização da ciência como iluminação cultural: a função de resistência das Representações Sociais. In: JOVCHELOVITCH, S. E GUARESCHI, P. (orgs.) *Textos em Representações Sociais*. Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 1994, p. 229-57.

BENJAMIN, Walter. O Narrador - Observações acerca da obra de Nicolau Leskow. *Col. Os Pensadores*, São Paulo, Ed. Abril Cultural, 1983. 57-74.

BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade: lembranças de velhos*. 3a. ed., São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 1994.

BOTOLINI, Gisele; FISBERG, Mauro; *Orientação nutricional do paciente com deficiência de ferro*. Rev. Bras. Hematol. Hemoter. SP, 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbhh/2010nahead/aop70010.pdf>. Acesso em 16/01/2019.

BOURDIEU, Pierre. *Esboço de uma teoria da prática*. Coleção Grandes Cientistas Sociais, São Paulo, Ed. Ática, 1983.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Manual de Hortaliças não-convencionais*. 1ed. Brasília, 2010. 62 p. Disponível em: http://www.abcsem.com.br/docs/manual_hortaliças_web.pdf. Acesso em: 16 de jan. 2019

CASTILHO, Sérgio Ricardo Rodrigues. Cultura e pobreza a partir de Oscar Lewis: nota para uma antropologia urbana dos pobres no Brasil. *Século XXI, Revista de Ciências Sociais*, v.7, n. 2, p.11-34, jul./dez. 2017

CRESPO, Antonio Pedro Albernaz. GUROVITZ, Elaine. *A pobreza como um fenômeno multidimensional*: RAE-eletrônica. São Paulo: Fundação Getulio Vargas, 2002.

DOULA, S. M. Travessias, ausências e lembranças: imaginário e memória de navegantes. *Imaginário* (Revista do Núcleo Interdisciplinar do Imaginário e Memória) São Paulo: NIME/USP, 1995.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. Coleção Os Pensadores, São Paulo: Ed. Abril Cultural, 1983. anha das Letras, 1994.

GIOVENARDI, Eugênio. *Os pobres do Campo*. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2003.

GOMES, A. A. Apontamentos sobre a investigação sociológica: possibilidades e caminhos da pesquisa. *Revista Lusófica de Educação*, 2007, 10, 51-61. Disponível em: www.scielo.oces.mctes.pt/pdf/rle/n10/n10a05.pdf. Acesso em: maio. 2009.

GOMES, Almiralva Ferraz; SANTANA, Weslei Gusmão Piau. *A história oral na análise organizacional: a possível e promissora conversa entre a história e a administração*. Rio de Janeiro, vol.8/N1. 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cebape/v8n1/a01v8n1.pdf> , Acesso em 05 de nov. 2015.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo, Ed. Vértice, 1990.

HATTORI, E. K. O.; NAKAJIMA, J. N. *A Família Asteraceae na Estação de Pesquisa e Desenvolvimento Ambiental Galheiro*, Perdizes, Minas Gerais, Brasil. *Rodriguésia* v. 59, n. 4, p. 687-749. 2008.

JOVCHELOVITCH, S. Vivendo a vida com os outros: intersubjetividade, espaço público e Representações Sociais. In: JOVCHELOVITCH, S. e GUARESCHI, P. (orgs.). *Textos em Representações Sociais*. Petrópolis/RJ: Ed. Vozes, 1994.

MARX, Karl.; ENGELS, Friedrich. *A ideologia Alemã*. São Paulo: 5 ed., Ed. Hucitec, 1986.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*., São Paulo: EDUSP, 1974, vol. II.

MILANI, Maria Luiza; PAWLOWYTSCH, Pollyana Werber da Maia. As representações sociais e as implicações da pobreza no desenvolvimento do Planalto Norte Catarinense. *DRd - Desenvolvimento Regional Em Debate*, v. 6, n. 3, p. 235-260, 2016. <https://doi.org/10.24302/drd.v6i3.1308>

MINAYO, M. C. de S. O conceito de representações sociais dentro da sociologia clássica. In: JOVCHELOVITCH, S. e GUARESCHI, P. (orgs.). *Textos em Representações Sociais*. Petrópolis/RJ: Ed. Vozes, 1994.

MORIN, Edgar. *Os duplos jogos do conhecimento. O método*. América/Portugal: Publicações Europa, 1991.

OLIVEIRA, Gisele Lopes; OLIVEIRA, Antonio Fernando Morais; ANDRADE, Laise de Holanda. Plantas Medicinais utilizadas na comunidade urbana de Muribeca, Nordeste do Brasil. *Acts bot. Brás.* v. 24, n.2, p. 571-577. 2010.

PAES, Silvia Retina. Encontros e Desencontros: o turismo e os dois lados da viagem. *Tese de doutorado*. UNESP/Campus Araraquara, 2003.

ROCHA, Débora Regina da Cunha. et al Macarrão adicionado de ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata miller*) desidratado. *Alim. Nutr.*, Araraquara v.19, n.4, p. 459-465, out./dez. 2008. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/49599948_MACARRAO_ADICIONADO_DE_ORA-PRO-NOBIS_PERESKIA_ACULEATA_MILLER_DESIDRATADO. Acesso: fev.2009.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Perspectiva do Turismo no limiar do Século XXI. Turismo e espaço: rumo a um conhecimento transdisciplinar*. São Paulo: Hucitec, 1997.

RODRIGUES, I.M.C.; SOUZA FILHO, A.P.S.; FERREIRA, F.A. Estudo fitoquímico de *Senna alata* por duas metodologias. *Planta Daninha*, Viçosa, v. 27, n.3, p. 507-513. 2009.

SARTOR, C. F. P., AMARAL. V., GUIMARÃES.. H. E. T., BARROS. K. N., FELIPE. D. F., CORTEZ.L E. R., VELTRINI. V. C., Estudo da ação cicatrizante das folhas de *Pereskia aculeata*. *Rev. Saúde e Pesq.*, v. 3, n. 2, p.149-154, 2010. Disponível em <http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq/article/view/1496/1069> Acesso em 16 de jan. 2019.

VIEIRA, João Félix. *Ora-Pro-Nobis, A carne de Pobres*. 2ª ed. São Paulo: Clube dos autores, 2013.

A HORTICULTURA DE GUERRILHA (*GUERRILLA GARDENING*): UMA CRONOLOGIA DE CASOS REPRESENTATIVOS EM DIFERENTES CONTEXTOS¹

Gustavo Nagib²

Amalia Inés Geraiges de Lemos³

INTRODUÇÃO

A horticultura de guerrilha (em inglês, *guerrilla gardening*), é um método de ação ativista mediante o qual se materializam experiências de agricultura urbana. Este capítulo tem por objetivo caracterizar a horticultura de guerrilha e apresentá-la em diferentes contextos, a partir de uma cronologia que revelará casos simbólicos em diferentes países dos continentes europeu e americano.

Para além dos casos que se tornaram referências aos estudos da agricultura urbana, mais especificamente acerca da tipologia de hortas comunitárias, este capítulo apresentará dois casos dos anos 2000, um deles concernente à cidade de Paris e outro, de São Paulo, onde conduziu-se pesquisa sobre a horticultura urbana.

Ressalta-se aqui, duas considerações sobre a relevância da horticultura de guerrilha para os estudos da Geografia Urbana e das pesquisas qualitativas voltadas à temática da agricultura urbana. Primeiramente, as hortas comunitárias dela resultantes, que revelam a materialidade principal de um tipo de ativismo urbano que visa a transformação radical do espaço urbano em escala local (na microescala). Adicionalmente, também se amplia o entendimento acerca da agricultura urbana, uma prática social bastante plural, na qual se identificam diferentes tipologias, dentre elas, as hortas comunitárias que resultam de ações ativistas de “guerrilha”.

¹ Este artigo possui texto proveniente da Tese de Doutorado “O espaço da agricultura urbana como ativismo: alternativas e contradições em Paris e São Paulo”, de autoria de Gustavo Nagib e sob orientação da Prof.^a Dr.^a Amalia Inés Geraiges de Lemos, defendida em 04 de agosto de 2020, junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (PPGH-FFLCH-USP).

² Geógrafo e Doutor em Geografia Humana pela Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (PPGH-FFLCH-USP). E-mail: gustavo.nagib@alumni.usp.br

³ Professora Sênior do Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas e do PROLAM da Universidade de São Paulo (FFLCH-USP). E-mail: amain@usp.br

O presente capítulo foi organizado em sete seções, para além desta introdução e da conclusão. Nelas, tem-se a apresentação teórico-conceitual acerca da horticultura de guerrilha e, em seguida, a apresentação de casos específicos, a saber: Surrey (Inglaterra, 1649), de importância histórico-documental no Ocidente, para o entendimento da referida atuação ativista; Berkeley (EUA, 1969), que se torna uma referência deste tipo de ação na contemporaneidade, imbricando-se com os movimentos contraculturais; Vancouver (Canadá, 1971) e Nova York (1973), fruto daquele mesmo contexto de organização ativista na América do Norte, mas também quando se originou e se popularizou a expressão “*guerrilla gardening*”; Paris (França, 2000) e São Paulo (Brasil, 2012), onde há experiências relevantes neste século XXI com as quais é possível identificar semelhanças com os casos pretéritos, tanto no discurso quanto na prática ativista, tendo resultado na materialização de hortas comunitárias.

A HORTICULTURA DE GUERRILHA COMO MÉTODO DE TRANSFORMAÇÃO DO URBANO

Se a agricultura urbana não é uma atividade recente, tampouco seriam as práticas ativistas que usam dela como estratégia de legitimação de suas lutas (NAGIB, 2018). A disputa pela terra consiste em um dos mais fundamentais exemplos de lutas sociais desde a consolidação jurídica da propriedade privada, que alicerçou o capitalismo e transformou as relações sociais no campo e na cidade (HARVEY, 2015).

A expressão ativista da agricultura urbana se manifesta geralmente por meio de ações de “guerrilha”. Esta terminologia refere-se ao ato de ocupar um terreno público ou privado, na cidade, sem prévia autorização, para fins de horticultura ou jardinagem (NAGIB, 2018; REYNOLDS, 2009). *Guerrilla gardening* foi sinteticamente definida por Reynolds (2009, p. 5, tradução nossa) como “o cultivo ilícito na terra de outrem”. É verdade que o futuro dessas ações é incerto: algumas áreas perenizam-se enquanto hortas comunitárias, outras, no entanto, são retomadas pelo proprietário ou pelo poder público e as ações dos “guerrilheiros” são desfeitas.

Por mais que a ação inicial de materialização de uma nova área de cultivo de alimentos ou de intervenção paisagística urbana venha a ser via *guerrilla gardening*, isto não significa que não se busque simultaneamente (ou logo em seguida) o reconhecimento

legal ou a autorização formal para a permanência na área ocupada. As ações de “guerrilha” são mecanismos que rompem com a frequente demora das administrações públicas em responder a anseios sociais de implementação relativamente simples e de baixo custo. Em sua grande maioria, as ações de *guerrilla gardening* buscam chamar a atenção dos governos ou dos proprietários da terra para garantir o seu uso coletivo, em ações que reúnem grupos de cidadãos, e dificilmente estão amparadas na atuação de um único indivíduo (TRACEY, 2007).

Os casos históricos de horticultura de guerrilha no Ocidente certamente se constituíram por motivos e condicionantes bastante diferentes no tempo e no espaço. Entretanto, reconhece-se a vontade de transformar áreas ociosas em produtivas num contexto onde a terra é um bem de produção e objeto de especulação. O processo histórico revela como as diferentes razões pelas quais surgiram ações de ocupação de espaços públicos ou privados para o cultivo de alimentos contribuem para inspirar os ativistas da atualidade.

A concepção de horta ou jardim está construída no imaginário coletivo como uma extensão da casa, ou seja, um modelo de espaço privado reservado ao cultivo e/ou ao lazer. As áreas maiores de plantio e criação de animais seriam, assim, os sítios e as fazendas. Apesar da diferença de dimensão e razão econômica da produção, a estrutura permanece a mesma: uma propriedade privada, bem delimitada, cujo acesso a ela depende de permissão. Contudo, no meio urbano, também há quem não espere por permissão para plantar e mexer na terra que possui potencial hortícola ou em áreas negligenciadas (costumeiramente renegadas pelo poder público) quando não se tem a propriedade ou a posse da área em questão, mesmo porque, na cidade, há carência de espaço e o preço do solo é alto. Estas pessoas são denominadas de “horticultores de guerrilha” (REYNOLDS, 2009).

O uso do termo “guerrilha” para designar ações ativistas de ocupação de áreas e/ou de intervenções no espaço urbano foi apropriado em fins da década de 1960 e início da década de 1970, especialmente pelos estadunidenses, no contexto da contracultura e do movimento *hippie*. O termo também passou a se aplicar às práticas culturais e artísticas que agiam fora ou nas brechas do sistema, não pertencentes e críticas ao *mainstream* (corrente dominante) (BELASCO, 2014; GOFFMAN; JOY, 2005). Apesar de sua utilização recorrente entre diversos movimentos artísticos (“arte de guerrilha”), a

horticultura de guerrilha foi autodenominada pelos movimentos e coletivos estadunidenses de “guerrilha verde”, devido ao caráter de sua intervenção ambientalista nas cidades pós-industriais (NAGIB, 2018).

“Guerrilha”, por sua vez, provém da língua espanhola (“guerrilla”), significa “pequena guerra” e refere-se ao ataque informal e esporádico de determinados combatentes (ao invés do tradicional batalhão de frente das forças tradicionais). O primeiro registro de uso da palavra “guerrilha” data de 1808, para descrever a reação militar à invasão de Napoleão Bonaparte à Espanha. Combatentes espanhóis não oficiais atacavam o exército imperial francês por meio de pequenas emboscadas e da agitação civil: “Os homens comuns, que não eram soldados treinados, orgulhosamente pegaram em armas para defender seu país dos invasores e se autodenominavam guerrilheiros” (REYNOLDS, 2009, p. 5, tradução nossa).

Segundo Reynolds (2009), os guerrilheiros espanhóis estavam cientes da importância estratégica de cultivar em território estrangeiro, e esta consciência impulsionou o duro combate que travaram para impedir que os franceses colhessem em solo espanhol. O referido autor reforça, ainda, que esta tática inspirou outros combatentes ocidentais em décadas posteriores, a exemplo das guerrilhas polonesas contra a Rússia Czarista, em 1863; durante a Guerra Civil Estadunidense, na década de 1860; e os ataques no deserto comandados por Thomas Edward Lawrence (Lawrence da Arábia) durante a Primeira Guerra Mundial. Mao Tsé-tung, por sua vez, consagrou a tática de guerrilha em sua obra “*Yu chi chan*” (“*On guerrilla warfare*”), de 1937, que se tornou um manual contra a invasão japonesa na China.

No século XX, a estratégia de combate guerrilheiro tornou-se mais recorrente enquanto método para alavancar as revoluções socialistas, consolidando uma acepção ideológica ao termo “guerrilha”, especialmente durante os anos da Guerra Fria. Ernesto (Che) Guevara escreveu a obra “*La guerra de guerrillas*” (“Guerra de guerrilhas”), em 1961, após a derrubada do ditador Fulgêncio Batista, relatando exemplos de táticas guerrilheiras que resultaram no triunfo da Revolução Cubana. Ao longo da década de 1960, aquele livro tornou-se um guia para os demais movimentos guerrilheiros no restante da América Latina e no continente africano.

O caráter das guerrilhas vai além de expulsar os invasores de um território, já que apresenta um papel de transformação social. É sua natureza autônoma e independente que

faz o guerrilheiro ser efetivo em sua luta. As guerrilhas têm uma motivação político-ideológica que não está apenas a colocar soldados treinados para receber ordens de seus superiores:

Livre de morosa burocracia e comandos em série, um guerrilheiro é desligado, fora do ar e alimentado por sua própria causa. Para os hortelões-guerrilheiros, assim como para seus equivalentes militares, uma grande batalha não é eficiente ou efetiva: quando se trata de guerra (especialmente envolvendo plantas), o pequeno é realmente mais bonito (REYNOLDS, 2009, p. 6, tradução nossa).

A apropriação do termo “guerrilha” pelos coletivos e movimentos ativistas decorre, portanto, a esta ideia de rebelião e de não cumprimento da ordem e das regras vigentes. O imaginário criado em torno de Che Guevara na construção desta analogia tornou-se uma inspiração para aqueles que se põem a desafiar o *status quo*. Por outro lado, o icônico retrato “*Guerrillero heroico*” (“Guerrilheiro heroico”) (figura 1), clicado em 1960 por Alberto Korda (LOVINY; SILVESTRI-LÉVY, 2004), que comunica o ideal romântico de um revolucionário, passou a ser usado para construir a imagem de um amável guerrilheiro e, ao mesmo tempo, como uma mercadoria lucrativa. Em concordância com Reynolds (2009), tem-se que a apropriação comercial, pouco heroica e nada revolucionária que o próprio capital faz da imagem de Che e do termo “guerrilha”, leva à perda de suas potencialidades ao se transformarem em um rótulo ou em qualquer espécie de abordagem menos convencional, e ainda conduz, por vezes, a uma leitura equivocada de muitos ativismos:

São bastante surpreendentes as manifestações de fervor quase religioso das quais esta imagem de Che é objeto, pois quem conhece, por pouco que seja, suas ideias, sabe que ele teria sido o primeiro a rejeitar tal adoração. Paradoxalmente, quanto mais esta foto é reproduzida, mais ela se distancia da essência de Che (SARUSKY, 2004, p. 7).

Figura 1 – “Guerrillero heroico”



Fonte: Fotografia de março de 1960 (Havana, Cuba). Crédito: Alberto Korda.

Alguns movimentos de *guerrilla gardening* chegaram a preferir outros termos designativos. Ativistas alemães, por exemplo, se autodenominaram “piratas” (“*Garten-Piraten*”) ao invés de “guerrilheiros”, uma vez que estes últimos remetiam a personagens de ideologia comunista que atuaram na cena urbana da então Alemanha Oriental. O ativista estadunidense Ron Finley, por sua vez, se autodenomina de “*gangsta gardener*” (“jardineiro gângster”), aderindo à terminologia utilizada por outros movimentos ativistas e artísticos, especialmente pelo *hip-hop*.

É recorrente ainda, o debate sobre o termo entre aqueles que preferem uma nomeação que não faça menção a qualquer tipo de prática ou ação violenta. Possíveis desacordos terminológicos encontram entendimento, porém, no conceito e na metodologia deste tipo de ativismo. Reynolds (2009) ressalta que *guerrilla gardening* não se limita a quebrar convenções, mas a quebrar regras. Com isso, o autor coloca em evidência não apenas o combate à normalidade cotidiana, mas a reivindicação coletiva por terras.

Ademais, salienta-se que a expressão “*guerrilla gardening*” apresenta uma evidente: I. contradição, já que, por um lado, “guerrilha” remete à violência revolucionária, por outro, todo o conteúdo pacífico da jardinagem e da horticultura; II. e

ironia, por prever possíveis reações do poder público e da força policial contra aqueles que cultivam alimentos e flores na cidade como forma de protesto à mercantilização das plantas, à esterilização do solo urbano e à desconfiança entre as pessoas. A combinação de palavras que fazem menção a sensibilidades opostas lança um conteúdo descontraído e ao mesmo tempo determinado a este tipo de ativismo, e pretende revelar, assim, o caráter pacífico deste movimento que, ao ocupar o território, escancara a dimensão política, social e ambiental da causa em si (GGF, 2020).

Muito dificilmente saber-se-á o nome do primeiro “guerrilheiro-hortelão”. A agricultura se desenvolveu em diferentes partes do mundo há cerca de dez mil anos. No Crescente Fértil (Mesopotâmia), atual Iraque, junto aos rios Tigre e Eufrates, as primeiras sociedades sedentárias já cultivavam trigo, cevada, peras e lentilhas; no Sudeste Asiático, arroz, haxixe e pãoço; na América, milho, cacau, tomates, feijões, batatas etc. No tempo e no espaço, as plantas fazem parte da estrutura de poder de qualquer localidade (REYNOLDS, 2009). O cultivo como prática de “guerrilha”, portanto, não tem data específica, porém é possível delinear os diferentes contextos de construção social desta modalidade de ação, que serão apresentados a seguir.

SURREY, INGLATERRA, 1649: OS DIGGERS

Inseparável da luta pelo direito de acesso à terra, o primeiro registro no Ocidente para o cultivo de alimentos em área de outrem, sem prévia permissão, se deu em 1649, na cidade de Surrey, na Inglaterra. O fato coincide com um contexto político conturbado da História inglesa, quando o Parlamento ganhou força e resistia contra o absolutismo do Rei Carlos I, culminando na Guerra Civil Inglesa, de 1642 a 1651; na decapitação do monarca, em 1649; e, por fim, na chegada de Oliver Cromwell ao poder, em 1653 (BELASCO, 2014).

Gerrard Winstanley, um empobrecido comerciante de tecidos, foi o protagonista deste histórico episódio de horticultura de guerrilha. A fim de protestar pelos direitos de propriedade que considerava injustos na Inglaterra do século XVII, o ativista ocupou a colina de São Jorge junto a outros homens e mulheres que o apoiavam na ação. Conhecidos como “Diggers” (“Escavadores”), os ativistas ganharam notoriedade em escala nacional devido à reivindicação para poder produzir seus próprios alimentos em

uma área disponível, porém impedida de ser cultivada segundo determinações do poder público, especialmente naqueles anos em que a inflação recorde afetava substancialmente o preço dos alimentos e a fome era assombrosa (NAGIB, 2018; REYNOLDS, 2009). Uma semana antes de ocupar a colina, Winstanley escreveu em seu panfleto intitulado “*An appeal to all Englishmen*” (“Um apelo a todos os ingleses”):

A terra comunal foi posta como infértil ao longo de todos os dias de poder deste Reino e do Senhor sobre vocês, razão pela qual vocês e seus pais (muitos de vocês) têm sido oprimidos pela pobreza. E esta terra que poderia ter sido frutífera com milho, não produziu nada além de charneca⁴, musgo, turfa... (WINSTANLEY⁵, 1649, apud REYNOLDS, 2009, p. 66, tradução nossa).

Após a ocupação das terras improdutivas, o ativista e seus companheiros lançaram o panfleto “*The True Levellers standard advanced*” (“O parâmetro dos True Levellers [Verdadeiros Niveladores] avançou”⁶), justificando seus propósitos:

E a primeira razão é que, para que possamos trabalhar em equidade, e assentar a fundação para tornar a Terra um tesouro comum para todos, tanto ricos quanto pobres, para que cada um que nasceu na terra possa ser alimentado pela Terra, sua Mãe, que o trouxe, de acordo com a razão que governa na criação (WINSTANLEY et al., 1649, s.p., tradução nossa).

Apesar da repercussão nacional, o caso de Surrey foi considerado uma questão a ser resolvida pelo poder local. Como outras hortas começaram a surgir e Winstanley continuou sua panfletagem, a elite local expulsou os ativistas da colina de São Jorge, os processou e fez com que cada hortelão pagasse uma multa de dez libras. Ainda no ano de 1649, os Diggers se mudaram e começaram uma nova empreitada nas proximidades da vila inglesa de Cobham, mas sua ocupação também foi dizimada em 1650. A sociedade

⁴ Vegetação xerófila que cresce em áreas arenosas, caracterizada por espécies arbustivas e herbáceas resistentes. A título de esclarecimento, ressaltamos que, no Brasil, entretanto, o termo ganhou um significado praticamente oposto, referindo-se a áreas pantanosas.

⁵ WINSTANLEY, G. *An appeal to all Englishmen*. Londres: [sem editora], 1649.

⁶ No contexto da Guerra Civil Inglesa (1642-1651), Winstanley e seus seguidores ficaram conhecidos como “True Levellers” (“Verdadeiros Niveladores”) e, mais tarde, como “Diggers” (“Escavadores”). Os Levellers compuseram um movimento político de princípios republicanos e defendiam, entre outros pontos, a soberania popular, a igualdade jurídica e a tolerância religiosa. Já os True Levellers ou Diggers eram protestantes radicais que defendiam, ainda, a coletivização das terras e a criação de comunidades rurais pequenas e igualitárias. Segundo Walter (1991), Winstanley foi aquele que mais se aproximou no anarquismo antes da Revolução Francesa.

utópica de Winstanley ficou registrada em sua obra “*The law of freedom in a platform*” (“A lei da liberdade em uma plataforma”), de 1652, e o ativista acabou se tornando secretário da igreja anglicana (REYNOLDS, 2009).

BERKELEY, EUA, 1969: PEOPLE’S PARK

Um movimento ativista, fortemente combatido por forças policiais e particularmente simbólico por também ter introduzido a agricultura urbana em sua prática de luta, foi protagonizado por estudantes universitários e seus apoiadores em Berkeley, Califórnia (EUA), no ano de 1969, nos emblemáticos episódios do People’s Park, como ficou designada uma área de 12 mil m², entre as ruas Dwight e Haste daquela cidade.

A área em questão tornou-se um campo de batalha entre o movimento ativista e o então governo estadual de Ronald Reagan (Partido Republicano), que considerava os manifestantes como simpatizantes do comunismo e depravados sexuais. Em meio à emergência do movimento *hippie* e das manifestações contra a Guerra do Vietnã, então em curso, o jornal *underground The Berkeley Barb*, por intermédio do ativista Stewart Edward Albert (também chamado de “Stew” ou “Comissário do Parque Robin Hood”), publicou em 18 de abril de 1969 a convocação para o empoderamento do People’s Park, um lugar aberto ao discurso e ao amor livre (NAGIB, 2018; REYNOLDS, 2009).

No dia 20 de abril de 1969, nascia o People’s Park a partir da ocupação de um terreno baldio da Universidade da Califórnia por integrantes da formada “Comissão Robin Hood”. Os ativistas limpavam a área, prepararam a terra, plantaram árvores e fizeram uma horta comunitária segundo os princípios da agricultura orgânica. Autodenominando-se “reformadores agrários”, o objetivo era estruturar uma nova sociedade cooperativa, pautada na relação horizontal entre os membros e na capacidade de produzir o próprio alimento não contaminado por agrotóxicos e demais insumos artificiais (POLLAN, 2007).

O discurso anti-industrialismo e de reconexão com a natureza, a partir da ocupação de um terreno urbano para fins hortícolas, conferiu ao People’s Park, em todo o país, o título de referência pelo “ativismo verde” que ali se materializou, além de seu papel fundamental para a visibilidade da agricultura orgânica. Segundo Belasco (2014), este caso introduziu o discurso e a prática ambientalista junto à contracultura, ao enaltecer

as cooperativas agrícolas, o ideal dos movimentos comunais no campo e as práticas ativistas de “guerrilha”. A resposta violenta do Estado repercutiu ainda mais a ideologia e a prática dos manifestantes de Berkeley.

Após o jornal *San Francisco Chronicle* publicar a fala de Reagan a respeito dos protestos – “Se tem que haver um banho de sangue, então vamos acabar logo com isso” (LOWNDES, 2016, p. 5, tradução nossa; REYNOLDS, 2009, p. 72, tradução nossa) – as três mil pessoas que se concentravam no famoso Sproul Hall (importante local de ativismo estudantil da Universidade da Califórnia em Berkeley) para um comício sobre o conflito árabe-israelense transformou-se numa resposta da sociedade em prol do controle do People’s Park:

Um líder estudantil tomou o palanque e gritou: “Vamos tomar o parque de volta”. A polícia desligou o sistema de alto-falantes e os manifestantes se levantaram e marcharam pela Telegraph Avenue entoando: “Nós queremos o parque”. O episódio se tornou o que hoje é conhecido como “*Bloody Thursday*” [“Quinta Sangrenta”]. A massa enfurecida voltou um hidrante contra a polícia e jogou garrafas e pedras. Gás lacrimogênio foi arremessado pelas autoridades e momentos depois um carro da polícia foi virado e pegou fogo. Tiros foram disparados e James Rector, um espectador de uma cobertura, foi morto; outro homem foi cegado e centenas ficaram feridas. Reagan declarou estado oficial de emergência e convocou a Guarda Nacional (REYNOLDS, 2009, p. 72-74, tradução nossa).

A resposta violenta da polícia fez os manifestantes mudarem de tática ao mesmo tempo em que o movimento de apoio ao People’s Park cresceu. Um novo protesto foi marcado para o dia 28 de maio de 1969, no *Memorial Day*, feriado nacional nos EUA em homenagem às pessoas que morreram enquanto serviam nas forças armadas do país. Com uma doação de três mil dólares feita por duas irmãs *quakers*, compraram-se inúmeras margaridas e os 30 mil manifestantes as ofereceram aos policiais em resposta ao gás lacrimogêneo lançado e às armas apontadas contra eles. Neste protesto, não houve feridos, e os jornais *underground*, a exemplo do *Rat* de Nova York, ressaltavam que a palavra “ecologia” tornara-se um poderoso ímpeto de consciência a respeito da vida e que os radicais não poderiam mais evitá-la. No entanto, a luta pela legitimidade de ocupação do People’s Park continuou até setembro de 1972, quando a Prefeitura de Berkeley arrendou a área da universidade e finalmente passou a incentivar os cidadãos a utilizá-la (BELASCO, 2014; REYNOLDS, 2009).

Atualmente, a Universidade da Califórnia é a responsável pelo gerenciamento e pela manutenção do People's Park, promovendo festivais e eventos da comunidade local. O parque possui um extenso gramado multiuso, banheiros, área de recreação infantil e de piquenique, quadras de basquete e hortas comunitárias (PREFEITURA DE BERKELEY, 2019). Porém, Reynolds (2009) destaca que o atual aspecto de negligência tem criado debates sobre como o espaço deveria ser utilizado. Pollan (2007, p. 155) é mais enfático: "People's Park é hoje em dia um lugar absolutamente melancólico, as ruínas de um monumento às esperanças dos anos 1960 que há muito ficaram rançosas". O autor destaca, ainda, que dezenas de sem-teto, entre 50 e 60 anos, vivem em barracas, alguns mantendo o estilo *hippie* nas roupas e no cabelo, e que ainda cultivam "flores e legumes em hortas de aspecto desleixado" (POLLAN, 2007, p. 155).

VANCOUVER, CANADÁ, 1971: ALL SEASONS PARK

Em fins da década de 1960 e ao longo dos anos 1970, o *Youth International Party* (Partido Internacional da Juventude), cujos membros eram chamados de "*yippies*", constitui-se enquanto movimento antiautoritarismo, libertário, de inclinação anarquista e marcadamente presente na cena contracultural estadunidense e canadense.

Associado ao anarquismo verde, de inspiração em grandes autores do século XIX, tais como Henry David Thoreau (autor de "*Walden: or, life in the woods*") e o geógrafo Élisée Reclus, e com propostas de mudanças radicais nas relações entre a sociedade e o meio ambiente, os *yippies* conseguiram impedir o avanço da especulação imobiliária sobre uma área verde com vista privilegiada e às portas do principal parque da cidade canadense de Vancouver.

No Canadá, a agricultura urbana vem sendo defendida, desde o início da década de 1970, como uma ferramenta para garantir a segurança alimentar e nutricional, combater crises de abastecimento, promover a integração comunitária e transformar o espaço urbano (BHATT; FARAH, 2016). Convencidos disso e para impedir que a rede hoteleira *The Four Seasons* erguesse um novo empreendimento, cerca de 70 ativistas *yippies* levantaram acampamento e ocuparam um terreno de 4,42 hectares entre a marina e o Stanley Park, em 29 de maio de 1971. Durante o verão canadense, o acampamento chegou a ter mais de 200 pessoas instaladas no local. Ali, elas iniciaram o plantio de

árvores e flores, materializaram uma horta comunitária e, jocosamente, batizaram o local de “All Seasons Park”, onde permaneceram por quase um ano (GUTSTEIN, 1975; MACKIE, 2017).

Vê-se, na fotografia a seguir (figura 2), uma cena do acampamento *yippie* no All Seasons Park. Parte dos ativistas ali permaneceram até abril de 1972, quando a prefeitura decidiu remover suas cabanas definitivamente. Esta e outras fotos do local foram clicadas por Henri Robideau, em 1971, de sua *Canon 35 mm* a partir da West Georgia Street (rua principal junto ao parque). Após uma enchente ter afetado o trabalho original do referido fotógrafo, este material de valor histórico foi reimpresso em 2014 e compôs uma exposição em Vancouver, em 2015 (ROBIDEAU, 2015).

Figura 2 – All Seasons Park



Fonte: Fotografia de julho de 1971 (Vancouver, Canadá). Crédito: Henri Robideau.

O local se tornou um laboratório do ativismo anarquista, em que doações permitiam a alimentação dos *yippies* e as ferramentas de trabalho para que eles pudessem fazer, daquele lote, o parque público que desejavam, onde chegaram a escavar um canal e a abrir um lago. Também houve um importante embate ideológico entre os ativistas, protagonizado por dois deles: Shark e Jim Murray. Enquanto o primeiro defendia que a comida deveria ser fornecida apenas a quem trabalhasse na materialização do parque,

Murray⁷ (1971 apud MACKIE, 2017, s.p., tradução nossa) lutava para que, ali, não houvesse regras, já que estavam a construir um novo espaço urbano onde as pessoas poderiam ir e fazer o que quisessem: "Se você criar todos os tipos de regras, então este lugar será como o resto da cidade". Seu discurso foi vitorioso e os *yippies* continuaram com o seu trabalho coletivo e livre (MACKIE, 2017).

Após meses de debates acalorados entre sociedade civil, poder público e agentes privados, o governo federal acabou por minar o projeto da rede hoteleira após negar, em 1972, um lote de água necessário para a sua implantação. Em novembro de 1973, a prefeitura finalmente adquiriu o terreno por 6,4 milhões de dólares canadenses, mas o caso se encerrou apenas em 1984, quando uma ação filantrópica destinou 600 mil dólares canadenses para a criação definitiva do atual Devonian Harbour Park (PREFEITURA DE VANCOUVER, 2020; TRACEY, 2007).

As fotos a seguir (figuras 3 e 4) apresentam a vista a partir do atual Devonian Harbour Park, com os prédios da West Georgia Street ao fundo. As imagens, feitas ainda durante o inverno canadense, mostram a vegetação em fase de recomposição após o período de frio mais rigoroso. Foi no gramado da fotografia à direita onde outrora os *yippies* acamparam.

⁷ MURRAY, J. [Informação verbal]. The Vancouver Sun, Vancouver, 1971.

Figuras 3 e 4 – Devonian Harbour Park



Fonte: Fotografias de fevereiro de 2020 (Vancouver, Canadá). Crédito: Luan Batista.

NOVA YORK, EUA, 1973: LIZ CHRISTY COMMUNITY GARDEN

A introdução da terminologia “*guerrilla gardening*”, no entanto, é bem mais recente que a luta pela propriedade coletiva encabeçada por Winstanley, no século XVII, na Inglaterra. A apropriação da referida expressão para as ações ativistas de horticultura urbana data de 1973 e é creditada à artista plástica nova-iorquina Liz Christy. Moradora do bairro Lower East Side/East Village, em Manhattan, Nova York, Christy reparou nos tomates que brotavam em meio ao lixo despejado em um terreno próximo à sua casa, o que a impulsionou a reunir seus amigos da vizinhança e iniciar a limpeza da área e, em seguida, a materialização de uma horta comunitária no local (REYNOLDS, 2009).

Na década de 1970, muitos bairros de Nova York viviam um momento de decadência e abandono por parte do poder público. O tráfico de drogas se intensificava e até mesmo o Central Park se transformara em uma área perigosa e negligenciada, marcada pelas territorialidades do comércio ilícito de cocaína e *crack*. Neste contexto, a especulação imobiliária ganhava novo impulso e muitos condomínios surgiam ao redor da metrópole, estruturando os subúrbios nova-iorquinos, pautados na dependência do automóvel como mecanismo de locomoção individual e no afastamento das classes médias dos bairros do centro expandido. Este quadro urbano de crise revelava-se, ainda,

no abandono de áreas públicas de uso coletivo (JACOBS, 2013). A iniciativa de Christy, entretanto, buscava reverter algumas das consequências produzidas pelo processo em curso. Em 1973, ao semear um terreno com mais de quatro mil m² na esquina nordeste das ruas Houston com Bowery, Christy materializava a primeira experiência ativista de horticultura de guerrilha na cidade. A artista nomeou sua trupe de “*green guerillas*” (“guerrilheiros verdes”) e difundiu a expressão “*guerrilla gardening*” (NAGIB, 2018).

Os meses seguintes à materialização da horta comunitária foram marcados pela luta ativista local em conseguir a permanência no terreno ocupado. Em 1974, o poder público local concordou em deixar os hortelões na área pela quantia simbólica de um dólar por mês, mas com clara insegurança jurídica sobre a posse do terreno. A garantia de permanência definitiva veio após anos de negociações constantes com construtoras, incorporadoras e poder público, que tinham interesses no terreno que se valorizou exponencialmente nos anos subsequentes. Apenas em 2002, a Justiça determinou que a horta se tornasse área de preservação da cidade de Nova York e, desde 2005, ela conta com o mesmo *status* jurídico, por exemplo, do Central Park. Em 2013, enfim, a horta passou a fazer parte do Registro Nacional de Lugares Históricos. Christy faleceu aos 39 anos e não viu a conclusão definitiva do referido processo. A horta foi batizada em sua homenagem – Liz Christy Community Garden (LCCG) – e atualmente é mantida pela organização sem fins lucrativos (ONG) *Green Guerillas* (que também atua na manutenção de outras hortas comunitárias em Nova York) e por seus voluntários (LCCG, 2020; PREFEITURA DE NOVA YORK, 2020).

A seguir, apresenta-se uma série de fotografias recentes da Liz Christy Community Garden. Na primeira delas (figura 5), vê-se a miscelânea de espécies em longos canteiros delimitados por pedras e fragmentados por caminhos em cascalho, no interior da horta comunitária. A área possui muitas árvores, que intercalam espaços sombreados e com insolação direta.

Figura 5 – Liz Christy Community Garden



Fonte: Fotografia de abril de 2019 (Nova York, EUA). Crédito: Barbara Monfrinato.

Também há registro do momento em que voluntários davam manutenção em canteiro de cultivo consorciado, onde há plantas comestíveis e ornamentais (figura 6). Na parte esquerda da fotografia a seguir, constata-se, ainda, um saco azul com mudas para serem plantadas e um pequeno lago com peixes. A horta possui saída de água potável da rede e os hortelões utilizam mangueiras para realizar as regas cotidianas, e o gradil permite observar a movimentada Houston Street.

Figura 6 – Liz Christy Community Garden



Fonte: Fotografia de abril de 2019 (Nova York, EUA). Crédito: Barbara Monfrinato.

A Liz Christy Community Garden também possui uma composteira (figura 7). Nela, são depositados os restos das podas que são realizadas no local. Os compartimentos de madeira da composteira indicam os espaços específicos para os novos depósitos de folhas e galhos, ou para a retirada do composto que já está pronto para ser utilizado e que vai nutrir o solo. Na horta, também há uma placa informando ao público que a referida propriedade foi listada pelo Registro Nacional de Lugares Históricos dos EUA (figura 8).

Figuras 7 e 8 – Liz Christy Community Garden

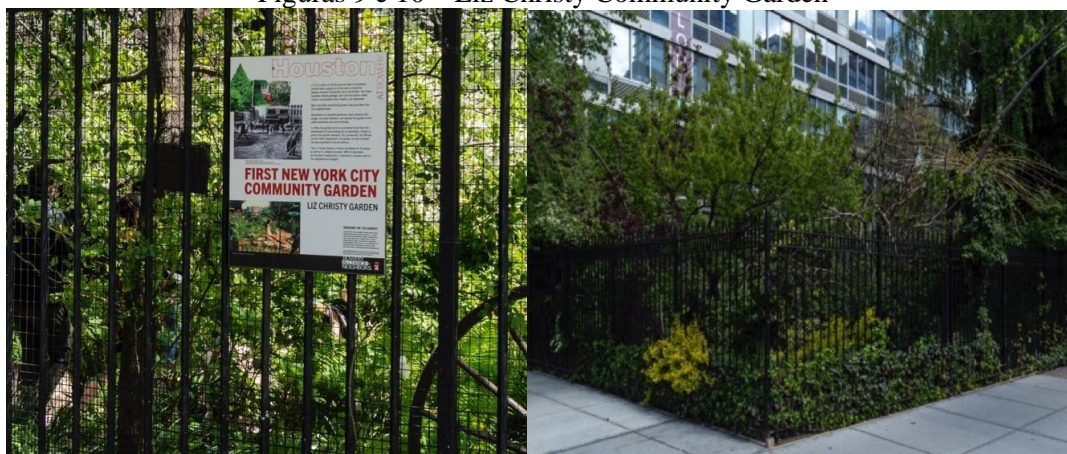


Fonte: Fotografias de abril de 2019 (Nova York, EUA). Crédito: Barbara Monfrinato.

Junto ao portão de entrada da horta, uma outra placa conta a sua história, ressaltando (o que está escrito em vermelho na foto à esquerda): “primeira horta

comunitária da cidade de Nova York” (“*first New York City community garden*”) (figura 9). Na foto à direita (figura 10), por fim, vê-se a esquina onde as ruas Houston e Bowery se cruzam, no bairro Lower East Side/East Village, em Manhattan. Este espaço público é cercado, abrindo-se ao público num total de 20 horas semanais entre 1º de abril e 31 de outubro, mas os voluntários da horta possuíam a chave para poder acessá-la permanentemente.

Figuras 9 e 10 – Liz Christy Community Garden



Fonte: Fotografias de abril de 2019 (Nova York, EUA). Crédito: Barbara Monfrinato.

Desde 1973, a ação dos guerrilheiros verdes repercutiu em toda a cidade e foi noticiada por jornais da época, ganhando um tom de esperança revolucionária para a transformação do urbano nova-iorquino naquele contexto de expansão dos subúrbios e de decadência das porções centrais. Christy e os demais ativistas passaram a ser procurados para ajudar na materialização de outras hortas comunitárias pela cidade, papel que a ONG *Green Guerillas* – criada a partir da ação de Christy e de seus companheiros – exerce até a atualidade, cujo discurso pauta-se na recuperação e retomada do solo urbano, no trabalho coletivo para a resolução de problemas urbanos, na conexão de crianças e adultos com a terra e no lazer produtivo para os idosos (GREEN GUERILLAS, 2020).

PARIS, FRANÇA, 2000: JARDIN SOLIDAIRE

Paris vivenciou seu emblemático registro do ativismo em prol da agricultura urbana em um improvável terreno baldio de três mil m², localizado no 20º *arrondissement*, num bairro popular, entre o famoso cemitério do Père-Lachaise e os

limites da cidade vizinha de Montreuil. Encravado entre duas ruas paralelas, o terreno tinha entrada tanto pela Rue (Rua) des Haies quanto pelo Impasse Satan (Beco Satã), que fazia a ligação até a Rue des Vignoles. Em maio de 2000, Olivier Pinalie, um artista plástico vizinho àquele espaço não construído, decidiu começar a limpar a área e jardiná-la diariamente. Alguns meses depois, com outros amigos do bairro, seu trabalho fez brotar o Jardin Solidaire (Solidário), considerado como sendo a primeira horta comunitária de Paris, segundo a associação *Graine de Jardins*, responsável pela coordenação da rede regional e representante da rede nacional de hortas comunitárias da França.

O Jardin Solidaire é tido como um caso atípico em Paris, pois foi iniciado sem prévio acordo com as autoridades públicas (DEMAILLY, 2014), ou seja, via ação de *guerrilla gardening*. Segundo Pinalie (2019, informação verbal⁸), após o primeiro ano de existência, a horta comunitária já tinha angariado centenas de frequentadores esporádicos, especialmente da vizinhança, atraídos por atividades que iam além da habitual jardinagem, tais como festas, concertos, peças teatrais, exibição de filmes (havia um telão para projeções), instalação de esculturas, ou como ponto de encontro e de resistência: “Um novo quilombo no coração da cidade, como havia nas florestas impenetráveis do Brasil, onde se refugiavam os escravos em fuga e todos aqueles em ruptura com o estado de ordem” (PINALIE, 2016, p. 143, tradução nossa).

Em 2003, convivendo, por um lado, com a pressão do poder público em razão da ocupação irregular do terreno e, por outro, com o sucesso da horta comunitária, que atraía cada vez mais frequentadores de diversas classes sociais, etnias e idades, a Subprefeitura⁹ do 20º *arrondissement* foi obrigada a reconhecer a relevância sociocultural do Jardin Solidaire, mas exigiu que a associação criada por Pinalie (para fazer a gestão da horta) assinasse uma convenção de ocupação, tomando conhecimento, formalmente, de que a Prefeitura de Paris possuía um projeto de construção de um ginásio poliesportivo para o local (PINALIE, 2019, informação verbal¹⁰).

⁸ Informação fornecida por Olivier Pinalie em entrevista exclusiva para Gustavo Nagib, em 25 de março de 2019.

⁹ Dada a compatibilidade conceitual, optamos por usar o termo empregado no município de São Paulo, a fim de padronizar as nomenclaturas.

¹⁰ Informação fornecida por Olivier Pinalie em entrevista exclusiva para Gustavo Nagib, em 25 de março de 2019.

Segundo Pinalie¹¹, aí residia o paradoxo: no momento em que se assinou a convenção, formalizando aquela ação de “guerrilha”, sabia-se de que, um dia, teriam de partir. Para o artista, tratava-se de uma iniciativa anarquista, e assinar um documento não fazia sentido, pois, ali, eles deveriam ter a liberdade de fazer o que queriam. Frequentadores e vizinhos do Jardin Solidaire chegaram a elaborar e assinar uma petição, que foi entregue à municipalidade, na qual pediam a garantia de permanência da horta comunitária no terreno ocupado. A prefeitura, porém, não desistiu do projeto de construir o ginásio.

O dia da remoção, enfim, chegaria. Praticamente dois anos após a assinatura da convenção, em 28 de agosto de 2005, a horta comunitária seria definitivamente fechada pela prefeitura, que daria início à construção do já previsto projeto imobiliário. Para Pinalie¹², ali acabava a aventura de cinco anos de Jardin Solidaire. A prefeitura fez o transplante de algumas árvores e demais plantas para Les Haies Partagées (Jardin Casque-d’Or), uma área verde vizinha, onde também foi criada uma horta comunitária, que existe até a atualidade, agregando alguns dos antigos frequentadores do Jardin Solidaire.

A seguir, há uma sequência de imagens da horta Les Haies Partagées. Na primeira fotografia (figura 11), vê-se a sua entrada principal, que perdeu parte das letras (na parte superior, em laranja) que formavam seu nome. A placa verde, do lado direito da foto, segue um modelo padronizado e instalado pela prefeitura na entrada das hortas, servindo de mural, com informações gerais sobre o espaço comunitário; os cestos de lixo, por sua vez, contam com sacos amarelos (para recicláveis) e verdes (não recicláveis).

¹¹ Informação fornecida por Olivier Pinalie em entrevista exclusiva para Gustavo Nagib, em 25 de março de 2019.

¹² Informação fornecida por Olivier Pinalie em entrevista exclusiva para Gustavo Nagib, em 25 de março de 2019.

Figura 11 – Les Haies Partagées



Fonte: Fotografia de março de 2019 (Paris, França). Crédito: Gustavo Nagib.

Dentro da horta Les Haies Partagées, há canteiros à altura das mãos, projetado especialmente para cadeirantes, que podem se posicionar no espaço reservado para cultivá-lo (figura 12). Nele, há espécies comestíveis e flores, que atraem insetos polinizadores. No local, também há um pequeno lago com plantas aquáticas e capacidade de armazenamento de água da chuva (figura 13). Junto ao gradil, há espécies frutíferas, bambus e a distribuição de alguns vasos.

Figuras 12 e 13 – Les Haies Partagées



Fonte: Fotografias de março de 2019 (Paris, França). Crédito: Gustavo Nagib.

A última fotografia desta sequência (figura 14) mostra o interior da horta. Nela, é possível observar os canteiros com passarelas de tábuas de madeira e as árvores ornamentais e frutíferas de pequeno e médio porte que estão distribuídas por entre os cultivos de hortaliças e flores. Ao fundo, também podem ser vistos o casebre para guardar ferramentas, uma prateleira de livros (oferecidos gratuitamente aos interessados) e os cestos de lixo. Ressalta-se, por fim, que a referida imagem é do começo da primavera boreal, quando a vegetação ainda estava em processo de regeneração após o inverno.

Figura 14 – Les Haies Partagées



Fonte: Fotografia de março de 2019 (Paris, França). Crédito: Gustavo Nagib.

A maior contrapartida, no entanto, foi a promessa do poder público de que sobre o teto do novo ginásio poliesportivo (Gymnase des Vignoles) haveria a primeira horta comunitária em telhado verde de Paris. Os seiscentos m² do atual Jardin sur le Toit (figuras 15, 16, 17, 18, 19, 20 e 21), inaugurado em 2009, tem sua gestão compartilhada por duas associações: durante a semana, a *Associação Esperem* usa o espaço para acolher pessoas em processo de reinserção social; nos fins de semana, uma associação de bairro ocupa a horta para fins de jardinagem, educação ambiental e atividades culturais. Pinalie

(2019, informação verbal¹³), contudo, não é mais frequentador de hortas comunitárias. Ele entendia que o antigo Jardin Solidaire era uma empreitada coletiva de ação política e social para além da horticultura, não encontrando correspondência nas atuais iniciativas locais. Em 2016, Pinalie publicou o livro “*Chronique d’un jardin solidaire : une aventure humaine et botanique*” (“Crônicas de um jardim solidário: uma aventura humana e botânica”), uma espécie de diário que veio a eternizar o dia-a-dia da primeira horta comunitária de Paris:

Nós recebemos uma carta pessoal de [Bertrand] Delanoë [prefeito de Paris de 2001 a 2014 pelo Partido Socialista] instruindo-nos a aceitar uma mudança para uma extensão da Praça Casque d’Or [...], bem como uma proposta da subprefeitura para vegetalizar o telhado do futuro ginásio. Para estas duas iniciativas, nós votamos unanimemente não, acompanhando nossa resposta com este fato trágico: o Jardin Solidaire fica próximo ao bairro mais denso da Europa, onde nenhum novo espaço verde está planejado. Nosso desaparecimento transformaria esta porção superpovoada do 20^o *arrondissement* em deserto urbano. Sugerimos, de preferência, mudar o ginásio para um dos terrenos disponíveis do *arrondissement*. [...]

No sábado, 27 de agosto de 2005, [...] quatrocentas pessoas lotaram o jardim. Desde o início da tarde, elas não paravam de entrar, relançadas pelo boca a boca e pelos cartazes espalhados pelo bairro: era a festa de despedida do Jardin Solidaire. Naquela noite, o vinho lisonjeou os espíritos, e a efervescência estava no auge, como se o número de pessoas ainda pudesse salvar o lugar, como se a multidão pudesse votar as prorrogações. Estava tão agitado que a festa não devia acabar nunca. [...] No dia seguinte, a horta foi fechada para sempre. *Consummatum est*. (PINALIE, 2016, p. 234-236, tradução nossa.)

O atual Jardin sur le Toit também foi registrado em uma sequência de fotografias, apresentada a seguir. Na foto à esquerda (figura 15), é possível observar a fachada do ginásio construído no terreno outrora ocupado pelo Jardin Solidaire. A placa azul, padrão estético da prefeitura, indica seu nome (Gymnase des Vignoles); e o portão cinza dá acesso à escada que leva ao topo do edifício, onde se encontra a primeira horta comunitária em telhado verde de Paris. A fotografia à direita (figura 16) mostra um corredor de paralelepípedo, no piso térreo, onde começa a escada de acesso à horta. Este mesmo corredor separa o edifício do ginásio do prédio residencial vizinho (à direita na

¹³ Informação fornecida por Olivier Pinalie em entrevista exclusiva para Gustavo Nagib, em 25 de março de 2019.

foto). Os canteiros laterais ali existentes mesclam espécies ornamentais, comestíveis e trepadeiras, que sobem o alambrado junto à escadaria.

Figuras 15 e 16 – Jardin sur le Toit



Fonte: Fotografias de fevereiro de 2019 (Paris, França). Crédito: Gustavo Nagib.

Na fotografia a seguir (figura 17), tem-se uma vista panorâmica do Jardin sur le Toit, com seus canteiros com plantio consorciado e intercalados por passarelas em madeira e concreto. Bancos, vasos, mangueiras de rega, hastes para o crescimento de trepadeiras e proteção às mudas recém-transplantadas compõem a paisagem local. A foto, feita durante o inverno boreal, revela que a horta seguia produtiva e o trabalho dos hortelões, constante.

Figura 17 – Jardin sur le Toit



Fonte: Fotografia de fevereiro de 2019 (Paris, França). Crédito: Gustavo Nagib.

Os canteiros recém-preparados no Jardin sur le Toit são protegidos por tela, enquanto o solo é forrado com palha, conforme observado na fotografia à esquerda (figura 18). À direita (figura 19), por sua vez, vê-se o galinheiro existente no local, cujas “portas abertas” permitem o livre trânsito das aves pela horta, sendo que o esterco gerado é usado para adubação.

Figuras 18 e 19 – Jardin sur le Toit



Fonte: Fotografias de fevereiro de 2019 (Paris, França). Crédito: Gustavo Nagib.

Na última dupla de fotos desta sequência, vê-se, à esquerda (figura 20), o conjunto de composteiras existente no local. Nelas, produz-se adubo orgânico para a horta a partir de restos de alimentos e das podas. À direita (figura 21), uma lousa, decorada com buquês de flores secas coletadas localmente, serve para organizar as atividades locais. O Jardin sur le Toit possui uma sala fechada na cobertura do edifício, localizada em uma das extremidades da horta, que também abriga o espaço de trabalho da *Associação Esperem*.

Figuras 20 e 21 – Jardin sur le Toit



Fonte: Fotografias de fevereiro de 2019 (Paris, França). Crédito: Gustavo Nagib.

SÃO PAULO, BRASIL, 2012: HORTA DAS CORUJAS

Se a urbanização brasileira se generalizou apenas na segunda metade do século XX e apresentou a formação de metrópoles milionárias em tão pouco tempo, especialmente quando a comparação é feita com o processo vivenciado pelos países europeus (SANTOS, 2013), a emergência de movimentos de *guerrilla gardening*, com essência evidentemente urbana e cosmopolita, também são mais contemporâneos, bem como sua reprodução, sobretudo na capital paulista.

A primeira horta comunitária da cidade de São Paulo com caráter evidentemente ativista, a fim de promover a educação ambiental e a ocupação do espaço público para fins de produção de alimentos orgânicos, foi materializada na Praça Dolores Ibárruri, no bairro da Vila Beatriz (vizinho à Vila Madalena), território da Subprefeitura de Pinheiros (zona oeste). A Praça das Corujas, como é popularmente conhecida, possui vinte e quatro

mil m² de área e é delimitada, em uma de suas extremidades, pelo trecho aberto do Córrego das Corujas (afluente do Rio Pinheiros) que, em 2007, foi um dos primeiros quarenta córregos a ser despoluído pelo Programa Córrego Limpo da Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo (SABESP) e da Prefeitura de São Paulo (figuras 22 e 23) (NAGIB, 2016). O Córrego das Corujas flui a céu aberto por cerca de 500 metros (ele possui 2,8 km de extensão total, de sua nascente próxima à Rua Heitor Pentead, até sua foz no Rio Pinheiros), margeando a Praça Dolores Ibárruri e o Parque das Corujas – um pequeno parque linear imediatamente subsequente à praça, inaugurado em 2011 (figura 22).

Figura 22 – Córrego das Corujas



Fonte: Fotografia de outubro de 2017 (São Paulo-SP, Brasil). Crédito: Gustavo Nagib.

Em 2012, a Horta das Corujas ocupou oitocentos m² da Praça Dolores Ibárruri após uma ação ativista de *guerrilla gardening* articulada, simultaneamente, com negociações junto ao poder público municipal. A materialização da horta foi a primeira ação prática da então recém-criada rede dos *Hortelões Urbanos*. A jornalista Claudia Visoni, uma das idealizadoras da referida rede, reuniu-se com um pequeno grupo de ativistas e decidiram iniciar a horta no espaço público. Em contato com Madalena Buzzo, então representante da sociedade civil no Conselho Municipal do Meio Ambiente, Desenvolvimento Sustentável e Cultura de Paz de Pinheiros (CADES-PI), vizinha à Praça das Corujas e presidenta da associação de moradores daquela localidade, Visoni conseguiu uma aliada que estava em contato direto com o poder público local. À época, Buzzo deu início a um diálogo com o subprefeito de Pinheiros enquanto os hortelões partiram para a prática (NAGIB, 2016).

Em 14 de julho de 2012 foi feita a primeira reunião na Praça das Corujas, quando os hortelões divulgaram publicamente seu interesse em iniciar os trabalhos; em 29 de julho de 2012, o primeiro mutirão; e, finalmente, em 29 de setembro de 2012, a festa de inauguração da horta, quando estiveram presentes diversos moradores do entorno, ativistas em prol da agricultura urbana, artistas, representantes do poder público e a imprensa, num ato considerado uma jogada estratégica de *marketing* para a legitimação pública da iniciativa dos hortelões (NAGIB, 2016).

O surgimento da Horta das Corujas marca o primeiro caso contemporâneo de ocupação de uma praça pública para fins de horticultura urbana na cidade de São Paulo. A experiência, que se revelou bem-sucedida e perene, tornou-se um “cartão-postal” do ativismo de guerrilha verde, inspirando o aparecimento de diversas outras iniciativas semelhantes *a posteriori*, sendo sistematicamente citada em eventos e reuniões das demais hortas comunitárias da capital paulista. A experiência das Corujas, apesar de ter ocorrido quase quarenta anos após o caso da Liz Christy Community Garden, em Nova York, representou aquele estímulo que faltava para a materialização de outras hortas semelhantes pela metrópole, e os “corujeiros” também ajudaram a replicar a iniciativa, assim como fizeram os “*green guerillas*”.

Os valores da permacultura, da agroecologia e da produção orgânica; a importância para a educação ambiental; o estreitamento das relações sociedade–natureza por intermédio da produção de alimentos; o espírito de coletividade; a reocupação do

espaço público; e as estratégias de ação autônoma perante o Estado continuam a ser reproduzidas no discurso e na prática na cidade de São Paulo. Em 2018, houve o lançamento oficial da *União de Hortas Comunitárias de São Paulo (UHCSP)*, alavancada por um coletivo de ativistas de diferentes hortas, mas com a permanência da figura de Visoni e das Corujas como referencial, respectivamente, de atuação política e de materialização no espaço urbano.

Apresentar-se-á, a seguir, uma sequência de fotografias da Horta das Corujas. Na primeira delas (figura 23), vê-se o portão de entrada da referida horta, que é preso por uma fita para evitar a entrada de animais domésticos (sobretudo cães) e placas ali penduradas informam sobre as práticas dos hortelões, como entrar em contato com eles e os prêmios recebidos. Em 2017, a horta foi laureada com o Prêmio Milton Santos, concedido pela Câmara Municipal de São Paulo; e a ONU a reconheceu como exemplo de agricultura urbana em pequena escala no continente americano, promovendo uma exposição, em Nova York, com fotos e textos decorrentes da dissertação de mestrado de Nagib (2016).

Figura 23 – Horta das Corujas



Fonte: Fotografia de dezembro de 2019 (São Paulo-SP, Brasil). Crédito: Gustavo Nagib.

A foto a seguir (figura 24) revela a miscelânea de espécies existente na Horta das Corujas, que já inspirou ativistas à reproduzirem esta prática em outros locais da capital paulista. Localizada em praça pública e permanentemente aberta, a horta ocupa uma área íngreme, possuindo uma “parte alta” (de onde foi tirada a foto) e uma “parte baixa” (junto ao portão de entrada), com desníveis que chegam a 80 metros (NAGIB, 2016).

Figura 24 – Horta das Corujas



Fonte: Fotografia de dezembro de 2019 (São Paulo-SP, Brasil). Crédito: Gustavo Nagib.

A principal cacimba da horta, que armazena a água proveniente de uma nascente existente no terreno e que garante o abastecimento gratuito e permanente de água, pode ser visualizada na próxima fotografia à esquerda (figura 25). A Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB) já fez análises que indicaram a qualidade adequada daquela água para a rega de plantas comestíveis (NAGIB, 2016). Na foto à direita (figura 26), vê-se a composteira de estruturas fixas, construída em blocos de concreto, que recebe apenas restos de podas (galhos e folhas).

Figuras 25 e 26 – Horta das Corujas



Fonte: Fotografias de dezembro de 2019 (São Paulo-SP, Brasil). Crédito: Gustavo Nagib.

Na última dupla de fotos da Horta das Corujas, é possível observar, à esquerda (figura 27), as mesas e os bancos de madeira que ficam ao ar livre (a horta não possui um espaço fechado), onde os hortelões podem deixar os seus pertences enquanto trabalham, bem como os lanches coletivos, as mudas a serem transplantadas e os vegetais colhidos. Atrás das mesas, há um meliponário, visto na foto à direita (figura 28), onde há quatro caixas de abelhas nativas sem ferrão das espécies jataí (*Tetragonisca angustula*), iraiá (*Nannotrigona testaceicornis*) e mirim droryana (*Plebeia droryana*), com sua identificação e informações pedagógicas sobre a importância dos agentes polinizadores.

Figuras 27 e 28 – Horta das Corujas



Fonte: Fotografias de dezembro de 2019 (São Paulo-SP, Brasil). Crédito: Gustavo Nagib.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O referido conjunto de casos pioneiros de ações ativistas resultou, cada qual em seu tempo, em materialidades que se tornaram referências para a pluralidade de práticas e formas da agricultura urbana, mais especificamente no que tange a criação de hortas comunitárias com base no método de ocupação do espaço urbano difundido pelo que se denomina “horticultura de guerrilha”.

A título de considerações finais, observam-se os seguintes pontos de convergência na essência ideológica dos casos de *guerrilla gardening* anteriormente apresentados: o modo de produção autônomo; o apelo à espontaneidade; a prática da autogestão e da integração comunitária; a oposição ao abandono e à perda de oportunidades; o *know-how* ecológico, experimental e não tecnicista; a criação de lugares de encontro no espaço público; ser sujeito das questões atuais e se manifestar por intermédio das plantas; cultivar (n)a cidade para questionar e para aprender (GGF, 2020).

Torna-se possível a ponderação de que a horticultura de guerrilha apresenta-se, ainda, como alternativa à crise urbana. Nos princípios de *guerrilla gardening* está embutida a ideologia da transformação radical da paisagem urbana e, sobretudo, da maneira como as pessoas se relacionam com o espaço urbano. Por mais variados que sejam os territórios estudados, há convergência no que se refere à abordagem política de transformação local a partir da ocupação coletiva do solo urbano para fins de produção de alimentos.

Sarti (2007) já afirmara que a motivação principal é política, e não propriamente os assuntos referentes à agricultura ou à jardinagem. Mas o ato de cultivar alimentos exige o tempo de espera para a semente brotar, a planta crescer e o momento da colheita, ou seja, a simbologia perfeita para anunciar que um protesto ou a luta por uma causa específica não será momentânea, mas permanecerá ressoando por dias, semanas ou meses: as raízes das plantas têm o poder de garantir a ocupação permanente da terra ao mesmo tempo em que sinaliza a existência dos ativistas.

REFERÊNCIAS

BHATT, Vikram; FARAH, Leila Marie. *Cultivating Montreal: A Brief History of Citizens and Institutions Integrating Urban Agriculture in the City. Urban Agriculture &*

Regional Food Systems, Madison, v. 1, p. 1-20, jul. 2016. Disponível em: <<https://dl.sciencesocieties.org/publications/ua/tocs/1/1>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

BELASCO, Warren. J. *Appetite for change: how the counterculture took on the food industry*. Nova York: Cornell University Press, 2014.

DEMAILLY, Kaduna-Ève. *Les jardins partagés franciliens, scènes de participation citoyenne?* *EchoGéo*, Paris, n. 27, p.1-18, 2014. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/echogeo/13702>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

GGF – GUERRILLA GARDENING FRANCE. 2020. Disponível em: <<http://guerilla-gardening-france.fr>>. Acesso em: 31 jan. 2020.

GOFFMAN, Ken; JOY, Dan. *Counterculture through the ages*. Nova York: Villard, 2005.

GREEN GUERRILLAS. 2020. Disponível em <<http://www.greenguerillas.org>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

GUTSTEIN, Donald. *Vancouver Ltd*. Toronto: James Lorimer & Company, 1975.

HARVEY, David. *Paris: capital da modernidade*. São Paulo: Boitempo, 2015.

JACOBS, Jane. *Morte e vida de grandes cidades*. São Paulo: Martins Fontes, 2013.

LCCG – LIZ CHRISTY COMMUNITY GARDEN. 2020. Disponível em: <<http://www.lizchristygarden.us>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

LOWNDES, Sarah. *The DIY movement in art, music and publishing: subjugated knowledges*. Londres: Routledge, 2016.

MACKIE, John. *This week in History: 1971 All Seasons Park springs up at the entrance to Stanley Park*. *Vancouver Sun*, 26 maio 2017. Disponível em: <<http://vancouver.sun.com/news/local-news/this-week-in-history-1971-all-seasons-park-springs-up-at-the-entrance-to-stanley-park>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

NAGIB, Gustavo. *Agricultura urbana como ativismo na cidade de São Paulo: o caso da Horta das Corujas*. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2016. Disponível em: <<https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-18082016-124530/pt-br.php>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

NAGIB, Gustavo. *Agricultura urbana como ativismo na cidade de São Paulo*. São Paulo: Annablume, 2018.

LOVINY, Christophe.; SILVESTRI-LÉVY, Alessandara. *Cuba por Korda*. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

PINALIE, Olivier. *Chronique d'un jardin solidaire: une aventure humaine et botanique*. Paris: CNT-RP, 2016.

POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

PREFEITURA DE BERKELEY. *People's Park*, 2019. Disponível em: <<http://www.ci.berkeley.ca.us/contentdisplay.aspx?id=12760>>. Acesso em: 28 jun. 2019.

PREFEITURA DE NOVA YORK. *New York City Department of Parks & Recreation*, 2020. Disponível em: <<http://www.nycgovparks.org>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

PREFEITURA DE VANCOUVER. *Vancouver Board of Parks and Recreation*, 2020 Disponível em: <<http://vancouver.ca/parks-recreation-culture/parks-and-recreation.aspx>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

REYNOLDS, Richard. *On guerrilla gardening: a handbook for gardening without boundaries*. Reino Unido: Bloomsbury, 2009.

ROBIDEAU, Henri. *Mud City Estates: 1971 photo narrative*. Vancouver: Eraser Street, 2015. Disponível em: <<http://henrirobideau.com/mud-city-estates.html>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

SANTOS, Milton. *A urbanização brasileira*. São Paulo: Edusp, 2013.

SARTI, Robert. You said it... TRACEY, David. *Guerrilla gardening: a manualfesto*. Canadá: New Society, 2007.

SARUSKY, Jaime. *Prefácio*. LOVINY, Christophe.; SILVESTRI-LÉVY, Alessandra. *Cuba por Korda*. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

TRACEY, David. *Guerrilla gardening: a manualfesto*. Canadá: New Society, 2007.

WALTER, Nicolas. *Anarchism and religion*. Canadá: TAO, 1991.

WINSTANLEY, Gerrard. et al. *The True Levellers standard advanced: or, the state of community opened, and presented to the sons of Men*. Londres: [sem editora], 1649. Disponível em: <<http://www.rogerlovejoy.co.uk/philosophy/diggers/diggers2.htm>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

AGRICULTURA URBANA EN BOGOTÁ: UN PANORAMA ACTUAL

Vítor Amancio Borges Ferreira¹

Júlio César Suzuki²

Nohora Inés Carvajal Sánchez³

INTRODUCCIÓN

A propósito de la crisis sanitaria mundial producida por la COVID-19, durante la cuarentena de varios meses, nos dimos cuenta de la práctica de la agricultura urbana, por primera vez, de muchos habitantes de la ciudad de Bogotá. En parques, patios de las casas, terrazas, balcones y hasta en el interior de los apartamentos, aparecieron hortalizas, frutas y verduras. Esto nos indica que muchas personas pusieron su mirada y su práctica hacia una relación más directa con los alimentos que consumen. Sin embargo, esta experiencia no es nueva, la agricultura urbana ha estado presente en el cotidiano de la vida citadina, teniendo como uno de sus aspectos explicativos la propia constitución de ciudades formadas en la mayoría de los casos por movimientos migratorios de poblaciones rurales que llegaron a ambientes urbanos en donde reprodujeron las prácticas que les eran familiares.

En este capítulo, hacemos una reflexión que presenta un panorama de la agricultura urbana en Bogotá de forma teórica y empírica. Para ello, iniciamos con una discusión teórica acerca del derecho a la ciudad y su relación con la alimentación. Seguido presentamos algunas categorías conceptuales para comprender la agricultura urbana y finalizamos con la presentación de un panorama general de la agricultura urbana en Bogotá, destacando las formas de actuación del gobierno del Distrito Capital de Bogotá al respecto, así como las iniciativas individuales y comunitarias relacionadas con la agricultura urbana.

¹ Professor de Geografia na Escola MóBILE e no Colégio Franciscano Pio XII desde 2019. E-mail: vitor.amancio.ferreira@gmail.com.

² Professor e coordenador do Programa de Pós-Graduação Integração da América Latina, Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação Integração da América Latina. E-mail: jcsuzuki@usp.br

³ Profesora Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. E-mail: nohora.carvajal@uptc.edu.co

EL DERECHO A LA CIUDAD Y SU RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN

El derecho a la ciudad ha sido debatido por diversos autores desde la formulación inicial del concepto por Lefebvre (1968). Harvey (2014), realiza un esfuerzo por trazar este concepto para los problemas del siglo XXI y considera que actualmente surge en las calles y barrios como una repuesta de la población angustiada por los problemas enfrentados. Podemos pensar inicialmente en los problemas prácticos enfrentados cotidianamente. Según Gehl (2015, p. 3) una característica común de casi todas las ciudades, es que las personas que utilizan el espacio de la ciudad en gran número son cada vez más maltratadas [Traducción libre], mostrando que el malestar con las ciudades es generalizado y se hace evidente a través del agotamiento de la relación de las personas con el modo de vida urbano propio de las grandes ciudades latinoamericanas.

Por otra parte, el espacio público más que satisfacer las necesidades de la población, se planea de acuerdo a una lógica capitalista. Según Carlos (2014, p. 476), hoy las relaciones que se desarrollan en los espacios públicos de la ciudad están marcadas por los trazos de una crisis urbana cuyo contenido es la constitución de la ciudad como espacio empresarial, apuntando a la reproducción económica en detrimento de las necesidades sociales [Traducción libre].

Considerar la cuestión del derecho a la ciudad, significa reflexionar mucho más allá de los problemas prácticos enfrentados en el cotidiano. Para Harvey (2014:28), el derecho a la ciudad es, por tanto, mucho más que un derecho de acceso individual o colectivo a los recursos que incorpora la ciudad, es un derecho a cambiar y reinventar la ciudad más acorde con nuestros deseos más profundos. Además, es un derecho más colectivo que individual, ya que la reinención de la ciudad pasa inevitablemente por el ejercicio del poder colectivo sobre el proceso de urbanización.

Es a partir de la acción de varios agentes, tanto del sentido común como vinculados al campo científico, así como de los responsables políticos y líderes de empresas, que el capital se hace efectivo como configurador de la realidad de las ciudades, en un movimiento que se ha convertido en la reproducción de un paradigma de pensamiento. La modernidad que llega como una modalidad trasplantada desde fuera, gana trazos importantes y particulares en América Latina. El ideal de modernidad se basó fuertemente en la postura positivista de clasificar la realidad en un fuerte dualismo: pares

opuestos rígidos forjados para explicar la realidad, como las oposiciones moderno-tradicional, desarrollo-pobreza, urbano-rural, entre otras. Cualquier elemento fuera de lo que se consideraba moderno fue catalogado como no auténtico, como afirma Martins (2013, p. 17), relegando al pasado y lo residual lo que supuestamente no sería parte de los tiempos modernos, como el tradicionalismo de los pobres migrados del campo a la ciudad, la cultura popular y la pobreza misma. Serían manifestaciones anómalas de una sociabilidad extinta por la creciente e inevitable difusión de la modernidad que resultaría del desarrollo económico y la globalización.

Para Harvey (2014), producir las ciudades paso a ser parte del *modus operandi* de los procesos de reproducción capitalista. En ese sentido es evidente la imposibilidad de conciliar los intereses y deseos de la población con las necesidades del capital, resultando necesario cuestionarnos para quién y por quién las ciudades han sido efectivamente producidas. A pesar de la concentración del derecho a la ciudad en manos de poderes hegemónicos, la ciudad conserva una cualidad fundamental para la transformación de la realidad, ella se configura como un campo fértil y muy importante para el surgimiento de iniciativas contestatarias que procuran de alguna manera, con pautas variadas y objetivos distintos, retomar la capacidad de intervención en las ciudades por parte de las personas que efectivamente la producen a diario, es decir, retomar la cuestión del derecho a la ciudad.

Una de las discusiones que esta creciendo con cierto vigor y que tiene importantes repercusiones prácticas, es el tema de la alimentación en las ciudades, ya sea por su acceso o por la calidad de lo que se consume. En la actualidad, los alimentos son obtenidos de lugares cada vez más distantes. Debido a los avances tecnológicos y a una integración global cada vez más intensa, combinada con el desarrollo histórico de las ciudades guiadas por los ideales de la modernidad, la idea de producir alimentos en las ciudades se ha vuelto extraña e innecesaria. Podemos entender, por tanto, que las ciudades se vuelven cada vez más dependientes de fuentes externas para obtener los alimentos necesarios para la reproducción de sus habitantes, depositando su confianza en el sistema alimentario global y creando una cultura de no saber cómo se producen y ni siquiera de dónde vienen.

Este contexto sobre la alimentación en las ciudades, junto con el descontento de las poblaciones urbanas y la búsqueda de la realización del derecho a la ciudad, ha generado una práctica importante que en la actualidad muestra un gran crecimiento: la

agricultura urbana como posibilidad de apropiación de espacios, como alternativa alimentaria y como alternativa para la construcción de una nueva vida urbana.

LA AGRICULTURA URBANA: ALGUNAS CATEGORÍAS PARA SU COMPRENSIÓN

La agricultura no nace como un fenómeno nuevo en las ciudades. Hay cultivos agrícolas en las ciudades desde que existen. Más que eso, la agricultura urbana ya se ha utilizado como herramienta para resolver o paliar los problemas del hambre en varias ocasiones, muchas veces provocada por ciclos excluyentes de industrialización y urbanización o por eventos catastróficos, como las Grandes Guerras Mundiales. Países como Reino Unido, Suecia, Alemania y, más recientemente, Cuba, han demostrado, en distintos momentos de crisis, cómo la agricultura urbana puede ser una solución eficaz para la producción de alimentos y para la mejora rápida y eficaz de las condiciones de vida de las poblaciones urbanas (BARTHEL et al, 2015).

La agricultura urbana, en estos casos, no parece demostrar el vigor de una práctica vista como algo deseable para las ciudades, sino como una solución de emergencia a un problema inmediato que necesita soluciones rápidas, demostrando ser una práctica de carácter transitorio. Cuando se solucionó el problema, la agricultura dejó de ser necesaria y se descartó. Esta es una de las grandes diferencias con el actual movimiento de la agricultura urbana que ha vuelto a surgir en las ciudades, su práctica parece tener la urgencia de ser definitiva, ya no transitoria. La agricultura urbana ya no se ve solo como una solución rápida a un problema inmediato, sino como una solución pequeña y lenta entre muchas otras soluciones necesarias a un problema construido durante muchos años. El reciente interés por la agricultura urbana muestra que está más vinculada a la transformación paulatina de las ciudades que a la rápida solución de un problema específico y localizado.

La visión que considera a la agricultura urbana como una actividad temporal o marginal se contrasta con sus resultados prácticos hoy, la agricultura urbana mejora la situación económica y social de las familias vulnerables. Transitoria o no, la práctica de la agricultura urbana juega un papel importante en la producción mundial de alimentos. La agricultura urbana y periurbana han demostrado ser una alternativa importante y

oportuna al modelo hegemónico de ciudad, principalmente por su potencial multifuncional de transformación territorial, ambiental, económica, social, política y cultural.

Cuidando de no sobrestimar el potencial de la agricultura urbana y de no considerarla como la solución necesaria y definitiva a todos los problemas urbanos en todas las ciudades y en todos los contextos, es necesario, reconocer que esta práctica tiene un gran alcance, interfiriendo en diferentes sectores urbanos y promoviendo resultados muy diferentes. La agricultura urbana influye diferentes áreas, educación, planeación urbana, economía, actividades de recreación, salud, seguridad alimentaria, ambiente y sociabilidad (DUCHEMIN et al, 2008).

La agricultura urbana es una promotora de la educación, dado el carácter pedagógico de los huertos urbanos y otras formas de agricultura que enseñan valores ambientales, muestra cómo se producen los alimentos y de dónde provienen, y actúan para sensibilizar a las personas sobre aspectos importantes de la alimentación. Es una herramienta para la planificación urbana, ya que es una práctica que transforma la ciudad uniendo la construcción de espacios y su implementación por las prácticas de los vecinos de la ciudad. Influye en los aspectos económicos, ya que promueve la producción de alimentos a escala local, con bajos costos productivos y logísticos, siendo una alternativa de consumo más barata e incluso una alternativa para el autoconsumo, reduciendo la dificultad de acceso a los alimentos presentados por muchas familias vulnerables.

La agricultura urbana también se presenta como una opción entre las actividades de ocio. Los huertos urbanos brindan espacios de interacción social e interacción con la naturaleza, reconectando al ser humano con la tierra y brindando una alternativa para que el tiempo se pueda utilizar de otra manera. Es promotora de la salud, tanto por el consumo de alimentos más saludables, que promueven mejoras directas en la salud de las poblaciones urbanas, como porque las personas abandonan su inercia urbana y sedentarismo para practicar una actividad que promueve, de alguna manera, el ejercicio físico.

La agricultura en las ciudades permite la consolidación de la seguridad alimentaria, reduciendo la dependencia externa para el consumo de alimentos y promoviendo alternativas locales de alimentación barata, saludable y accesible, ayudando a superar la pobreza y hambre urbanas, problemas muy comunes en las grandes ciudades

latinoamericanas. La agricultura en las ciudades puede ser una alternativa para la rehabilitación ecológica de las ciudades, a través de la formación de áreas verdes y la protección de la biodiversidad existente. Además, esta práctica también contribuye a la sociabilidad urbana, recuperando una instancia de vida de la ciudad que demuestra que se ha perdido en muchos casos. Se trata de recuperar los lazos comunitarios en torno a un objetivo común, cultivar alimentos en las ciudades.

Para analizar la agricultura urbana en una ciudad determinada, debemos considerar las particularidades y especificidades de cada experiencia, considerando cada iniciativa de agricultura urbana como algo personalizado. Duchemin et al (2008, p. 48) enfatizan que el enfoque de cada experiencia y, en consecuencia, sus resultados, dependen mucho de las necesidades de cada población, teniendo relación con los niveles económicos presentados [Traducción libre]. Este es un aspecto que ayuda a explorar un problema que a menudo surge cuando se trata de agricultura urbana. Parece existir la noción de que el actual movimiento de agricultura urbana no es más que una distracción para las personas adineradas, o al menos con buenos niveles de ingresos. La agricultura urbana se caracteriza a menudo como un movimiento de élite.

Sin embargo, contando el caso de Bogotá como una ayuda para la reflexión, parece claro que la agricultura urbana juega un papel importante para las personas de todos los estratos sociales, siendo una práctica verdaderamente multifuncional y provocando resultados diferentes donde se aplica. Ya sea para la producción de alimentos, con fines de ocio o para cualquier otro fin, lo cierto es que las personas producen alimentos, provocando resultados diferentes y prácticos que contribuyen a mejores ciudades.

Además, otra noción que parece permear el tema de la agricultura urbana es que sus resultados más importantes no son productivos, sino resultados que afectan a diferentes áreas, pero de manera periférica. Si la agricultura, actividad intrínsecamente ligada a los aspectos productivos, no produce alimentos como principal resultado, es posible que sea una práctica con una vida limitada. Resulta que, si bien las motivaciones para realizar experimentos de agricultura urbana son diversas, la alimentación sigue siendo uno de sus principales e importantes productos. Tomando el ejemplo de estudios realizados en París (Francia) y Montreal (Canadá), ciudades con altos niveles de ingresos y con el perfil específico de huertos comunitarios, que suelen valorar, principalmente, la apropiación de los espacios urbanos y la sociabilidad entre las personas, queda claro que

la agricultura urbana en los huertos comunitarios, puede satisfacer gran parte de la demanda urbana de alimentos. Estos estudios concluyeron que una parte sustancial de la demanda de alimentos urbanos podría producirse dentro de los límites de la ciudad, poniendo en producción terrenos vacíos (POURIAS; DUCHEMIN; AUBRY, 2015).

Sin embargo, para que podamos profundizar en las discusiones sobre agricultura urbana, es necesario que regresemos a algunos conceptos importantes que colaborarán para delimitar esta práctica. Uno de los problemas que hay que resolver para comprender mejor la agricultura urbana es la división entre rural y urbano mencionada anteriormente, en la que cada uno de ellos juega un papel específico, especialmente en materia de producción de alimentos. Por tanto, nos centraremos en reconceptualizar las categorías analíticas rural y urbana.

Hablar de agricultura y calificarla de urbana provoca cierto extrañamiento. La agricultura parece, en un principio, un fenómeno confinado a espacios calificados como rurales, y la práctica de la agricultura en las ciudades y, más aún, en las grandes urbes, parece ser solo un remanente de lo que no es moderno, solo una permanencia de algo que tiende a poner fin al proceso de desarrollo de la ciudad. En el sistema de clasificaciones dualistas característico del pensamiento moderno, hablar de urbano y rural o ciudad y campo es hablar de nociones excluidas, pares totalmente opuestos.

Sin embargo, cuando miramos la realidad, vemos que categorías tan inflexibles no dialogan con lo que estamos viendo en la actualidad. Estudios más recientes, en línea con lo dicho, han demostrado la necesidad de repensar las categorías rural y urbana a la luz de lo ocurrido en la realidad, como el ejemplo del creciente fenómeno de la agricultura urbana. No es posible encajar el reciente resurgimiento de la agricultura como una posibilidad y como una práctica que está creciendo en las ciudades, debido a la falta de movimiento en las categorías rural y urbana. En este sentido, la discusión realizada por Rua (2006) es bastante relevante. El autor, al abordar la necesidad de una revisión conceptual de lo rural y lo urbano, propone una nueva forma de mirar la realidad basada en la noción de hibridación como un conjunto inseparable de sistema de objetos y un sistema de acciones que varían en cada momento histórico.

La precisión del concepto de hibridación puede buscarse en el estudio de García Canclini (2000) sobre culturas híbridas. Para este autor, la hibridación se caracteriza por procesos socioculturales en los que estructuras o prácticas discretas, que existían por

separado, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas. La combinación de diferentes elementos, ellos mismos fruto de otros procesos de hibridación, genera híbridos, que mezclan las características de las estructuras o prácticas combinadas en un nuevo elemento. La hibridación está presente, por ejemplo, “en las estrategias de reconversión económica y simbólica que utilizan los sectores populares, tal como los migrantes campesinos que adaptan sus saberes para trabajar y consumir en la ciudad” (GARCÍA CANCLINI, 2000, p. 10).

Hablar de espacios híbridos en la discusión sobre las categorías de rural y urbano muestra la posibilidad de no mirar la realidad desde categorías estancadas, sino formular nuestras categorías a partir de lo que sucede en la realidad. Lo real presenta una dinámica que no puede ser representada por la antigua división rural-urbana, y pensar en espacios híbridos es una solución interesante para entender el movimiento que se da entre lo rural y lo urbano y también las experiencias actuales tanto en espacios tradicionalmente rurales, como en espacios tradicionalmente urbanos. En el campo hay elementos urbanos y en la ciudad, elementos rurales, y estos diferentes elementos se combinan y fusionan generando nuevas territorialidades particulares y diversas.

Suzuki (2007, p. 144) ya había reconocido la noción de espacio híbrido al enfatizar que la separación entre lo rural y lo urbano a partir del perímetro urbano es insuficiente. El perímetro urbano es extremadamente defectuoso para la diferenciación de lo rural y lo urbano, principalmente porque hay, por un lado, mucho de lo rural en las aglomeraciones urbanas, particularmente en las más pequeñas, pero también, en las medianas y grandes, o incluso en las metrópolis. Mientras que, por otro lado, hay mucha urbanidad en el campo, especialmente en áreas más cercanas a metrópolis o ciudades más grandes [Traducción libre].

Esta noción de espacio tiene sustento teórico en estudios recientes. La geografía tiene el espacio como uno de sus objetos centrales. Conceptualizarlo, entonces, geográficamente, no es tarea fácil, ya que este ha sido un tema importante de debate en la construcción del conocimiento geográfico. Para el análisis que proponemos aquí, hablar de un espacio que tiene en su esencia la idea de movimiento y que es, en sí mismo, un híbrido de varias prácticas y estructuras y que engloba elementos rurales y urbanos a la vez, se convierte en una categoría importante para comprender la realidad de la agricultura urbana en Bogotá. Nos apoyamos, por tanto, en el concepto de espacio de

Thrift (2006), quien se refiere al giro espacial, como el reconocimiento de un proceso constante de creación de espacios y territorios y quien señala, que el mundo está formado por todas las cosas que se relacionan entre sí en diferentes espacios, en un proceso continuo de encuentros.

Podemos relacionar la perspectiva del espacio de Thrift (2006) con la propuesta de Rúa (2006, p. 90), que es intentar “una visión más integrada de las territorialidades en las que lo urbano y lo rural se mezclan definiendo particularidades y singularidades que marcan cada localidad”, es decir, comprender cómo el contacto entre lo urbano y lo rural genera, a través de procesos de hibridación, nuevas territorialidades específicas. Uno de los grandes potenciales de la agricultura urbana, que ayuda a explicar su multifuncionalidad, parece residir precisamente en el solapamiento que se produce, cuando aparece una experiencia de cultivo en la ciudad, entre lo rural y lo urbano, conformando territorialidades muy particulares.

De esta manera, podemos considerar la definición de agricultura urbana propuesta por Suzuki y Berdoulay (2016), los cuales enfatizan en tres dimensiones esenciales: la variedad de áreas intra o periurbanas; los actores, instituciones y organismos que participan en ella; y las actividades y prácticas que surgen de diferentes motivaciones. Podemos señalar, por tanto, que la práctica de la agricultura urbana, en sus diversas formas, motivaciones y propósitos, dialoga fuertemente con el tema del derecho a la ciudad. Cultivar en las ciudades, ya sea para sustento o como forma de activismo, ha sido una respuesta a la forma en que se conciben, planifican e implementan las ciudades.

AGRICULTURA URBANA EN BOGOTÁ

Bogotá, capital de Colombia, se configura como una de las ciudades más importantes de América Latina. Región que ha sido un campo fértil para la agricultura urbana en las últimas décadas (FANTINI, 2016). En 2020, de acuerdo a las proyecciones de población del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), Bogotá cuenta con 7,743,955 de habitantes, número relevante que evidencia el peso de la ciudad en América Latina. A partir de 1991 con la última Constitución Política, Bogotá recibió el carácter de Distrito Capital de Colombia y administrativamente quedó dividido en 20 localidades. Algunas localidades son completamente urbanas, otras poseen zonas urbanas

y rurales y una sola es totalmente rural (CARVAJAL, 2012). Cada localidad tiene su propia alcaldía y el Distrito la Alcaldía Mayor de Bogotá.

Según Oliveira (2017), las posturas del poder público relacionadas con la agricultura urbana se categorizan en cuatro tipos: marginal, emergente, societal y estatal. Esta categorización nos sirve para evidenciar las formas de actuación del gobierno. Así, el tipo marginal indica que la agricultura urbana es ilegal, con pésimas condiciones para su desarrollo; el tipo emergente muestra que, por causa de las acciones de los individuos y la demanda generada, el gobierno comenzó a observar esta práctica y a moverse; el tipo societal revela una presencia fuerte de asociaciones y Organizaciones No Gubernamentales (ONG) en la propuesta y organización de la agricultura urbana y el tipo estatal indica un caso donde el gobierno trata a la agricultura urbana como una herramienta importante para la planeación y fomenta su práctica.

La agricultura urbana en Bogotá puede ser caracterizada inicialmente como de tipo estatal, por tanto, es más que una práctica emergente en la ciudad que pasa a ser legitimada por el poder público. Un punto neurálgico a destacar es el rol del Jardín Botánico de Bogotá que lleva el nombre del astrónomo y botánico José Celestino Mutis. Gran parte de los textos revisados mencionan al Jardín Botánico como una institución de gran importancia para el desarrollo de la agricultura urbana contemporánea en Bogotá.

Es interesante contrastar la historia de la ciudad de Bogotá y las prácticas de las poblaciones que llegaron a residir allí con la concepción teórica moderna de lo que serían las ciudades. Hubo un choque entre la práctica y el concepto moderno de ciudad que terminó por excluir, de la vida de la ciudad, a aquellos que no encajaban conceptualmente con lo que se esperaba que fuera la ciudad, el lugar del modo de vida urbano. La historia muestra que las poblaciones rurales que habían migrado al núcleo urbano bogotano tenían sus modos de vida marginados en detrimento del ideal urbano, exclusión que provocó la necesidad de su inserción en la vida urbana según los moldes modernos. Años más tarde, el resultado que se vio en Bogotá, al igual que en otras grandes ciudades latinoamericanas, fue la pobreza urbana, materializada, de distintas formas, en el espacio urbano, pero que afectó particularmente a los estratos de la población de origen rural. Los procesos de migración campo-ciudad y de urbanización-industrialización iniciados hacia mediados del siglo pasado en Colombia, propiciaron la concentración de población en Bogotá (CARVAJAL, 2012).

El problema de la pobreza urbana nos conecta con el papel central que juega el Jardín Botánico de Bogotá. En medio del contexto de una vida urbana marcada por la pobreza, que se expresaba principalmente en poblaciones marginales, mayoritariamente de origen rural, se comenzó a diseñar una nueva estrategia en el escenario bogotano. La agricultura en la ciudad se convirtió en una posibilidad viable para la supervivencia de las poblaciones más pobres, y el Jardín Botánico asumió el importante papel de promover esta práctica.

Con la persistencia del problema de inserción de poblaciones de origen rural y humilde, y con los problemas derivados de este hecho, como el hambre y la inseguridad alimentaria, el gobierno distrital de Bogotá, bajo la administración del alcalde Luis Eduardo Garzón (2004 - 2008), institucionalizó la práctica de la agricultura urbana como una herramienta para superar el hambre y la pobreza, es decir, como una alternativa a los problemas sociales. Lo que hizo el gobierno, en realidad, fue exponer el tema del hambre y colocarlo como uno de los problemas centrales a enfrentar en su política social. La agricultura urbana fue una de las acciones previstas en el programa denominado Bogotá Sin Hambre. La tarea de promover la agricultura urbana, como parte del Plan de Desarrollo Distrital, fue encomendada a una de las secretarías del distrito de Bogotá, la Secretaría Distrital de Ambiente que, a través del Jardín Botánico de Bogotá, comenzó a pensar, planificar y ejecutar acciones específicas encaminadas a desarrollar una política de agricultura urbana para la ciudad. Desde entonces, el Jardín Botánico de Bogotá ha sido uno de los protagonistas cuando hablamos de agricultura urbana en la capital colombiana.

El Jardín Botánico de Bogotá es un importante punto turístico de la capital colombiana, se ubica entre la Carrera 70 y la Calle 63, en el sistema vial ortogonal de Bogotá. Se sitúa en una gran manzana que también incluye un complejo deportivo con diversa infraestructura y una de las sedes de la Universidad Libre. Muy cerca del Jardín Botánico de Bogotá, entre la Carrera 68 y la continuación de la Calle 63, se ubica el Parque Metropolitano Simón Bolívar, icónico para la ciudad y considerado el pulmón de Bogotá, caracterizándose como la zona verde más importante de la ciudad, con 113 hectáreas de terreno. Esta espacialidad del Jardín Botánico de Bogotá y sus alrededores contrastan con el resto de la ciudad, en especial con el sur en donde hay muy pocas zonas verdes. El ingreso al Jardín Botánico está ubicado en la Calle 63, con un gran cartel

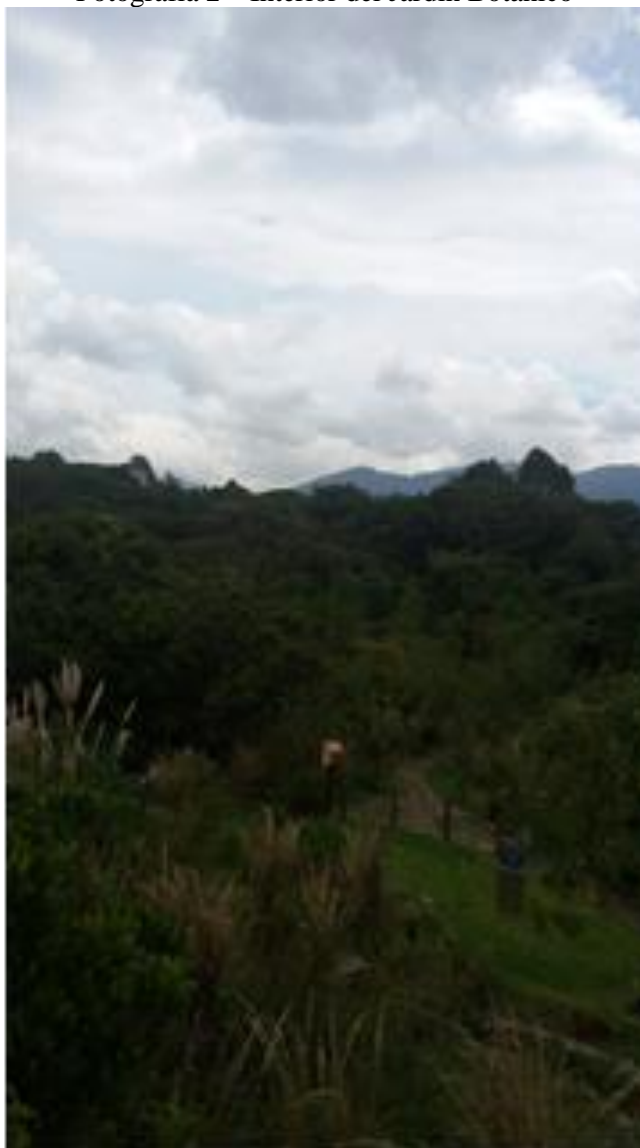
resaltando la entrada, como se muestra en la fotografía 1. El interior del Jardín se observa en la fotografía 2.

Fotografía 1 - Entrada al Jardín Botánico de Bogotá



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 18-07-2018.

Fotografía 2 – Interior del Jardín Botánico



Fuente: Nohora Inés Carvajal Sánchez, 09-03-2019.

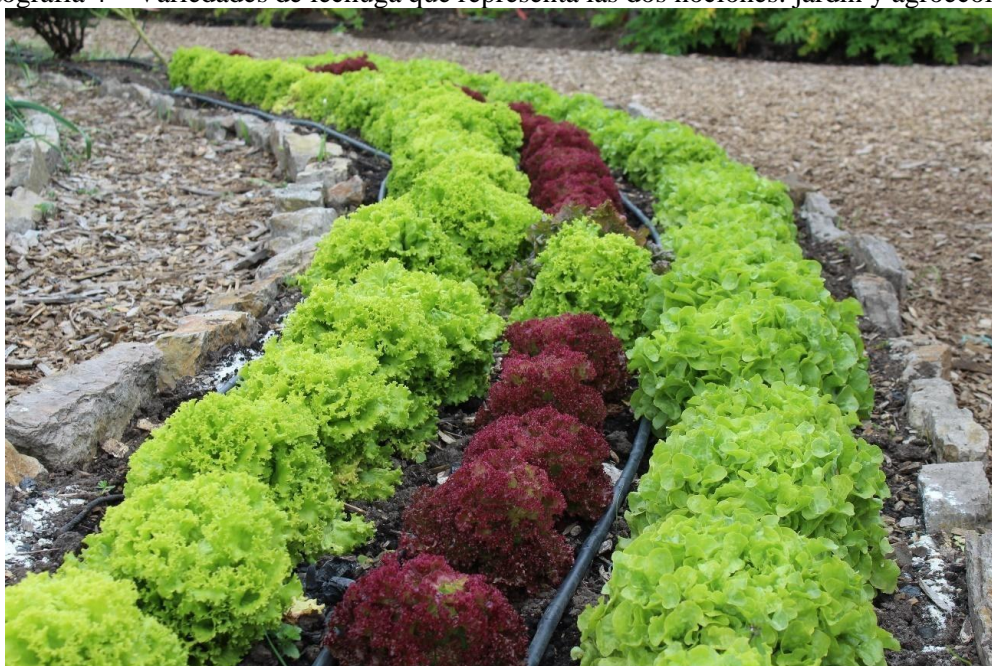
El punto de mayor interés para nosotros al interior del Jardín Botánico, es el “Área experimental de uso sostenible”, la cual contiene una zona de compostaje, frutas de clima frío, cultivos urbanos y una huerta identificada como jardín agroecológico con especies comestibles y medicinales. Es interesante señalar que la combinación de "jardín" con "agroecología" representa además un estándar estético. Los surcos productivos parecen formar dibujos y en algunos se nota un arreglo que parece haber sido pensado más allá del aspecto productivo, considerando también la estética de la siembra (fotografías 3 y 4).

Fotografía 3 - Jardín agroecológico en el Jardín Botánico de Bogotá



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 18-07-2018.

Fotografía 4 – Variedades de lechuga que representa las dos nociones: jardín y agroecología



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 18-07-2018.

Además, justo en la entrada de la oficina de Coordinación de Agricultura Urbana, un mapa identifica las experiencias agrícolas que han recibido apoyo técnico, con una serie de huertas y otros espacios de cultivo que superan los datos que presentan los textos

sobre agricultura urbana en Bogotá. El Jardín materializó una práctica agrícola en la ciudad y la existencia de una coordinación específica, que maneja una abundante información y todo un aparato teórico orientado a la formación de los agricultores, demuestra el papel relevante que juega esta institución. Para el coordinador de esta oficina, su visión acerca de la agricultura urbana traspasa los aspectos técnico-burocráticos que podrían ser esperados de una institución gubernamental, considerando la práctica de los cultivos urbanos como una manera de construir nuevas ciudades con nuevas cualidades.

Para instrumentalizar los cultivos en la ciudad, para que se conviertan en una herramienta eficaz para superar un problema acumulado en décadas anteriores, el Jardín Botánico esbozó estrategias que se dividieron en tres ejes principales: capacitación en agricultura urbana, acompañamiento técnico y social y consolidación de una red de agricultores.

Por su parte, la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico de Bogotá D.C., órgano vinculado al gobierno distrital de Bogotá, a través del Mercado Campesino de la Plaza de los Artesanos (fotografía 5), promueve la agricultura urbana y periurbana, así como la comercialización de sus productos y de los que provienen de otras zonas agrícolas campesinas cercanas a la capital.

Fotografía 5 – Publicidad del Mercado Campesino a la entrada del mismo



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 21-07-2018.

Uno de estos productores, viene del municipio de La Calera cercano a Bogotá (fotografía 6, Trabajo de campo del curso Geografía humana avanzada, Maestría en Geografía, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en convenio con el Instituto Geográfico Agustín Codazzi.). Este Mercado Campesino se realiza los sábados y domingos. El público que lo frecuenta se encuentra entre clase media y popular.

Fotografía 6 – Granja agroecológica El Laguito, La Calera



Fuente: Patricia Blandón, 15-09-2018. Trabajo de campo del curso.

Una particularidad de este Mercado Campesino, es que algunos de los comercializadores tienen su propia huerta en el espacio que la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, destino para ello. Allí se realiza trabajo comunitario. El grupo llamado Buena Semilla, se reúne desde hace algunos años allí para realizar cultivos de manera comunitaria y con trabajo voluntario. Al principio, lo que se producía era de ellos y los excedentes se intercambiaban a menudo, aunque la finalidad del jardín era, en primer lugar, la sociabilidad creada por esta experiencia y, en segundo lugar, el autoconsumo.

La sociabilidad creada, de hecho, es el elemento más destacado. Para este grupo, el jardín les dio sentido a sus vidas, al poner a las personas en relación, creando espacios de socialización y creación de objetivos compartidos. Más que la salud física que conlleva el consumo de alimentos saludables, la salud mental es el aspecto más privilegiado de la práctica construida por ellos. En este caso, más que una actividad de supervivencia física, con la provisión de alimentos, o reproducción material, con la comercialización de lo que se produce, la agricultura urbana se muestra como una actividad de importancia para la calidad integral de vida de sus participantes. Extrapolando el ámbito económico, la agricultura urbana adquiere la forma de una alternativa para restaurar la vida y la motivación de la comunidad. Este grupo, nos ayudó a comprender otra faceta de la agricultura urbana en Bogotá, destacando el carácter multifuncional intrínseco a la agricultura urbana. Lejos de ser una práctica productiva, la agricultura urbana es un símbolo de la búsqueda de otra sociabilidad urbana, de una nueva urbanidad basada ya no en los mismos principios. Este grupo, en su mayoría mujeres, pueden representar a miles más que buscan alternativas a la vida urbana que se les ofrece.

Otra propuesta adelantada por la Secretaría de Desarrollo Económico de Bogotá, está relacionada con los cultivos hidropónicos. Muy cerca de la huerta se ubica el invernadero, el cual se inició en enero de 2018. La idea es aprovechar algunos espacios de la ciudad para cultivar alimentos saludables en cantidades razonables, adoptando técnicas de hidroponía mediante tubos horizontales yuxtapuestos, formando grandes estructuras triangulares, como podemos observar en la fotografía 7.

Fotografía 7 – El invernadero y la práctica de hidroponía en la Plaza de los Artesanos



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 21-07-2018.

Los agricultores también son voluntarios, personas que se alternan el trabajo. Para su conformación se contó con un equipo de ingenieros que brindaron todo el soporte técnico y teórico necesario para el cultivo hidropónico. Entre las mayores dificultades técnicas de la hidroponía se encuentra la aplicación de nutrientes en la solución acuosa, que es crucial para el éxito del cultivo. Los alimentos producidos están destinados al consumo de las personas involucradas en el proyecto y el excedente se vende en el Mercado Campesino de la Plaza de los Artesanos. Los ingresos obtenidos por las ventas se destinan al mantenimiento del sistema hidropónico y su infraestructura y a la compra de herramientas e insumos. La plusvalía, una vez deducida la cotización de manutención y compra, se destina a los propios agricultores como renta complementaria. Para estos agricultores, trabajar con cultivos urbanos es como una terapia, además encuentran que el contacto con la naturaleza es un elemento que los motiva a continuar. La preocupación por lo que se consume ha hecho cambiar sus hábitos alimenticios, por comida más saludable.

Al mismo tiempo, nos preguntamos si, debido al gran apoyo aparente del Jardín Botánico y de la Secretaría de Desarrollo Económico, la agricultura urbana de Bogotá es solo un reflejo de una política institucional y no un movimiento que también surge de la gente. A través del contacto con una tienda de alimentos orgánicos ubicada en el Park

Way, cerca de las universidades más importantes de Bogotá, entrevistamos a los dueños de la tienda Ecosavia, con el fin de entender la relación entre la producción de alimentos en o alrededor de la ciudad, su distribución, comercialización, la inserción de alimentos orgánicos en la cultura bogotana y las motivaciones para abrir tiendas orientadas al consumo saludable. Ecosavia tiene su sede junto al Quipile Café de Origen, en la Carrera 24 con Calle 42, en un barrio donde residen muchos profesores universitarios, estudiantes y artistas. La ubicación de la tienda en un barrio con tales características y la conversación con los dueños, nos ayudan a entender que Ecosavia está dirigida a un público específico, con mayor acceso a la información y con un mayor estándar de ingresos. En la fotografía 8, vemos algunos de los productos comercializados allí.

Fotografía 8- Alimentos comercializados en Ecosavia



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 20-07-2018.

Dos experiencias relevantes desde la visión societal, en donde hay prácticas individuales y colectivas de la agricultura urbana son presentadas a continuación, la huerta de la señora Elena Villamil en el céntrico barrio de San Martín y la huerta comunal del barrio Villa Inés.

El barrio San Martín, aunque residencial, está bordeado por la Carrera 7, una importante vía bogotana que reúne a grandes bancos, instituciones financieras, oficinas comerciales y otro tipo de servicios. Un gran cambio de paisaje se presenta entre el paso

por la Carrera 7 y el ascenso al barrio San Martín, como se puede apreciar en las fotografías 9 y 10, que hace un contraste entre la Carrera 7 y el camino al barrio de San Martín.

Fotografías 9 y 10- Contraposición de paisajes en dos espacios próximos del centro de Bogotá



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 24-07-2018.

Situar la residencia de la señora Elena Villamil en relación con su entorno, como la Carrera 7, nos ayuda a comprender el fenómeno que allí se viene produciendo. El barrio vive actualmente un gran proceso de especulación inmobiliaria. San Martín, barrio histórico para la ciudad de Bogotá y dotado de residencias muy antiguas, está asistiendo ahora al surgimiento de grandes edificios, estacionamientos y todo un aparato de infraestructura, cambiando las características locales y preocupando a los vecinos por la inminencia de presiones para vender su propiedad. La propia Señora Elena, relata su tensión en relación a lo que sucederá con su jardín, que puede estar destinado a una sombra permanente por la inminente construcción de un edificio cercano a su propiedad. En la fotografía 11, podemos ver a la Sra. Elena con su huerto y grandes edificios al fondo.

Fotografía 11- El paisaje contrasta entre la huerta y las grandes construcciones



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 24-07-2018.

La señora Elena quien nació en la ciudad, no tenía conocimientos en agricultura, pero si una gran inclinación por la cocina, lo que la llevó a la búsqueda de alimentos sanos. En su exploración, fue apoyada inicialmente por el SENA-Servicio Nacional de Aprendizaje- y luego por la alcaldía local de Santa Fe a través de la red de agricultores urbanos de la localidad (Observatorio Poéticas Sociales, 2017).

Por su parte, la huerta comunal del barrio Villa Inés, se ubica en la localidad de Puente Aranda, próxima al centro de Bogotá (fotografía 12).

Fotografía 12- Huerta comunitaria de Villa Inés y parte de sus agricultoras voluntarias



Fuente: Vítor Amancio Borges Ferreira, 25-07-2018.

En el barrio, la agricultura urbana se ha convertido en una realidad cotidiana en la vida de la gente corriente, quienes normalmente desarrollan sus actividades profesionales, pero que dedican tiempo al cultivo de sus propios alimentos. Las agricultoras voluntarias participan de cursos, por ejemplo, sobre terrazas verdes ofrecidos gratuitamente por una organización y dirigido por un técnico en agricultura urbana, explicando los principios prácticos con base en principios teóricos. La propia experiencia de cultivo de los participantes es un elemento determinante para el éxito del curso.

CONSIDERACIONES FINALES

Hablar de agricultura en las ciudades es hablar de un fenómeno que siempre ha existido. La historia de las ciudades muestra que estos espacios, símbolos de la vida urbana, siempre se han utilizado, también, como espacios de cultivo, aunque esto ocurrió con variaciones en la intensidad, en las áreas utilizadas y en los actores participantes. De todas formas, cuando pensamos en la historia de la constitución de las ciudades y cómo fue la mayoría de la población rural que empezó a vivir en aglomeraciones urbanas, es fácil entender que siguieron realizando sus prácticas anteriores.

Es necesario enfatizar que las acciones institucionales no inventan la práctica de la agricultura urbana, sino que legitiman y dan un nuevo significado a una práctica que ya existía y que estaba presente en el contexto urbano de Bogotá. Claramente, vemos cómo el surgimiento de externalidades moldea el concepto de agricultura urbana del Jardín Botánico y en consecuencia su práctica, haciendo que este fenómeno, previamente aplicado como política para las poblaciones más vulnerables, sea adaptado y utilizado ahora para diferentes propósitos y en diferentes grupos sociales.

Con la agricultura urbana, el espacio gana un nuevo significado; debido a que ésta promueve valores, conocimientos y educación y en general, existe un gran potencial para practicarla no solamente en Bogotá, sino en otras ciudades latinoamericanas.

REFERENCIAS

BARTHEL, Stephan; PARKER, John; ERNSTSON, Henrik. Food and Green Space in Cities: A Resilience Lens on Gardens and Urban Environmental Movements. *Urban Studies*, v. 52, n. 7, p. 1321-1338, 28 jan. 2013. SAGE Publications.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. O poder do corpo no espaço público: o urbano como privação e o direito à cidade. *GEOUSP – Espaço e Tempo*, São Paulo, v. 18, n. 2, p. 474-486, 2014. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/geousp/article/view/89588>. Acesso em: 05 ago.2020.

CARVAJAL SANCHEZ, Nohora Inés. Nuevas dinámicas urbano-rurales en Bogotá y Soacha. Eutopia, *Revista de Desarrollo Económico Territorial*, FLACSO-Ecuador, n. 3, p. 51-66, 2012. Disponible en: <https://doi.org/10.17141/eutopia.3.2011.1013>. Acesso en: 05 ago.2020.

COLOMBIA. DANE. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/proyecciones-de-poblacion>. Acesso en: 26 oct.2020.

DUCHEMIN, Eric; WEGMULLER, Fabien; LEGAULT, Anne-Marie. Urban agriculture: multi-dimensional tools for social development in poor neighbourhoods. *Field Actions Science 198 Reports*, v. 1, n. 1, p. 43-52, 2008. Disponible en: <https://journals.openedition.org/factsreports/113>. Acesso en: 05 ago.2019.

FANTINI, Andrea. *Cultivando ciudades: la agricultura urbana y periurbana como práctica de transformación territorial, económica, social y política*. 2016. Tesis (Doctorado) - Departamento de Geografía y Ordenación del Territorio, Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, 2016. Disponible en: <https://core.ac.uk/display/132090854>. Acesso en: 05 ago.2018.

GARCÍA Canclini, Néstor. 2000. La globalización: ¿productora de culturas híbridas?. In: *CONGRESO LATINOAMERICANO DE LA ASOCIACIÓN INTERNACIONAL PARA EL ESTUDIO DE LA MÚSICA POPULAR*, 3, 2000, Bogotá. Actas [...]. Bogotá: PUC-CL, 2000. Disponible en: <http://www.grupodec.net.br/wp-content/uploads/2015/10/LaGlobalizacionProductoraGarciaCanclini.pdf>. Acceso en: 05 ago.2019.

GEHL, Jan. *Cidades para pessoas*. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2015.

HARVEY, David. *Cidades Rebeldes: do direito à cidade à revolução urbana*. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

LEFEBVRE, Henri. *Le droit à la ville*. Paris: Anthropos, 1968.

MARTINS, José de Souza. *A sociabilidade do homem simples: cotidiano e história na modernidade anômala*. São Paulo: Contexto, 2013.

OLIVEIRA, Lya Cynthia Porto de. *Redes, ideias e ação pública na agricultura urbana: São Paulo, Montreal e Toronto*. 2017. 259 f. Tese (Doutorado) - Curso de Administração Pública e Governo, FGV-SP, São Paulo, 2017. Disponible en: <http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/18224?locale-attribute=es>. Acceso en: 05 ago.2019.

POURIAS, Jeanne; DUCHEMIN, Eric; AUBRY, Christine. Products from urban collective gardens: food for thought or for consumption? *Insights from Paris and Montreal. Journal of Agriculture, Food Systems and Community Development*, v. 5, n. 2, p.175-199, 9 fev. 2015. Disponible en: <https://www.foodsystemsjournal.org/index.php/fsj/article/view/326>. Acceso en: 05 ago.2019. Lyson Center for Civic Agriculture and Food Systems.

RUA, João. Urbanidades no Rural: o devir de novas territorialidades. *Campo-Território; Revista de Geografia Agrária*, v.1, n.1, p.82-106, fev.2006. Disponível: <https://repositorio.observatoriodocuidado.org/bitstream/handle/handle/1823/11781-43706-1-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 5 ago.2020.

SUZUKI, Júlio César. Campo e cidade no Brasil: transformações socioespaciais e dificuldades de conceituação. *Revista Nera*, v. 10, n. 10, p.134-150, jan./jun.2007. Disponible en: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/1429>. Acceso en: 05 ago.2019.

SUZUKI, Júlio César; BERDOULAY, Vincent. Agricultura urbana entre necessidade e utopia: experiências paulistanas. In: *COLOQUIO INTERNACIONAL DE GEOCRÍTICA: LAS UTOPIÁS Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA SOCIEDAD DEL FUTURO*, 14, 2016, Barcelona. Actas [...]. Barcelona: Universitat de Barcelona, 2016. p. 1 - 14.

THRIFT, Nigel. Space. *Theory, Culture & Society*, v. 23, n. 2-3, p.139-146, mai.2006. Disponible en: <http://www.rainer-rilling.de/gs-villa07-Dateien/Thrift.pdf>. Acceso en: 05 ago.2019. SAGE Publications.

UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO, *Observatorio Poéticas Sociales. La huerta Elena Villamil.*
<https://www.utadeo.edu.co/es/noticia/destacadas/observatorio-de-poeticas-sociales/267991/la-huerta-elena-villamil>, 2017.

DE LA CASA A LA CALLE: CAMBIOS Y CONTINUIDADES EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA, 1994-2017

Giselle Torres Pabón¹

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este capítulo es analizar los cambios o las continuidades en el consumo de alimentos en los hogares colombianos. Para desarrollar este propósito el texto se dividió en seis secciones: Introducción y marco teórico e interpretativo; Presentación del caso colombiano; Datos y la metodología; Presentación de resultados; Discusión de resultados; y Exposición de conclusiones. Este trabajo siguió una metodología cuantitativa. Se analizaron las proporciones de gasto en alimentos por parte de los hogares colombianos. Se utilizaron la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los hogares de 1994-1995 y la Encuesta de Presupuesto de los Hogares de 2017-2018, realizadas por el Departamento Nacional de Estadística colombiano. Se calcularon estadísticos descriptivos y se estimaron modelos de agrupamiento jerárquico por enlace Ward.

Con este capítulo se quiere hacer dos contribuciones: una teórica, con la presentación de un modelo teórico para la comprensión del consumo de alimentos, que busca ser aplicable a diferentes casos de la realidad social; y una empírica, en la que se quiere poner en estudio algunas de las variables presentes en dicho modelo para el caso colombiano. Vale la pena resaltar que se reconoce que el modelo teórico propuesto, con los datos y metodologías disponibles hasta el momento para acercarnos a la realidad, no podría ser comprobado en su completitud. Pero el estudio de algunas de las variables presentes en el modelo si pueden brindarnos algunas luces para la comprensión del consumo de alimentos en los hogares en diferentes latitudes.

En relación con la propuesta teórica se puede decir que, de acuerdo con la revisión de la literatura (TORRES PABÓN, 2020b), el consumo de alimentos conecta variables estratificadas, materiales y no materiales, de nivel micro y macro, las cuales son dinámicas en el tiempo y en el espacio. Con lo anterior, lo que se quiere señalar es que

¹ Docente Tiempo Completo - Universidad Santiago de Cali - Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Agradezco a la Universidad Santiago de Cali por motivar e incentivar la investigación. Correo electrónico: gtorres1@uc.cl.

para estudiar y comprender el consumo de alimentos en los hogares se debe reconocer que la práctica² alimentaria no depende únicamente de las posibilidades de agencia de los practicantes, sino que también está condicionada por la estructura material y no material, en espacio y tiempo específicos. Dicha estructura tiene limitaciones y posibilidades en diferentes direcciones y niveles; y a su vez conecta diferentes actividades cotidianas donde la práctica se desarrolla.

Así pues, el consumo de alimentos se ejecuta desde la posibilidad del agente (sus propios sentires, pensares, habilidades, motivaciones, conocimientos, ingresos, entre otras); como también por las facilidades (limitaciones) que el entorno ofrece en las respectivas esferas sociales, políticas y económicas en las que está contenido. Esas esferas en este texto serán llamadas condiciones socioeconómicas: factores sociales y económicos que influyen en la posición que ocupan los individuos o grupos en la estructura de una sociedad³.

De modo que, para analizar la relación entre condiciones socioeconómicas y consumo de alimentos, la literatura revisada invita – en conjunto – a prestar atención a 1. las posibles características sociales que inciden en el consumo de alimentos; 2. la definición de los posibles factores económicos que se asocian con el consumo de alimentos; 3. la explicación de los factores agenciales y estructurales que posibilitan o constriñen las prácticas alimenticias; 4. las razones de cambio y continuidad en dicha relación; y, 5. los caminos para operacionalizar cada punto.

El primer punto implica tener presente características de los consumidores (edad, origen, etnia o género). Sobre el segundo aspecto, se hace necesario seguir definiendo con mayor precisión lo denominado como ‘circunstancias socioeconómicas’. Esto significa prestar atención a los elementos micro y macro, materiales y no-materiales que impactan en el consumo de alimentos (ocupación, educación, ingreso, niveles de pobreza y riqueza de un país o ventajas competitivas o relativas). El tercer inciso hace alusión a tratar de comprender cómo los consumidores resuelven sus limitaciones y posibilidades para definir y ejercer sus decisiones alimentarias. El cuarto numeral busca que se

² La práctica es un “tipo de comportamiento rutinario que consiste en varios elementos interconectados: las formas de las actividades corporales, las formas de actividad mental, las ‘cosas’ y sus usos, el conocimiento básico que consiste en la comprensión, el conocimiento, estados emocionales y motivaciones” (RECKWITZ, 2002, p. 249).

³ “*the social and economic factors that influence what positions individuals or groups hold within the structure of a society*” (GALOBARDES et al., 2006a y 2006b, p. 7).

problematico –de los puntos anteriores– qué es lo que cambia en el tiempo y el espacio: ¿es acaso igual lo que se come hoy en comparación a veinte años atrás? O ¿es acaso igual lo que se come en Colombia o en otro país del mundo? Como también se hace necesario explicar por qué si o por qué no. Y el quinto, propone revisar formas para medir y operacionalizar lo anterior.

Por lo tanto, el consumo de alimentos en los hogares como práctica conecta materialidades corporales y del mundo, ideas, discursos, motivaciones y acciones. Por lo tanto, el consumo de alimentos es un sistema que implica: continuidad y ruptura, tradición y novedad, cooperación y competencia, inclusión y exclusión, identidad y alteridad, autonomía y control, condiciones materiales y no-materiales (MARX, 2007; BOURDIEU, 1998; DESJEUX, 2006; WARDE, 1997, 2005).

Es decir, el consumo de alimentos tiene un componente biológico y fisiológico de satisfacción de necesidades corporales (AYMARD et al., 1993; MARX, 2007[1932]), pero también depende, en términos macro y materiales, por ejemplo, de los recursos propios de un espacio (ciudad, país, región) en un tiempo determinado, como de sus tecnologías, de sus políticas públicas respecto a la salud, entre otros elementos (COUNIHAN Y VAN ESTERIK, 2008; DARMON Y DREWNOWSKI, 2008; FISCHLER, 1979; FLANDRIN Y MONTANARI, 1996; GRIGNON Y GRIGNON, 1999; HALBWACHS, 1933; HARRIS, 2009; MARX, 2007[1932]; MURCOTT, 1997; POULAIN, 2002; RÉGNIER et al., 2006; TORRES PABON, 2020a; WARDE, 1997).

En términos micro y materiales, se puede decir que aspectos como el salario o el dinero disponible para el consumo, la disposición de los lugares de abastecimiento de alimentos, los precios, la publicidad y la información⁴ disponible por parte de los consumidores, los modos de acceso y otras condiciones del mercado de alimentos posibilitan o limitan su consumo (ALKON et al., 2013; HOLM et al., 2015; KOCH Y SPRAGUE, 2014; MARX, 2007[1932]; PRÄTTÄLÄ et al., 1992; VAN LENTHE et al., 2015; YOUNG et al., 1998).

Entre los aspectos no materiales de nivel macro y micro están los aspectos culturales, religiosos (ej. musulmanes, judíos, hindúes), la tradición, los valores, las calificaciones que se le dan a los alimentos y a la práctica en sí misma. El ciclo de vida y

⁴ Se considera de nivel micro por la asimetría *sui generis* y subyacente en la circulación de información.

las transformaciones del comportamiento debido a eventos, etapas, transiciones. El lugar de origen, los niveles educativos y saberes condicionan los modos en los que se da el consumo de alimentos. Así como también los aspectos políticos: militancias veganas, vegetarianas o ambientalistas; y/o las políticas públicas, reglas de juego o instituciones dirigidas a regular y controlar la producción y el consumo de alimentos (GRIGNON Y GRIGNON, 1981; HELLMAN, 2008; JOHNSTON et al., 2011; NESTLE, 2003; SEN, 1981; WINGENS Y REITER, 2012; WILLS et al., 2011).

La estratificación Alto/Medio/Bajo del consumo en los alimentos hace alusión a las diferentes condiciones materiales y no-materiales de los agentes en la realidad social, que en palabras clásicas de la literatura ha sido llamado como clase o *status* (BOURDIEU, 1998; GRIGNON Y GRIGNON, 1981; MARX, 2007[1932]; WEBER, 1969[1922]). Y al mismo tiempo, los bienes y servicios alimentarios, su calidad y su presentación, los lugares de obtención, entre otras características responden a las demandas (y ofertas) de los estilos de vida y modos de existencia de los agentes en sus respectivas estructuras.

Todos los diferentes elementos presentados aquí son dinámicos en el tiempo y en el espacio. Los recursos no son infinitos, las tecnologías cambian, las formas de sentir, pensar y vivir el mundo también. Las competencias por las distinciones, construir nuevos nichos y mercados se traduce en transformaciones en las prácticas alimentarias y, derivado de esto, en cambios en la producción y el consumo de alimentos (FISCHLER, 1979; HALBWACHS, 1933; HOLM, 2013; HOLM Y KJAERNES, 2007; HOLM et al., 2015; MENNELL, 1987; POULAIN, 2002; VEBLEN, 2000[1899]; WARDE, 1997).

Finalmente, del sistema presentado es preciso decir que, para algunos autores, el vínculo que existe entre algunos de los elementos expuestos se da gracias a la práctica. Para este trabajo, todas las variables presentadas, con sus diferentes niveles y características, tienen como medio vinculante la práctica. En estos vínculos, las condiciones socioeconómicas, dinámicas y estratificadas, de nivel micro o macro, materiales o no-materiales hacen la práctica y ésta se alimenta de las condiciones de posibilidad⁵.

Así pues, lo que se ha tratado de argumentar de manera conjunta es que, en la práctica alimentaria como sistema y gran proceso, que a su vez contiene otros procesos

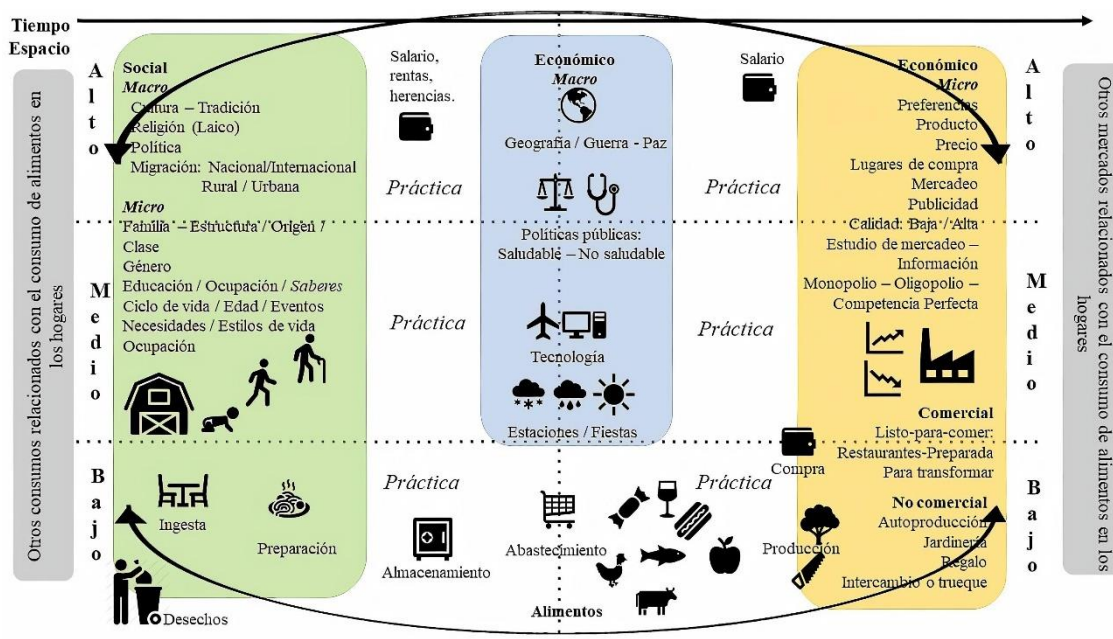
⁵ Revisar también DUBUISSON-QUELLIER Y PLESSZ (2013) y RECKWITZ (2002).

que pueden ser llamados etapas o subprocesos: 1. hay circunstancias socioeconómicas de niveles micro y macro que afectan el consumo de alimentos; 2. hay condiciones materiales y no-materiales que afectan el consumo de alimentos; 3. el consumo de alimentos es estratificado; 4. el consumo de alimentos es dinámico en el tiempo y en el espacio; 5. hay diferentes caminos explicativos para comprender la relación entre todos esos elementos; y, 6. para esta propuesta teórica, del consumo de alimentos como sistema, se utiliza la Teoría de la Práctica como herramienta y medio vinculante.

En este orden de ideas, explicar qué hay detrás del consumo de alimentos en términos teóricos socioeconómicos implica poder pensar la realidad en su amplia complejidad. Ahora bien, el quinto punto presentado anteriormente, que es un aspecto importante para dar el paso a una formulación empírica — la operacionalización —, abre otras preguntas y son los retos que surgen con este modelo teórico: ¿cómo capturar y/o medir todas las variables identificadas en la revisión de la literatura? ¿cómo operacionalizar la complejidad? ¿cómo hacer posible seguir acercándonos a la comprensión de nuestra realidad?

La figura 1 busca presentar el modelo teórico propuesto para el consumo de alimentos en individuos o grupos. Es un modelo teórico sistémico y dinámico, con diferentes elementos de la realidad que se conectan con la práctica. En otras palabras, es un esquema que busca ejemplificar de manera gráfica lo escrito anteriormente: un sistema alimentario dinámico en el tiempo y en el espacio, estratificado, con elementos de nivel micro y macro, material y no-material, y que se enlaza con la práctica con diferentes esferas de la realidad social, política y económica, y con diferentes actividades de la vida cotidiana.

Figura 1 – Modelo teórico sistémico para el análisis del consumo de alimentos en los hogares



Fuente: Elaboración de la autora, 2020

El caso de estudio

Colombia se ubica en América Latina, al noroccidente de Suramérica. Colinda con Panamá, Ecuador, Perú, Brasil, Venezuela y los océanos Pacífico y Atlántico (figura 2). De acuerdo con el texto *Panorama social de América Latina*, elaborado por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2019), desde 2015, la región ha registrado retrocesos, materializados en el aumento de la pobreza extrema o un bajo crecimiento económico; aunado a un complejo entramado social y económico con diferentes procesos migratorios, envejecimiento de la población, transformaciones en el mercado del trabajo y la precarización laboral. Por otra parte, en dicho documento, la CEPAL (2019) reconoce a la región como la más desigual del mundo. Particularmente, resalta la desigualdad de ingresos que impide el ejercicio de derechos y el desarrollo del bienestar o la calidad de vida de las personas. Especialmente, para Colombia, los índices de Gini⁶ son superiores a 0,5 entre 2002 y 2017 (CEPAL, 2019).

⁶ El coeficiente de Gini es un indicador que mide la desigualdad en los ingresos. Este coeficiente toma valores entre 0 y 1. Entre más cercano a 1 se interpreta como mayor nivel de desigualdad.

Figura 2 – Mapa de Colombia y sus fronteras



Fuente: Elaboración de la autora, 2020.

Colombia tiene una gran diversidad étnica, lingüística, política y cultural. Con la Constitución Política Vigente de 1991 el país comenzó un proceso de reconocimiento a dicha diversidad. Y con ella también se buscaron profundos cambios en las formas de funcionamiento de las estructuras políticas y económicas: reconocimiento de diferentes partidos políticos más allá de los partidos Liberal y Conservador y se construyeron las bases para la apertura de la economía en bienes y servicios. De modo que el nuevo marco institucional permeó las dimensiones agenciales y estructurales de la vida cotidiana en términos sociales, políticos y económicos. Un aspecto en el que se pueden percibir las diferentes transformaciones es en el consumo de alimentos en los hogares.

En términos de mercado alimentario, se abrieron las puertas para el libre comercio (importación y exportación de bienes y servicios), y las nuevas pautas para la inserción de Colombia al mercado mundial delinearon la tecnificación y diversificación en bienes y servicios alimentarios (EUROMONITOR INTERNATIONAL, 2018).

Bajo este contexto, este trabajo tiene como objetivo principal estudiar los cambios y permanencias en las prácticas alimentarias colombianas. Así pues, las preguntas que guían esta investigación son: ¿Cómo se ha transformado (o no) la práctica alimentaria en Colombia? ¿En qué cambia (o no)?

METODOLOGÍA Y DATOS

Para desarrollar el objetivo y las preguntas de esta investigación se usaron las Encuestas Nacionales de Ingresos y Gastos (ENIG) de 1994, con un total de 28.022 observaciones (hogares) y la Encuesta Nacional de Presupuestos de los Hogares (ENPH) con 87.201 observaciones (hogares), ambas desarrolladas por el Departamento Nacional de Estadística colombiano. La selección empírica de los años fue una decisión pragmática. La primera y la última disponibles sobre gastos de los hogares en la página oficial del Departamento de Estadística⁷. El consumo de alimentos se operacionalizó mediante los coeficientes presupuestarios en alimentos por hogar. Esto es: $\text{gasto en producto alimentario} / \text{total de gasto en alimentos}$.

Y para hallar los coeficientes presupuestarios primero se leyeron las metodologías de las encuestas: la muestra y su selección, la periodicidad de levantamiento de datos; y luego se procedió a la manipulación de los datos. Una de las decisiones metodológicas más importantes fue la imputación de ceros a los casos perdidos, pues se asume que el hogar no destinó dinero a dicho consumo. Este paso es importante para encontrar la diferenciación entre consumidores y no consumidores.

Luego, se siguió con la mensualización de los gastos reportados, sugerida en la metodología de la encuesta y por Departamento de Estadística. Eso permitió hallar el gasto total mensual por cada grupo de alimentos. Una vez seguida la mensualización para

⁷ En la página oficial del Departamento Nacional de Estadística se puede encontrar la metodología de la encuesta, los datos anonimizados, así como reportes elaborados por el Departamento de Estadística respecto a las diferentes Encuestas (DANE, 2020).

cada grupo de productos (*grupoproductos_i*) de cada hogar (*i*), se procedió a la construcción de los coeficiente presupuestarios.

Para los coeficientes presupuestarios se hizo la sumatoria de todos los gastos alimentarios reportados (*total gasto en alimentos_i* ó $\sum_1^n \text{grupoproductos}_i$). Posteriormente se calculó la proporción de gasto o el coeficiente presupuestario así:
$$\frac{\text{grupoproductos}_i}{\text{total gasto en alimentos}_i \text{ ó } \sum_1^n \text{grupoproductos}_i} * 100$$
, donde *n* son los diferentes productos en los que gastó el hogar, el subíndice *i* se refiere a los hogares, y el *100 significa que los datos se multiplicaron y serán presentados en porcentaje.

Se alerta de manera insistente que se habla de grupos de alimentos porque en la Encuesta de 2017-2018 los productos están agregados. No así para la encuesta de 1994-1995, en la que los productos se reportaron de manera desagregada. De modo que para la encuesta de 1994-1995 se tuvo que agregar productos por categorías comparables a la encuesta de 2017-2018.

El listado de productos por los grupos de alimentos estudiados es:

1. Pan, arepas, bollos y almojábanas
2. Galletas de sal y de dulce
3. Arroz, pastas alimenticias, avena, maíz, harinas y otros cereales
4. Carne de res, cerdo, hueso y vísceras
5. Pollo, otras aves y menudencias
6. Salchichas, jamón, mortadela, salchichón y otras carnes frías preparadas
7. Pescado de río, mar y otros productos marinos (frescos, congelados y enlatados)
8. Leche (animal y vegetal)
9. Queso (animal y vegetal)
10. Otros derivados de la leche: yogur, kumis, etc.
11. Huevos
12. Aceites y grasas: aceite, manteca, mantequilla, margarina, etc.
13. Frutas: manzanas, peras, naranjas, etc.
14. Verduras y hortalizas: tomate, cebolla, arveja, espinaca, apio, zanahoria, etc.
15. Granos secos: fríjol, lenteja, garbanzo, etc.
16. Enlatados y encurtidos: arveja, fríjol, maíz, espárragos, zanahoria, habichuela, etc.
17. Plátano, yuca, arracacha, ñame, papa y otros tubérculos
18. Azúcar, panela y otros endulzantes
19. Mermeladas, arequipe, bocadillos, compotas, dulces, helados, etc.
20. Salsas, mayonesa, mostaza, vinagre, etc.
21. Sal y condimentos
22. Café, chocolate, otras bebidas con cacao, té y otras hierbas aromáticas
23. Papas fritas, chitos, maicitos, patacones, besitos, etc.
24. Alimentos preparados fuera del hogar
25. Consumo por fuera del hogar

De las proporciones se agregaron las categorías 1. Alimentos preparados fuera del hogar y 2. Consumo por fuera del hogar. Finalmente, se procedió a la estimación de análisis de *clusters*, por enlace Ward, que es un método de agrupación jerárquico que no pide especificación de grupos de manera *a priori* y busca la mínima varianza entre los datos para crear los grupos. Para lo anterior se seleccionó una muestra aleatoria de hogares con el programa *Stata* para cada Encuesta, dado que para el análisis de *cluster* el programa no podía procesar más de esa cantidad de observaciones. Lo anterior significó el procesamiento de 24 variables dependientes (grupos de productos) y 17.288 observaciones (hogares), que se dividen en 8.644 observaciones (hogares) para la Encuesta de cada año. Se informa al lector que para este capítulo las variables se estandarizaron. Y los resultados son presentados con el *n* expandido o, en otras palabras, se utilizó el factor de expansión presente en cada encuesta. Para saber sobre el factor de expansión, la selección de la muestra de las encuestas y otras precisiones se le invita al lector a visitar la página del DANE (2020)⁸. La Tabla 1 presenta la información descriptiva de las variables dependientes (grupos de productos).

⁸ Página web: www.dane.gov.co

Tabla 1 – Información descriptiva de las variables dependientes analizadas, por grupos de alimentos, proporción de gasto y años (Porcentaje – Resultados Expandidos)

Variable	1994					2017				
	N	Mínimo	Máximo	Media	Desviación estándar	N	Mínimo	Máximo	Media	Desviación estándar
Aceites y grasas: aceite, manteca, mantequilla, margarina, etc.	8644	0,00	22,77	0,6942	1,4378	8644	0,00	100,00	3,4406	8,14173
Arroz, pastas alimenticias, avena, maíz, harinas y otros cereales	8644	0,00	67,48	5,8447	5,8725	8644	0,00	100,00	4,2739	10,62295
Azúcar, panela y otros endulzantes	8644	0,00	100,00	2,9260	3,9870	8644	0,00	100,00	1,9644	5,28599
Café, chocolate, otras bebidas con cacao, té y otras hierbas aromáticas	8644	0,00	67,57	2,3715	3,2361	8644	0,00	100,00	1,9535	5,32951
Consumo de alimentos por fuera del hogar y alimentos preparados	8644	0,00	100,00	17,0045	20,2629	8644	0,00	100,00	62,3218	37,86222
Sal y condimentos	8644	0,00	8,86	0,4561	0,8000	8644	0,00	100,00	1,1490	4,32392
Otros derivados de la leche: yogur, kumis, etc.	8644	0,00	36,84	0,6489	1,9317	8644	0,00	100,00	0,8330	3,60843
Salchichas, jamón, mortadela, salchichón y otras carnes frías preparadas	8644	0,00	37,95	1,0278	2,4333	8644	0,00	100,00	1,2088	4,99430
Enlatados y encurtidos: arveja, frijol, maíz, espárragos, zanahoria, habichuela, etc.	8644	0,00	22,96	0,0262	0,4025	8644	0,00	100,00	0,6708	3,36106
Frutas: manzanas, peras, naranjas, etc.	8644	0,00	84,58	4,1301	5,3731	8644	0,00	100,00	0,8469	4,36911
Galletas de sal y de dulce	8644	0,00	30,61	0,4856	1,3265	8644	0,00	100,00	1,0065	4,13472
Granos secos: frijol, lenteja, garbanzo, etc.	8644	0,00	33,25	2,4780	3,2477	8644	0,00	100,00	2,2814	6,31864
Huevos	8644	0,00	11,44	0,0245	0,3060	8644	0,00	72,73	0,7608	3,30738
Leche (animal y vegetal)	8644	0,00	100,00	9,4848	9,5914	8644	0,00	100,00	0,8344	3,83269
Mermeladas, arequipe, bocadillos, compotas, dulces, helados, etc.	8644	0,00	100,00	0,8339	2,2869	8644	0,00	100,00	0,8059	3,49250
Pan, arepas, bollos y almojábanas	8644	0,00	88,89	5,2743	5,7621	8644	0,00	100,00	0,3979	3,76279
Pescado de río, mar y otros productos marinos (frescos, congelados y enlatados)	8644	0,00	73,39	2,1542	4,6834	8644	0,00	100,00	3,6909	10,36370

Plátano, yuca, arracacha, ñame, papa y otros tubérculos	8644	0,00	67,80	6,7484	5,5973	8644	0,00	72,29	0,4641	2,79164
Pollo, otras aves y menudencias	8644	0,00	86,67	4,9165	6,7647	8644	0,00	100,00	0,9859	4,59927
Queso (animal y vegetal)	8644	0,00	12,66	0,0242	0,2382	8644	0,00	100,00	0,8607	3,93335
Carne de res, cerdo, hueso y vísceras	8644	0,00	100,00	15,2821	12,1335	8644	0,00	100,00	1,5648	6,51220
Salsas, mayonesa, mostaza, vinagre, etc.	8644	0,00	33,54	0,4975	1,4950	8644	0,00	100,00	1,3876	5,17547
Papas fritas, chitos, maicitos, patacones, besitos, etc.	8644	0,00	39,78	0,6589	1,7200	8644	0,00	100,00	0,5699	2,71461
Verduras y hortalizas: tomate, cebolla, arveja, espinaca, apio, zanahoria, etc.	8644	0,00	85,71	4,1282	3,8648	8644	0,00	100,00	0,5552	3,11723

Fuente: Elaboración de la autora, a partir de la ENIG (1994-1995) y la ENPH (2017-2018), 2020.

Respecto a las condiciones socioeconómicas, se debe decir que su operacionalización puede ser diversa, pues no existe un único camino para hacerlo (GALOBARDES et al., 2006a y 2000b). Si bien esas variables son para individuos o características de los hogares imputadas o imputados a individuos, no se debe perder de vista que, en términos contextuales, existe un espacio y tiempo en el que se desarrolla la práctica alimentaria. Y todos esos factores influyen en la forma en cómo se desarrolla la práctica alimentaria.

En esa línea, pero en términos empíricos, de acuerdo con las metodologías de las Encuestas un hogar es una persona o grupo de personas, parientes o no, que ocupan la totalidad o parte de una unidad de vivienda; atienden necesidades básicas con cargo a un presupuesto común y generalmente comparten las comidas. Las Encuestas Nacionales de Ingresos y Gastos (1994-1995) y Presupuestos de los Hogares (2017-2018) tienen diferentes módulos que indagan en las características del hogar: las personas que conforman el hogar, las viviendas donde residen los hogares, los ingresos y sus modalidades, los gastos y sus modalidades, los productos que compran, la frecuencia o el valor.

Para este capítulo se trabajaron las variables empíricas: presencia de al menos una mujer en el hogar (1: sí, 0: no); la edad del jefe del hogar (1: 13-21, 2: 30-44, 3: 45-59, 4: 60 ó más), el nivel educativo máximo del hogar (1: ninguno, 2: preescolar y primaria, 3: secundaria, 4: universitaria y post-universitaria) y el material del piso de la vivienda del hogar (1: Tierra, 2: Cemento, 3: Madera, 4: Mármol). Dichas variables, en línea con la

literatura, respresentan las diferencias de género, ciclo de vida, aprendizajes, conocimientos y condiciones materiales.

Con la metodología escogida se pretende seleccionar algunas de las variables del modelo teórico presentado, operacionalizarlas y discutir los resultados. Como se trató de aclarar al inicio de este capítulo, por el momento, el modelo teórico no sería posible probarlo en su completitud con las herramientas disponibles, sin embargo, este trabajo es una invitación al lector a tener en mente que los resultados obtenidos para el caso colombiano, se enmarcan en la idea teórica de un sistema socioeconómico, estratificado, material y no material, dinámico en el tiempo y en el espacio.

De modo que, en términos empíricos, estaríamos hablando de individuos (hogares unipersonales) y hogares (hogares compuestos por más de una persona) con diferentes posibilidades de agencia (ingresos, gastos, presupuestos, coeficientes o proporciones de gastos alimentarios), participantes de la estructura alimentaria colombiana (mercados, productos o precios). Y esas posibilidades (o limitaciones) construyen la práctica alimentaria (DUBUISSON-QUELLIER Y PLESSZ, 2013; RECKWITZ, 2002; SCHATZKI et al., 2001; WARDE, 2014, 2016; WARDE et al, 2007), de manera sistémica como se trató de presentar al inicio de este capítulo.

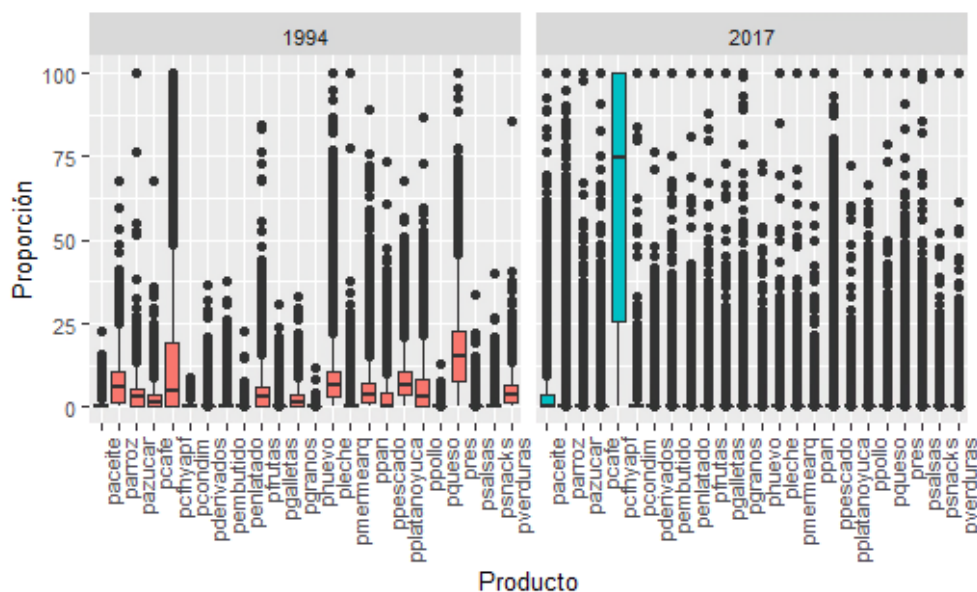
RESULTADOS

De los datos analizados, para la población colombiana, se encontró que en 1994 las proporciones más altas de gasto en alimentos fue para el consumo de alimentos por fuera del hogar (17,00%) y para el grupo de alimentos en carnes de res, cerdo, hueso y vísceras (15,28%). En 2017 también la proporción de gasto más alta fue para el tipo de consumo de alimentos por fuera del hogar, pero para este año el promedio de proporción de gasto entre los hogares colombianos fue 62,32%. En contraste, la proporción del gasto en res, cerdo, huesos y vísceras fue de 1,56% en 2017. En general, en 1994 se percibe una distribución de las proporciones de gasto de alimentos para el consumo en el hogar más altas, que las distribuciones de las proporciones de gasto en alimentos para el consumo en el hogar para el año 2017.

La figura 3 muestra la distribución por diagramas de caja y bigotes de las proporciones de gasto por año. Para 1994, las cajas para cada grupo de alimentos están

en proporciones de gasto entre 0% y 25%. Mientras que para el año 2017 la caja más amplia es para la proporción de gasto en consumo de alimentos por fuera del hogar y en alimentos ya preparados, cuya caja comienza en la proporción de gasto a 25% y termina en 100%, la media en el 62%, la mediana en 75%, y la moda en 100%.

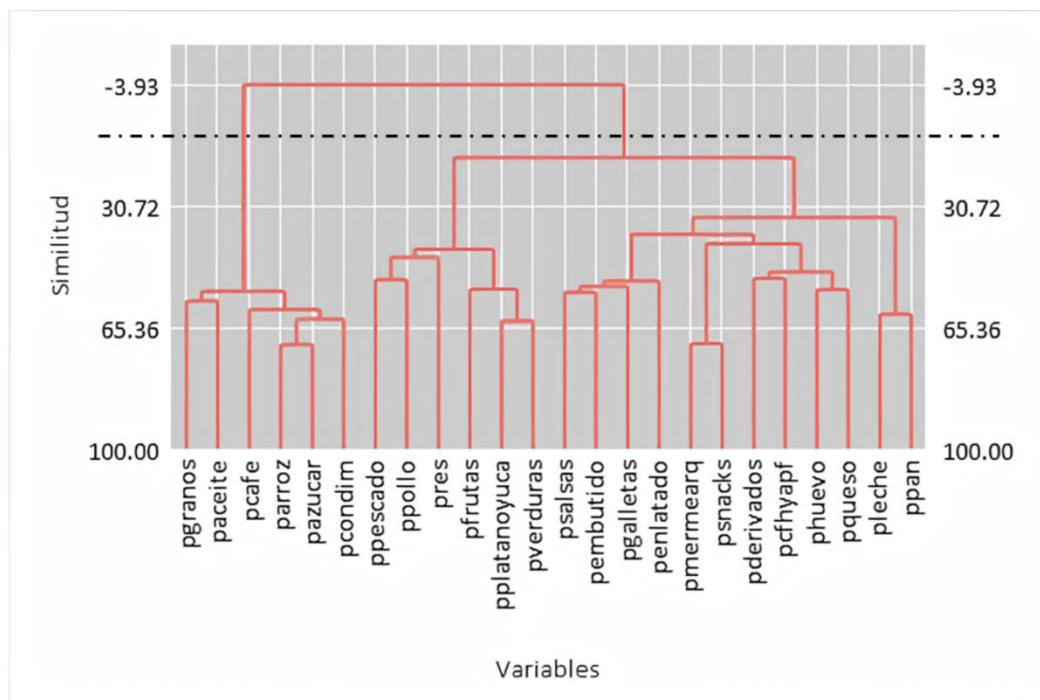
Figura 3 – Diagramas de cajas de las proporciones de gasto, por grupos de alimentos y años (Porcentaje – Resultados Expandidos)



Fuente: Elaboración de la autora, a partir de ENIG (1994-1995) y la ENPH (2017-2018), 2020.

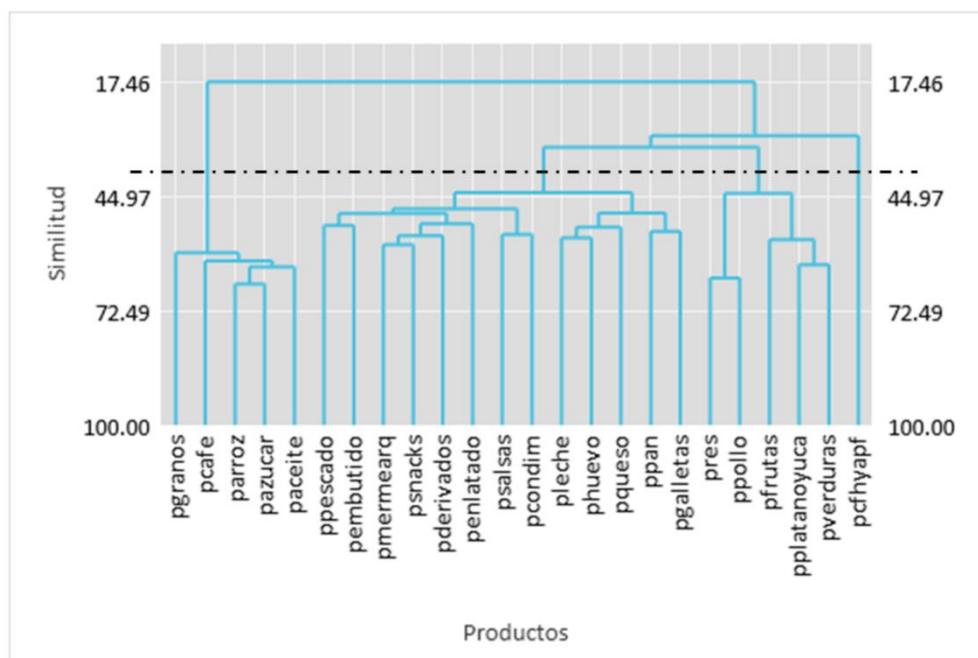
Al revisar los análisis de *cluster*, para el año 1994 se encontró una solución óptima, o la mejor forma de ordenar las variables de alimentos, de dos *clusters* o grupos (figura 4). Mientras que para el año 2017 una solución óptima de cuatro grupos (figura 5). Las líneas negras punteadas muestran los cortes en cada gráfico. Para el año 1994 el grupo más grande era el de los hogares que tenían una menor proporción de gasto en el consumo por fuera del hogar; mientras que para el año 2017 el grupo más grande era el que tenía mayor proporción de gasto en consumo de alimentos por fuera del hogar. La Tabla 2 muestra la frecuencia de hogares por *cluster/grupo* y año.

Figura 4 – Análisis de *clusters* para el año 1994, con solución óptima a corte de 2 *clusters* o grupos.



Fuente: Elaboración de la autora, a partir de ENIG (1994-1995), 2020.

Figura 5 – Análisis de *clusters* para el año 2017, con solución óptima a corte de 4 *clusters* o grupos



Fuente: Elaboración de la autora, a partir de ENPH (2017-2018), 2020.

Tabla 2 – Distribución de los clusters/grupos, por año

Año	Cluster / Grupo	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
1994	1	6985	80,81	80,81
	2	1659	19,19	
	Total	8644		100
2017	1	2890	33,43	33,43
	2	254	2,94	36,37
	3	1761	20,37	56,74
	4	3739	43,26	
	Total	8644	100	100

Fuente: Elaboración de la autora, a partir de la ENIG (1994-1995) y la ENPH (2017-2018), 2020.

Respecto a las variables socioeconómicas, para el año 1994, sobre la variable presencia de al menos una mujer en hogar, en el grupo 2 hay una mayor cantidad de hogares sin presencia de al menos una mujer en él y hay menor cantidad de hogares con mujeres, que es donde se encuentra el consumo de alimentos por fuera del hogar. Para el año 2017, el grupo 4 contiene una mayor cantidad de hogares sin presencia de mujeres en él. En sentido contrario, para 1994, es mayor en el grupo 1 el consumo de frutas y verduras. Lo que es equivalente a que es mayor el consumo de frutas y verduras en hogares con presencia de al menos una mujer, tanto en 1994 como en 2017. La Tabla 3 presenta los resultados de la tabla chi por la variable presencia de al menos una mujer en el hogar, *cluster/grupo* y año.

Tabla 3 – Tabla chi de presencia de al menos una mujer en el hogar, por cluster/grupos y año

Mujer	1994			2017				
	Cluster/Grupo		Total	Cluster/Grupo				Total
	1	2		1	2	3	4	
0: No	58	89	147	266	28	129	423	846
	39,46	60,54	100	31,44	3,31	15,25	50	100
	1,07	2,78	1,7	9,2	11,02	7,33	11,31	9,79
	0,67	1,03	1,7	3,08	0,32	1,49	4,89	9,79
1: Si	5382	3115	8497	2624	226	1632	3316	7798
	63,34	36,66	100	33,65	2,9	20,93	42,52	100
	98,93	97,22	98,3	90,8	88,98	92,67	88,69	90,21
	62,26	36,04	98,3	30,36	2,61	18,88	38,36	90,21
Total	5440	3204	8644	2890	254	1761	3739	8644
	62,93	37,07	100	33,43	2,94	20,37	43,26	100
	100	100	100	100	100	100	100	100
	62,93	37,07	100	33,43	2,94	20,37	43,26	100
Pearson chi2(1):	35,34	Pr:	0,00	Pearson chi2(3):	23,50	Pr:	0,00	

Fuente: Elaboración de la autora, a partir de la ENIG (1994-1995) y la ENPH (2017-2018), 2020.

Sobre los grupos de edad, para el 1994, se puede afirmar que el *cluster 2* está conformado principalmente por hogares cuyo jefe del hogar tiene entre 30 y 44 años; y el *cluster 1* — en comparación con el *cluster 2* — tiene una mayor proporción de hogares con edad mayor a 60 años. Llama la atención que, para el año 2017, también el grupo con mayor número de personas en edad de trabajar estaban en el grupo 4, que corresponde al grupo con mayor consumo por fuera del hogar. La

Tabla 4 expone los resultados de la tabla chi para la variable edad, por *cluster/grupos* y año.

Tabla 4 – Tabla chi de la variable categórica edad, por cluster/grupo y año

Grupo etario	1994			2017				Total
	Cluster/Grupo		Total	Cluster/Grupo				
	1	2		1	2	3	4	
1: 13-21	854	586	144	347	29	245	442	1063
	59,31	40,69	100	32,64	2,73	23,05	41,58	100
	15,7	18,29	16,66	12,01	11,42	13,91	11,82	12,3
	9,88	6,78	16,66	4,01	0,34	2,83	5,11	12,3
2: 30-44	2326	1454	378	856	71	520	1141	2588
	61,53	38,47	100	33,08	2,74	20,09	44,09	100
	42,76	45,38	43,73	29,62	27,95	29,53	30,52	29,94
	26,91	16,82	43,73	9,9	0,82	6,02	13,2	29,94
3: 45-59	1400	807	2207	970	77	528	1209	2784
	63,43	36,57	100	34,84	2,77	18,97	43,43	100
	25,74	25,19	25,53	33,56	30,31	29,98	32,33	32,21
	16,2	9,34	25,53	11,22	0,89	6,11	13,99	32,21
4: 60 ó más	860	357	1217	717	77	468	947	2209
	70,67	29,33	100	32,46	3,49	21,19	42,87	100
	15,81	11,14	14,08	24,81	30,31	26,58	25,33	25,56
	9,95	4,13	14,08	8,29	0,89	5,41	10,96	25,56
Total	5440	3204	8644	2890	254	1761	3739	8644
	62,93	37,07	100	33,43	2,94	20,37	43,26	100
	100	100	100	100	100	100	100	100
	62,93	37,07	100	33,43	2,94	20,37	43,26	100
Pearson chi 2(3):	42,72	Pr:	0,00	Pearson chi 2(9):	14,06	Pr:	0,00	

Fuente: Elaboración de la autora, a partir de la ENIG (1994-1995) y la ENPH (2017-2018), 2020.

Con relación al nivel educativo del jefe del hogar, en 1994, para el grupo 1 en comparación con el grupo 2, el mayor número de hogares pertenecía al nivel preescolar y primaria. En contraste, para el grupo 2, el mayor número de hogares está en secundaria. Así mismo, el *cluster 2* es el que más hogares tiene con jefes del hogar con nivel educativo superior, que es el grupo con mayor gasto en consumo de alimentos por fuera del hogar. En el 2017 se halló que en el grupo 4 hay mayor número de hogares entre secundaria y

superior en comparación con los demás grupos, también correspondiente con el grupo con mayor gasto en consumo de alimentos por fuera del hogar. La Tabla 5 muestra los resultados de la tabla chi de la variable nivel educativo por *cluster*/grupo y año.

Tabla 5 – Tabla chi del nivel educativo, por *cluster*/grupos y año

Nivel educativo	1994			2017				Total
	Cluster/Grupo		Total	Cluster/Grupo				
	1	2		1	2	3	4	
1: Ninguno	377	106	483	127	16	81	171	395
	78,05	21,95	100	32,15	4,05	20,51	43,29	100
	6,94	3,32	5,6	4,4	6,3	4,6	4,57	4,57
	4,37	1,23	5,6	1,47	0,19	0,94	1,98	4,57
2: Preescolar y primaria	2225	1019	3244	816	82	440	1036	2374
	68,59	31,41	100	34,37	3,45	18,53	43,64	100
	40,98	31,9	37,62	28,25	32,28	24,99	27,71	27,47
	25,8	11,82	37,62	9,44	0,95	5,09	11,99	27,47
3: Secundaria	2208	1463	3671	1235	120	730	1696	3781
	60,15	39,85	100	32,66	3,17	19,31	44,86	100
	40,67	45,8	42,57	42,75	47,24	41,45	45,36	43,75
	25,61	16,97	42,57	14,29	1,39	8,45	19,62	43,75
4: Universitaria y post-universitaria	619	606	1225	711	36	510	836	2093
	50,53	49,47	100	33,97	1,72	24,37	39,94	100
	11,4	18,97	14,21	24,61	14,17	28,96	22,36	24,22
	7,18	7,03	14,21	8,23	0,42	5,9	9,67	24,22
Total	5429	3194	8623	2889	254	1761	3739	8643
	62,96	37,04	100	33,43	2,94	20,37	43,26	100
	100	100	100	100	100	100	100	100
	62,96	37,04	100	33,43	2,94	20,37	43,26	100
Pearson chi2(3):	184,86	Pr:	0,00	Pearson chi2(9):	46,83	Pr:	0,00	

Fuente: Elaboración de la autora, a partir de la ENIG (1994-1995) y la ENPH (2017-2018), 2020.

Finalmente, respecto a las condiciones materiales de la vivienda, para el año 1994, el *cluster* 1 tenía un mayor número de hogares con el material del piso de la vivienda en cemento. Mientras que el *cluster* 2 tenía un mayor número de hogares con material de la vivienda en Mármol o madera pulida. En comparación con el año 2017, el grupo 4 tiene mayor cantidad de hogares con material del piso de la vivienda en Mármol o madera

pulida. En ese sentido, el *cluster* 1, que tiene menores condiciones materiales que el *cluster* 2, registró mayores proporciones de gasto en res, pescado, frutas y verduras. La Tabla 6 presenta la tabla chi de la categoría material del piso de la vivienda, por *cluster/grupo* y año. Y la Tabla 7 presenta el promedio de las proporciones de gasto por *clusters* o grupos para cada año.

Tabla 6 – Tabla chi de la categoría material del piso de la vivienda del hogar, por *cluster/grupos* y año

Nivel educativo	1994			2017				Total
	Cluster/Grupo		Total	Cluster/Grupo				
	1	2		1	2	3	4	
1: Tierra, arena	345	167	512	112	13	61	166	352
	67,38	32,62	100	31,82	3,69	17,33	47,16	100
	6,34	5,21	5,92	3,88	5,12	3,46	4,44	4,07
	3,99	1,93	5,92	1,3	0,15	0,71	1,92	4,07
2: Cemento, gravilla	2261	1044	3305	720	105	411	1195	2431
	68,41	31,59	100	29,62	4,32	16,91	49,16	100
	41,56	32,58	38,23	24,91	41,34	23,34	31,96	28,12
	26,16	12,08	38,23	8,33	1,21	4,75	13,82	28,12
3: Madera burda, tabla	234	58	292	140	8	83	167	398
	80,14	19,86	100	35,18	2,01	20,85	41,96	100
	4,3	1,81	3,38	4,84	3,15	4,71	4,47	4,6
	2,71	0,67	3,38	1,62	0,09	0,96	1,93	4,6
4: Baldosa, ladrillo, mármol	26	1935	4535	1918	128	1206	2211	5463
	57,33	42,67	100	35,11	2,34	22,08	40,47	100
	47,79	60,39	52,46	66,37	50,39	68,48	59,13	63,2
	30,08	22,39	52,46	22,19	1,48	13,95	25,58	63,2
Total	5440	3204	8644	289	254	1761	3739	8644
	62,93	37,07	100	33,43	2,94	20,37	43,26	100
	100	100	100	100	100	100	100	100
	62,93	37,07	100	33,43	2,94	20,37	43,26	100
Pearson chi2(3):	145	Pr:	0,00	Pearson chi2(9):	94,53	Pr:	0,00	

Fuente: Elaboración de la autora, a partir de la ENIG (1994-1995) y la ENPH (2017-2018), 2020.

Tabla 7 – Información de las variables dependientes analizadas, por grupos de alimentos, proporción de gasto, años y *clusters* (Porcentaje – Resultados Expandidos)

Producto	1994		2017			
	Grupos (<i>Clusters</i>)					
	1	2	1	2	3	4
Aceites y grasas: aceite, manteca, mantequilla, margarina, etc.	0,88	0,49	5,55	0,06	7,72	0,02
Arroz, pastas alimenticias, avena, maíz, harinas y otros cereales	7,36	4,14	0,73	0,34	19,72	0,01
Azúcar, panela y otros endulzantes	3,97	1,75	2,25	0,00	5,94	0,01
Café, chocolate, otras bebidas con cacao, té y otras hierbas aromáticas	2,85	1,83	2,95	0,11	4,67	0,02
Carne de res, cerdo, hueso y vísceras	18,50	11,65	2,92	0,32	2,82	0,01
Consumo y alimentos preparados fuera del hogar	2,59	33,27	48,24	30,88	20,54	88,61
Enlatados y encurtidos: arveja, fríjol, maíz, espárragos, zanahoria, habichuela, etc.	0,01	0,04	1,22	0,26	1,17	0,04
Frutas: manzanas, peras, naranjas, etc.	4,46	3,76	1,62	0,53	1,33	0,04
Galletas de sal y de dulce	0,57	0,39	1,83	0,92	1,69	0,05
Granos secos: fríjol, lenteja, garbanzo, etc.	3,03	1,85	3,31	1,75	5,48	0,02
Huevos	0,02	0,03	0,49	0,43	2,80	0,04
Leche (animal y vegetal)	11,45	7,27	0,76	0,28	2,77	0,02
Mermeladas, arequipe, bocadillos, compotas, dulces, helados, etc.	0,78	0,90	1,73	0,91	0,91	0,04
Otros derivados de la leche: yogur, kumis, etc.	0,55	0,76	1,68	0,83	1,12	0,04
Pan, arepas, bollos y almojábanas	6,15	4,29	0,84	0,31	0,44	0,05
Papas fritas, chitos, maicitos, patacones, besitos, etc.	0,51	0,83	1,21	0,99	0,61	0,03
Pescado de río, mar y otros productos marinos (frescos, congelados y enlatados)	2,44	1,83	4,82	49,78	2,99	0,02
Plátano, yuca, arracacha, ñame, papa y otros tubérculos	8,20	5,11	0,28	0,13	1,79	0,00
Pollo, otras aves y menudencias	5,77	3,95	1,69	0,23	2,01	0,01
Queso (animal y vegetal)	0,02	0,03	1,75	1,64	1,03	0,04

Sal y condimentos	0,56	0,34	2,08	0,82	1,80	0,14
Salchichas, jamón, mortadela, salchichón y otras carnes frías preparadas	1,15	0,89	2,33	0,76	1,89	0,05
Salsas, mayonesa, mostaza, vinagre, etc.	0,59	0,40	2,63	0,97	2,29	0,03
Verduras y hortalizas: tomate, cebolla, arveja, espinaca, apio, zanahoria, etc.	4,96	3,19	0,48	0,03	1,92	0,00

Fuente: Elaboración de la autora, a partir de la ENIG (1994-1995) y la ENPH (2017-2018), 2020.

DISCUSIÓN

El objetivo de este trabajo fue analizar los cambios y permanencias en la práctica alimentaria de los hogares colombianos. Para dicho propósito, se estudiaron las proporciones de gasto de la Encuesta de Ingresos y Gastos (1994-1995) y la Encuesta de Presupuesto de los Hogares (2017-2018), realizadas por el Departamento Nacional de Estadística colombiano. Se quiere discutir cuatro de los resultados obtenidos:

1. Estratificación social
2. Cambios en las proporciones de gasto por grupos de alimentos
3. Incremento en la diferenciación
4. Similitud en algunos *clusters* o grupos

Sobre el primer punto, la estratificación social, o la desigualdad social, se halla, por ejemplo, como continuidad, que la mujer sigue estando correlacionada con el consumo de alimentos en el hogar, lo que fue probado bajo otra metodología y diferente encuesta (TORRES PABON, 2019). Y ella también está asociada al consumo de las frutas y las verduras, como una muestra de la ‘responsabilidad’ que detenta en el cuidado del hogar y de sus integrantes. Mientras que el consumo de alimentos por fuera del hogar está asociado a hogares sin presencia de mujeres, a mayores condiciones materiales o de calidad de vida, y a grupos etarios en edad productiva.

No obstante, entre las variaciones o cambios, respecto al segundo punto, se probó transformación en las proporciones de gasto en el consumo de alimentos en los hogares. Previamente se encontró que hay una alta proporción de hogares colombianos que consumen por fuera del hogar (TORRES PABON, 2020c). Con este capítulo se confirma

que en el pasado (1994-1995) la proporción en el gasto por fuera del hogar era menor que en años posteriores (2017-2018). Lo que se traduce en un incremento, en el tiempo analizado, en la proporción de gasto en alimentos preparados y consumo de alimentos por fuera del hogar. Y de manera simultánea, en el periodo estudiado, las proporciones de gasto en alimentos para preparar o para el consumo en el hogar disminuyeron. Los hogares pasaron del gasto en alimentos para el consumo en el hogar, al gasto en consumo de alimentos por fuera del hogar. A esta transición se lo denominó un proceso de movilidad en los patrones de consumo “de la casa a la calle”. Esto se interpreta como la diversificación alimentaria por cambio en los patrones de gasto para el consumo de alimentos.

Ahora bien, sobre la diferenciación alimentaria, el tercer resultado a discutir, en términos de *clusters*, se puede percibir un incremento en los niveles de diferenciación social, o un aumento en el número de grupos óptimos para explicar las variables dependientes estudiadas, que puede ser percibida por medio del estudio de la agrupación del gasto en el consumo de alimentos. Pero llama la atención que, en términos de patrones, algunos de los *clusters* se mantienen similares con más de 20 años de diferencia: granos-aceite-arroz-azúcar ó res-pollo-frutas-verduras-platanoyuca. Por lo tanto, el análisis de *clusters* revela dos hechos, además de la diferenciación social presentada anteriormente: 1. un aumento en la diferenciación (*clusters*) para explicar los patrones de consumo de alimentos en los hogares colombianos y 2. la permanencia de algunos *clusters* en términos de productos.

Así pues: 1. la estratificación, 2. la diversificación alimentaria, 3. el aumento de diferenciación social materializado por el aumento en el número óptimo de *clusters*; pero 4. al mismo tiempo *clusters* con productos similares en dos momentos distintos con diferencia de más de 20 años, son resultados que permiten afirmar la combinación de la continuidad y el cambio en las prácticas alimentarias en los hogares colombianos. Esto significa que para entender los cambios o permanencias en las prácticas alimentarias de los hogares se debe prestar atención a diferentes niveles de la realidad. Por ejemplo, por un lado, se halla la permanencia de un rol femenino en el cuidado del hogar; como también se halla como continuidad que hay un grupo de hogares que mantienen el consumo de determinados productos. Sin embargo, entre los cambios, se encuentra que los hogares ya no destinan la misma proporción de gasto en los alimentos para comer en

el hogar; y también se halla que existen hogares que están cambiando sus hábitos alimenticios, tendiendo a la compra de nuevos bienes y servicios alimentarios del contexto colombiano. De modo que estamos ante la permanencia de roles de género y tradiciones culinarias. Como también frente al cambio en patrones de gasto y nuevas formas de consumo. Estos resultados cuestionan los dos enfoques teóricos sobre el cambio. Dichos enfoques se dividen principalmente en dos direcciones (FISCHLER, 1979; GRIGNON y GRIGNON, 1999; MENELL, 1987; WARDE, 1997): una que defiende la diversificación alimentaria y el cambio acelerado en los modos de consumo alimentario; y otra que argumenta que el cambio en las prácticas alimentarias es escaso y lento.

Los resultados obtenidos demuestran que hay fuertes cambios en algunos elementos y escasos cambios en otras variables. Se puede hablar de cambios en gastos, productos, servicios y diferentes elementos de los objetos de consumo (alimentos y presupuestos). Pero escasos cambio en manifestaciones de un orden social: diferencias de género, de edad, nivel educativo o tradiciones culinarias.

Por lo tanto, en diálogo con el entramado teórico presentado al inicio de este capítulo, en este texto se propone que para comprender el cambio del consumo alimentario sería necesario tener en cuenta el dinamismo subyacente en el sistema de consumo de alimentos: ¿en qué nivel, variable o temporalidad se podría hablar de alto *versus* poco cambio alimentario? ¿en productos, en tradiciones culinarias u orden social? En dicho sentido, no sería posible adjuntarse, sin crítica o discusión, a alguna de las dos corrientes, pues ocurren ambas cosas: cambios y continuidades en diferentes aspectos, pero en distintas velocidades y en diversos niveles de la realidad social y económica. Por ejemplo, las tradiciones culinarias o los roles de género no cambian con la rapidez del mercado (producción y consumo).

CONCLUSIONES

Este texto buscó aportar de manera teórica y empírica a los estudios que se enfocan en el análisis del consumo de alimentos. De manera teórica, se presentó un modelo sistémico y socioeconómico en el que la práctica conecta diferentes niveles de la realidad, teniendo en cuenta la posibilidad de ser aplicado en diferentes contextos espaciales y

temporales. Para poner en diálogo dicho modelo, se seleccionaron algunas variables de realidad para ser analizadas: las proporciones de gasto en alimentos y las características socioeconómicas de los hogares colombianos.

El trabajo empírico señala como resultados:

1. Estratificación social que puede ser percibida a través del estudio del consumo de alimentos en los hogares colombianos, ya sea por género, edad, nivel educativo o material del piso de la vivienda del hogar. En línea con las ideas de poco cambio en el consumo de alimentos en términos de tradiciones y roles sociales.
2. Diversificación alimentaria, en línea con las teorías de la modernidad alimentaria, percibida a partir de las variaciones en las proporciones de gasto por grupos de alimentos.
3. Aumento en la diversidad de los grupos alimentarios. Pero al mismo tiempo,
4. Se encuentra que hay grupos o *clusters* que se mantienen similares.

Los hallazgos llaman la atención en al menos dos aspectos principales: 1. la permanencia de los roles sociales (edad, género, nivel educativo) y de la estratificación social. Lo que demuestra, por ejemplo, las desventajas asociadas al género en diferentes latitudes del mundo. Y 2. las diferencias en los consumos por grupos de productos y condiciones de vida, en comparación con otros espacios de análisis.

De modo que, poniéndose en diálogo el entramado teórico y el trabajo empírico realizado en este capítulo, se sostiene la invitación a revisar, en términos teóricos y empíricos, la práctica alimentaria y sus cambios o permanencias por diferentes niveles de la realidad y/o por diversas variables dependientes o independientes. También se exhorta a estudiar con detenimiento qué cambia (o no), sin perder de vista el panorama y la conexión con un entramado teórico sistémico ubicados en espacios y tiempos específicos, dada la complejidad subyacente en el consumo de alimentos de los hogares. Asimismo, se recuerda que el contexto en el que toma lugar la práctica alimentaria (que en este caso fue Latinoamérica), es decisivo para comprender dichas prácticas en diferentes latitudes y en diferentes niveles de la realidad, bajo diversas variables analíticas, tanto teóricas como empíricas.

REFERENCIAS

ALKON, Alison; BLOCK, Daniel; MOORE, Kelly; GILLIS, Catherine; DINUCCIO, Nicole; CHAVEZ, Noel. *Foodways of the urban poor*. *Geoforum*, n. 48, 2013, p. 126-135. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2013.04.021>

AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise. *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris: Institut National de la Recherche Agronomique, 1993. doi: <https://doi.org/10.4000/books.editionsmsmh.8116>

BOURDIEU, Pierre. *La Distinción*. Madrid: Grupo Santillana de Ediciones, 1998.

COMISIÓN ECONÓMICA PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE (CEPAL). *Panorama Social de América Latina*. Santiago: Naciones Unidas, 2019.

COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge, 2008.

DARMON, Nicole; DREWNOWSKI, Adam. Does social class predict diet quality?. *The American Journal of Clinical Nutrition*, n. 8, 2008, p. 1107-1117. doi: <https://doi.org/10.1093/ajcn/87.5.1107>

DEPARTAMENTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (DANE). *Archivo Nacional de Datos: Acceso a Metadatos y Microdatos anonimizados*. Disponible en: <https://sitios.dane.gov.co/anda-index/>. Acceso: 10 agosto. 2020.

DESJEUX, Dominique. *La consommation*. Paris: Presses Universitaires de France, colq. «Que sais-je ?», 2006.

DUBUISSON-QUELLIER, Sophie; PLESSZ, Marie. *La théorie des pratiques. Quels apports pour l'étude sociologique de la consommation?*. *Sociologie*, v.4, n. 4, 2013, p. 451-469.

ELIAS, Norbert. *El proceso de la civilización: Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Traducción de Ramón García Cotarelo. México: Fondo de Cultura Económica, 2016.

EUROMONITOR INTERNATIONAL. *Consumer food service in Colombia*, 2018. (en línea). www.euromonitor.com, último acceso 20 de abril de 2018.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications: La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, n. 31, 1979, p. 189-210. doi: <https://doi.org/10.3406/comm.1979.1477>

FLANDRIN, Jean-Louis ; MONTANARI, Massimo. *Historia de la Alimentación*. Gijón: Ediciones Trea, 1996.

GALOBARDES, Bruna; SHAW, Mary; LAWLOR, Debbie; LYNCH, John y SMITH, George Davey. Indicators of socioeconomic position (Part 1). *Journal Epidemiology and Community Health*, n. 60, 2006a, p. 7-12.

GALOBARDES, Bruna; SHAW, Mary; LAWLOR, Debbie; LYNCH, John y SMITH, George Davey. Indicators of socioeconomic position (Part 2). *Journal of Epidemiology and Community Health*, n. 60, 2006b, p. 95-101.

GRIGNON, Claude; GRIGNON, Christine. *Alimentation et stratification social. Cahiers de Nutrition de Diététique*, n. 16, 1981, p. 207-217. doi: <https://prodinra.inra.fr/record/2270>

GRIGNON, Claude; GRIGNON, Christine. *Long-Term Trends in Food Consumption: A French Portrait. Food and Foodways*, n. 8, 1999, p. 151-174. doi: <https://doi.org/10.1080/07409710.1999.9962086>

HALBWACHS, Maurice. *L'évolution des besoins dans les classes ouvrières*. Paris: Librairie Félix Alcan, 1933.

HARRIS, Marvin. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial, 2009.

HELLMAN, Jörgen. *The significance of eating during Ramadan: Consumption and exchange of food in a village in west Java. Food and Foodways*, n. 16, 2008, p. 201-226. <https://doi.org/10.1080/07409710802304176>

HOLM, Lotte. *Sociology of food consumption*. In MURCOTT, Anne; BELASCO, Warren; JACKSON, Peter (Eds.), *The handbook of food research*. London y New York: Bloomsbury Academic, 2013, p. 324-337.

HOLM, Lotte; LAURIDSEN, Drude; GRONOW, Jukka; KAHMA, Nina; KJÆRNES, Unni; LUND, Thomas; MÄKELÄ, Johanna; NIVA, Mari. *The food we eat in Nordic countries - some changes between 1997 and 2012*. In BERGSTRÖM, Kerstin; JONSSON, Inger; PRELL, Hillevi; WERNERSSON, Inga; ÅBERG, Helena (Eds.), *Mat är mer än mat: Samhällsvetenskapliga perspektiv på mat och måltider*. Göteborg: Göteborgs universitet, Institutionen för kost- och idrottsvetenskap, 2015, p. 227-246.

HOLM, Lotte; KJÆRNES, Unni. *Social factors and food choice: consumption as practice*. In FREWER, Lynn; VAN TRIJP; Hans (Eds.), *Understanding consumers of food products*. Cambridge: Woodhead publishing, 2007, p. 511-533. doi: <https://doi.org/10.1533/9781845692506.5.511>

JOHNSTON, Josee; SZABO, Michelle; RODNEY, Alexandra. *Good food, good people: Understanding the cultural repertoire of ethical eating. Journal of Consumer Culture*, v. 11, n. 3, 2011, 293-318. doi: <https://doi.org/10.1177/1469540511417996>

KOCH, Shelley; SPRAGUE, Joey. *Economic Sociology vs. Real Life: The Case of Grocery Shopping. American Journal of Economics and Sociology*, v. 73, n. 1, 2014, p. 238-263. doi: <https://doi.org/10.1111/ajes.12065>

NESTLE, Marion. *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. Berkeley: University of California Press, 2003.

MARX, Karl. *Manuscritos de economía y filosofía*. Traducción, introducción y notas de Francisco Rubio Llorente. Madrid: Alianza Editorial, 2007[1932].

MENELL, Stephen. *Français et Anglais à table*. Francia: Flammarion, 1987.

MURCOTT, Anne. *Family Meals – a Thing of the Past?*. In CAPLAN, Pat (Ed.) *Food, Identity and Health*. London: Routledge, 1997, p. 32–49.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris: Presses Universitaires de France, 2002.

PRÄTTÄLÄ, Ritva; BERG, Mari-Anna; PUSKA, Pekka. *Diminishing or increasing contrasts? Social class variation in Finish food consumption patterns, 1979-1990*. *European Journal of Clinical Nutrition*, n. 46, 1992, p. 279-287. doi: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/1600925>

RECKWITZ, Andreas. *Toward a theory of social practices: A development in culturalist theorizing*. *European Journal of Social Theory*, v. 5, n. 2, 2002, p. 243-263. doi: <https://doi.org/10.1177/13684310222225432>

REGNIER, Faustine; LHUISSIER, Anne; GOJARD, Séverine. *Sociologie de l'alimentation*. Paris: La Découverte, 2006.

SCHATZKI, Theodore; KNORR CETINA, Karin; VON SAVIGNAY, Eike (Eds.). *The practice turn in contemporary theory*. London: Routledge, 2001.

SEN, Amartya. *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*. Delhi: Oxford University Press, 1981.

TORRES PABÓN, Giselle. ¿En qué gastamos para comer y cuánto? Estudio de la relación entre condiciones socioeconómicas y gasto para el consumo de alimentos en Colombia (1993-2014). *Revista Colombiana de Sociología*, v. 42, n. 2, 2019, p. 191-228.

TORRES PABÓN, Giselle. Karl Marx y el análisis del consumo de alimentos. *Ensayos de Economía*, v. 30, n. 56, 2020a, p. 31-52. doi: doi.org/10.15446/ede.v30n56.82980

TORRES PABÓN, Giselle. Un balance introductorio de literatura: Análisis de la relación entre condiciones socioeconómicas y consumo de alimentos. *Revista Colombiana de Sociología*, v. 43, n. 2, 2020b. doi: [10.15446/rsc.v43n2.78453](https://doi.org/10.15446/rsc.v43n2.78453)

TORRES PABÓN, Giselle. ¿Qué comemos? Estudio de la relación entre condiciones socioeconómicas y consumo de alimentos en Colombia. *Revista Salud UIS*. 2020c, p. 31 - 52 . doi: [10.18273/revsal.v52n3-2020007](https://doi.org/10.18273/revsal.v52n3-2020007)

VAN LENTHE, Frank; JANSEN, Tessa; KAMPHUIS, Carlijn. Understanding socioeconomic inequalities in food choice behaviour: can Maslow's pyramid help?. *British Journal of Nutrition*, n. 113, 2015, p. 1139-1147. doi: <https://doi.org/10.1017/S0007114515000288>

VEBLEN, Thorstein. *Teoría de la Clase Ociosa*, 2000. doi: www.elaleph.com.

WARDE, Alan. *Consumption, food and taste: Culinary antinomies and commodity culture*. London: Thousand Oaks, New Delhi: SAGE Publications, 1997.

WARDE, Alan. Consumption and theories of practice. *Journal of Consumer Culture*, v. 5, n. 2, 2005, p. 131-153. doi: <https://doi.org/10.1177/1469540505053090>

WARDE, Alan. *After taste: Culture, consumption and theories of practice*. *Journal of Consumer Culture*, v. 14, n. 3, 2014, p. 279-303. doi: <https://doi.org/10.1177/1469540514547828>

WARDE, Alan. *The practice of eating*. London: Polity Press, 2016.

WARDE, Alan; CHENG, Shu-Li; OLSEN, Wendy; SOUTHERTON, Dale. *Changes in practice of eating: A comparative analysis of time-use*. *Acta Sociológica*, v. 50, n. 4, 2007, p. 363-385. doi: <https://doi.org/10.1177/0001699307083978>

WEBER, Max. División del poder en la comunidad: clases, estamentos, partidos. In WEBER, Max. *Economía y Sociedad*, México: Fondo de Cultura Económica, 1969[1922], p. 682-694.

WILLS, Wendy; BACKETT, Kathryn; ROBERTS, Mei-Li; LAWTON, Julia. *The framing of social class distinctions through family foods and eating practices*. *The Sociological Review*, v. 59, n. 4, 2011, p. 725-740. doi: <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.2011.02035.x>

WINGENS, Mathias; REITER, Herwing. *The Life Course Approach-it's about Time!*. *BIOS- Zeitschrift für Biographieforschung, Oral History und Lebensverlaufsanalysen*, v. 24, n. 2, 2012, p. 187-203.

YOUNG, Trevor; BURTON Michael; DORSETT, Richard. *Consumer theory and food choice in economics, with an example*. In Anne Murcott (Ed.) *The Nation's Diet: The Social Science of Food Choice*. London: Logman, 1998, p. 81-94.

A PAISAGEM SENSORIAL COMO EXPERIÊNCIA TURÍSTICA GASTRONÔMICA: O CASO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel¹

Guilherme Ferreira Rodrigues²

A PRIMEIRA FATIA DO QUEIJO

Quando partimos um Queijo Minas Artesanal e provamos o primeiro pedaço, sentimos o sabor marcante que envolve nossa boca. O paladar desse momento está entrelaçado por uma perspectiva maior que a simples materialidade do queijo. O que está intrínseco aqui são questões que não podemos tocar ou saborear no sentido literal da palavra, mas sim, vivenciá-las. Afinal, sobre o que estamos falando? Sobre o valor cultural imaterial que abarca todo o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e sua relação com a experiência turística, alcançada pela paisagem sensorial do território - de se descobrir e viver - onde ele é produzido.

Esse estudo revela o valor imaterial atrelado ao ato de fazer o Queijo Minas Artesanal como fator relevante na experiência do turista, reconhecendo todo o universo contido na prática de se fazer um produto alimentar artesanal, atribuindo-lhe características individuais e únicas, associadas a diversos elementos culturais presentes nesse processo que forma parte de um reconhecimento identitário maior, podendo atribuir valor e tornando-se um atrativo precioso para a atividade cultural turística.

Destaca-se e ilustra o âmbito cultural imaterial contido no modo de saberes e fazeres do Queijo Minas Artesanal. Propõe-se um olhar sensível e uma discussão deste patrimônio cultural alimentar, que além dos processos institucionalizados que normalmente destacam, valorizam e divulgam o referido produto, apresentam uma contextualização da imaterialidade percebida e apontada na paisagem sensorial, que extrapola os limites físicos e carrega valores simbólicos importantes para a manutenção do traço cultural, ao passo que o observador sensível analisa individualmente a paisagem

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Cubatão. Doutora em Turismo e Hotelaria. E-mail: cameneguel@gmail.com.

² Doutorando em Turismo e Mestre em Turismo Cultural. Universitat de Girona, Espanha. E-mail: gui13fr@yahoo.com.br.

de acordo com os sentimentos e experiências vividas a partir do intercâmbio com esse lugar.

Contudo, esse estudo perpassa pelo caminho de encontrar, no ambiente social e cultural da relação do homem com o meio, o tratamento da imaterialidade de um processo de produção queijeira artesanal para, assim, localizar o espaço inerente ao turismo.

A PAISAGEM SENSORIAL

A paisagem tem sido objeto de estudo de diferentes áreas do conhecimento (geografia, arqueologia, arquitetura, geologia, turismo, outros), conferindo inúmeras perspectivas de leitura e reflexão teórica sobre a temática. Tendo assim, seu conteúdo encontrado nas qualidades físicas de como o território é percebido, como um testemunho do passado do relacionamento humano com o meio, e para especificar culturas locais, sensibilidades, práticas, crenças e tradições.

Dentro do contexto patrimonial, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) instituiu em 1992 o reconhecimento da paisagem cultural como espaços de interação entre o homem e o seu ambiente natural pela dinâmica do desenvolvimento da cultura, perpetuando modos de usos e significações entre gerações, atribuindo valor às singularidades que podem ser inscritas na categoria “Paisagem Cultural” – atualmente, a nível global com 114 paisagens culturais indicadas na lista do Patrimônio Mundial da Humanidade. Entretanto, sem apresentar uma contextualização objetiva, no Brasil, a temática é apresentada desde o ano de 1937 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), com a criação do Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico, onde são inscritos esses bens culturais, englobando também suas áreas naturais, por conseguinte, valorizando sua configuração paisagística (RIBEIRO, 2007).

Na perspectiva estética, a paisagem é uma criação simbólica, onde as formas refletem um conjunto de atitudes humanas. Para Swanwick (2002), a paisagem é a relação entre as pessoas, o lugar e o resultado entre diferentes componentes naturais (clima, flora, fauna, geologia e solo) e culturais (assentamentos, uso do solo histórico e atual, além de outras interferências humanas), que são percebidos e interagem conjuntamente. Esse contexto requer um entendimento para além do que é observável e visível. Essa

compreensão vem a aclarar a busca do que está detrás da paisagem, a procura dos significados e valores simbólicos (CALLAI, 2000).

Para Meneses (2006), tais paisagens oferecem materialidade ao homem, que o transforma em sobrevivência, estabelece vidas, modos de saberes e fazeres; ao passo que, atribui a esse mundo natural sentidos e significados e os representa no espaço social por meio de visíveis expressões na alimentação, na culinária e na instrumentalização da vida.

Assim sendo, a percepção em termos de paisagem demanda uma certa relevância ou dimensão geográfica de apreciação e uma maior capacidade de abstração pelo observador no seu entorno espacial. Uma significativa leitura de abordagem ou interação homem-natureza, em que cada cultura em sua condição desempenha à sua maneira (SAUTU, 2005).

A paisagem cultural pode ser ainda observada sob a percepção de uma vivência sensorial, representada pelos cinco sentidos (MALANSKI, 2011). Torna-se possível, através da construção de uma ideia que leva à dimensão de texturas, sons, cheiros, sabores, observação, atribuindo a necessidade de explorar o tato, a audição, o olfato, o paladar e a visão (ARRUDA, 2016). Os sentidos intermediam a percepção sobre a paisagem sensorial, e esses estímulos externos e a interação do homem com o lugar brindam experiências individuais relacionadas à memória e ao sentimento.

Para que a paisagem sensorial se concretize, é necessário que o sujeito observador, dotado de capacidade sensorial, encontre com o objeto cercado de sentidos. Ainda assim, essa perspectiva tem o incremento emocional e trabalha a ideia de patrimônio direcionado a este objeto envolvido de sentido e significado, ao mesmo tempo que essa abordagem sofre influências de traços culturais e geográficos que irão formar a paisagem sensorial.

Todavia, a paisagem pode ser concebida como um fragmento do espaço percebido pelos sentidos humanos e pela mente. Esse pensamento transcorre pela apreciação do espaço vivido e pela experiência nesse contexto espacial (MENESES, 2002). Desse modo, o conteúdo simbólico existente nessa paisagem se torna uma grande ferramenta a ser utilizada como recurso turístico.

A EXPERIÊNCIA TURÍSTICA GASTRONÔMICA

A aliança do patrimônio cultural alimentar por meio de seus produtos alimentícios, culinários e gastronômicos com o turismo tem crescido exponencialmente nos últimos

tempos, e essa relação tem se aprofundado e adquirido maior importância, instituindo ou enriquecendo produtos, rotas, roteiros e circuitos turísticos, adquirindo significativa relevância na motivação do deslocamento turístico (BESSIÈRE; MOGNARD; TIBÈRE, 2016).

Cabe considerar que, apesar da gastronomia não ser a motivação principal para a realização de determinadas viagens, o turista consome produtos alimentícios locais durante seu itinerário. Alguns viajantes, principalmente atraídos pelo meio ambiente e pela paisagem, descobrem no patrimônio cultural alimentar a relação dialógica para conhecer, experienciar e valorizar a região devido a suas singularidades legítimas (LONG, 2004).

A experiência turística gastronômica é formada por atividades que vão desde percorrer o local de cultivo do produto alimentário, conhecer o seu processo de produção (artesanal e/ou industrial), visita a museus, espaços de interpretação, mercados, degustação dos produtos em ações orientadas ou em restaurantes, festivais, feiras e outros eventos (HALL; SHARPLES, 2003).

A diversidade de atividades turísticas que estão surgindo, desde o ambiente rural a partir de seus produtos artesanais agrários e de seus recursos paisagísticos, geográficos, culturais, naturais, patrimoniais e históricos, proporciona ao desenvolvimento local a partir da apropriação e transformação dos recursos locais. Dessa maneira valorizando características imateriais do território, motivando uma crescente demanda turística em busca de conhecer o sentido de identidade de um produto autóctone (natural e social).

Dessa forma, a valorização econômica e sociocultural dos recursos dos territórios rurais, majoritariamente, responde a uma demanda social que atribui novas funções culturais, sociais e turísticas ao patrimônio cultural alimentar, percebido como um conjunto de elementos materiais e imateriais ligados à produção e ao ambiente agrícola inserido na percepção de um patrimônio territorial coletivo (BESSIÈRE; TIBÈRE, 2013).

A gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade (BRILLAT-SAVARIN, 1995; POULAIN, 2013), tendo em vista que os alimentos são considerados demarcadores da complexidade multicultural e como produto cultural alimentar está fortemente vinculado a seu lugar de origem (BESSIÈRE; TIBÈRE, 2013). Os alimentos têm seu valor

intrínseco e seus valores éticos e simbólicos que são traduzidos através do paladar (PERULLO, 2013).

O paladar é um entrelaçamento do corpo com a mente, em constante interação com o meio ambiente, com variáveis individuais, culturais e sociais (BEUCHAMP, 1997). Portanto, o paladar, como vivência estética, significa também entrar nas dinâmicas que caracterizam estas experiências para entendê-las. Assim, a experiência turística gastronômica é um valor que surge de uma complexa e multifacetada rede de experiências e relações.

A percepção gustativa é a experiência direta do alimento que ocorre devido a triangulação com imagens e representações, com significado bastante abrangente e articulado. Quando sentimos o gosto, utilizamos funções como memória, reconhecimento e apreciação (PERULLO, 2013). A assimilação gastronômica interage com o sistema perceptivo inteiro humano (GIBSON, 2018) e adquire informações através dos elementos que compõem o ambiente: local, pessoas, sons, cheiros, cores, visão, vivência individual, condicionamentos, condições psicofísicas (memórias e lembranças) e características físicas e químicas do alimento a ser ingerido.

A gastronomia é um elemento de identidade cultural e está fortemente enraizada no território, por seu marco originário, paisagem concreta e particular (SIMS, 2009; FUSTÉ-FORNE, 2016). Assim, a paisagem gastronômica não se baseia unicamente no patrimônio cultural alimentar, mas evidentemente com as associações intangíveis de um determinado lugar e sua comida, como paisagem histórica, estrutura social e relações (SMITH, 2015).

Um grupo complexo de estímulos, em sua maioria não visuais, vem a formar parte da experiência do turista, além dos elementos-chave, como a cor e o tipo da vegetação e a herança construída; os sons, cheiros, sabores, interação com as pessoas, “natureza” em uma conotação mais ampla, o passado e a história constroem esse contexto não visual (CARNEIRO; LIMA; LAVRADOR SILVA, 2015).

Quando o modo de fazer do alimento ganha o status de patrimônio cultural imaterial, este reconhecimento motiva o turismo pelo menos sob dois aspectos: a visita aos locais de produção e o conhecimento que se adquire ao estar no lugar. Portanto, os alimentos locais também contribuem fortemente para a produção e consumo de experiência de turismo (ZHANG; CHEN; HU, 2019), que se integra a essas atividades a

percepção do turista alicerçada sobre a autenticidade genuína construída pela presença autóctone, sons, imagens, texturas e sabores (HAI NGUYEN; CHEUNG, 2016), oferecendo exclusivamente uma experiência sensorial específica, devido ao ambiente paisagístico singular (TELFER; HASHIMOTO, 2003).

A experiência turística alimentar numa viagem é uma das formas praticadas de aproximação com a cultura de lugares novos e/ou incomuns. Portanto, ao analisar as condições particulares do território de uma região para a produção de alimentos de qualidade, ocasiona potencialidades sustentadas pelo sentido de lugar (CROCE; PERRI, 2010), animando o visitante aguçado em vivenciar essa experiência, a conhecer essas particularidades locais (BOYNE; HALL; WILLIAMS, 2003), seja do enfoque produtivo, cultural e sensorial. Essa experiência pode ser adquirida através dos sentidos estimulados a descobrir e conhecer o espaço formado por essa paisagem presente, que neste caso não seria física, e sim intangível.

Esse entendimento propicia a oportunidade de promover a conservação, a transmissão e o renascimento de memórias anexadas a um lugar, atribuindo papel significativo às pessoas que estão envolvidas com todos os processos de alimentação: o despertar de uma consciência cultural, resultado do alargamento dos tempos de lazer, tomada de consciência cultural, reação às ameaças inerentes à aceleração das transformações sociais.

METODOLOGIA

O processo de produção do Queijo Minas Artesanal e tudo que envolve essa atividade têm sido uma questão notável no entendimento cultural do bem alimentar. Para compreender a paisagem sensorial e o valor cultural imaterial presente no processo de produção do Queijo Minas Artesanal e sua relação com a experiência turística, optou-se por realizar uma pesquisa de natureza qualitativa, caracterizada pela descrição, compreensão e interpretação do fenômeno de estudo (MARTINS; THEÓPHILO, 2009) e exploratória, tendo em vista que a temática proposta foi escassamente investigada (VEAL, 2011).

A pesquisa qualitativa caracteriza-se por apresentar a relevância das teorias e métodos, alcançando as perspectivas dos participantes e sua diversidade, evidenciando

uma maneira reflexiva do pesquisador e da pesquisa, podendo admitir uma multiplicidade de abordagens e métodos, com o objetivo de fornecer dados interpretativos para a compreensão do mundo social (FLICK, 2009).

Realiza-se um estudo de caso, que permite apreender com intensidade a totalidade de uma situação, sua complexidade e um aprofundamento na realidade social tratada com rigor científico (YIN, 2001). Do mesmo modo, em seu legítimo fundamento, os estudos de casos exploram e investigam fenômenos contemporâneos da vida real por meio de uma análise contextual restrita de eventos ou condições e seus relacionamentos.

Assim, este estudo de caso se centra na região de produção do Queijo Minas Artesanal do Serro, da Serra do Salitre e da Serra da Canastra. Tais localidades foram selecionadas por apresentarem similaridades históricas, culturais, paisagísticas e, ao mesmo tempo, diferenças que permitem estabelecer que um estudo de caso seja complementar ao outro, apresentando um conjunto particular de resultados a uma teoria mais abrangente (YIN, 2001).

Elaborou-se um protocolo e um plano de coleta de dados com foco na revisão bibliográfica em fontes secundárias, com o objetivo de procurar conhecer, identificar e discutir de modo crítico e reflexivo o tema proposto para a investigação, com base em obras de referência (livros, artigos, trabalhos acadêmicos, materiais institucionais, legislação, outros). Da mesma maneira, realizou-se uma pesquisa documental em fontes primárias com base em documentos de entidades públicas e privadas, vídeos, documentários e mapas.

O CONTEXTO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

O estado de Minas Gerais, localizado na região sudeste do Brasil, é o quarto maior em extensão territorial e representa a terceira maior economia do país. Atualmente é o maior produtor de leite do país, respondendo a 26% do total (SEAPA, 2017) e conta com 254 produtores de Queijo Minas Artesanal (QMA), cuja matéria-prima é o leite cru, distribuídos em sete regiões. São elas as de Araxá, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra

da Canastra, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro, no entanto, há também outras regiões em processo de reconhecimento (IMA, 2013).

Figura 1 – Mapa da produção do Queijo Minas Artesanal



Fonte: Festival do Queijo Minas Artesanal (2020). Disponível em: <https://www.festivalqma.com.br/>

O estado teve sua produção queijeira iniciada com o processo de ocupação do solo pela exploração do ouro e outros minerais nos séculos XVII e XVIII. Entretanto, o processo de especialização da produção queijeira se estruturou economicamente após a decadência da mineração, momento em que grande parte da população local passou a se dedicar à pecuária e à agricultura de subsistência (DÓRIA, 2009). Como consequência dessas alterações econômicas, entende-se que os territórios em que o Queijo Minas Artesanal é produzido são espaços naturais transformados, construídos e reconstruídos por meio da ação histórica humana (ABDALLA, 2007).

Toda cultura é marcada por uma seleção característica de ingredientes e pratos que são habitualmente consumidos e vinculados à cultura no imaginário popular (FOX, 2007). O patrimônio cultural alimentar compreende um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerando a herança, a gênese, incluindo e

relacionando o universo alimentário, como os produtos agrícolas, receitas, técnicas, saberes, maneiras à mesa, sociabilidade e simbologia (BESSIERÈ; TIBÈRE, 2010).

Nesse âmbito, o Queijo Minas Artesanal é uma expressão da cultura alimentar regional que representa a construção de uma identidade cultural intangível, uma forma de comunicação humana intergeracional, por meio de um processo histórico constituído de distintas práticas, de estruturas materiais e simbólicas, saberes e fazeres, sentidos, expressões e representações dinâmicas transmitidas de geração para geração por meio de tradições familiares.

Tais queijos possuem singularidades e sabores atribuídos às suas individualidades organolépticas, devido à qualidade do leite cru utilizado, das características do terroir - intrínsecos aos fatores físicos, geográficos e naturais (clima, topografia e vegetação), de microclimas, além de diferentes saberes e técnicas artesanais empregadas por gerações da cultura láctica, do tipo de coagulante e das condições de maturação, que apresentam à produção uma determinada identidade. Assim, o Queijo Minas Artesanal é um organismo vivo, em permanente evolução. E o respeito à natureza, à ecologia e ao meio ambiente, no modo de produção, conduz a uma maneira diferente de perceber a paisagem.

Uma diferenciação desse processo de produção artesanal é a presença do “pingo”, fermento do próprio Queijo, composto por um grupo de bactérias lacto fermentativas típicas de cada região, obtido do soro aquoso drenado dos queijos em repouso durante a primeira noite de maturação, responsável pelo padrão de consistência, cor, pequenas diferenças e nuances do sabor específico de cada queijo.

O Queijo Minas Artesanal, genuinamente brasileiro, é um bem sociocultural inseparável de significados tangíveis e intangíveis. Enquanto produto alimentício, é reconhecido internacionalmente por sua extrema qualidade de produto artesanal, técnica e valorização aos produtores, sendo ganhador de vários concursos e premiações. Nas três regiões aqui estudadas, a atividade de produzir o Queijo Minas Artesanal se realiza de distintas maneiras, as quais se tornam relevante destacar. O Queijo Minas Artesanal proveniente da região do Serro é feito quase exclusivamente pela mão masculina. Na Serra da Canastra e Serra do Salitre, essa atividade é ocupada por uma parcela feminina

considerável, sendo que, em alguns municípios, a mão-de-obra da mulher torna-se mais preponderante (MENESES, 2006).

O modo de fazer o Queijo Minas Artesanal do Serro foi o primeiro patrimônio imaterial a ser registrado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) no estado de Minas Gerais em agosto de 2002, visando a salvaguarda e o registro das práticas produtivas artesanais datadas do período colonial, atualmente enraizadas nas relações humanas como um modo de ser e viver mineiro (IEPHA, 2002). O modo de fazer Queijo Minas Artesanal foi inscrito no Livro dos Saberes como patrimônio imaterial brasileiro em 13 de junho de 2008 pelo IPHAN, fortalecendo tais características culturais identificáveis e interpretáveis (IPHAN, 2008).

Dentro desse contexto, as paisagens do Queijo Minas Artesanal são a base para construir, interpretar e comunicar a gastronomia, que se apropria do produto alimentício queijo, presente no repertório de receitas tradicionais e de autoria. Reconhece-se a produção associada dos produtos artesanais tradicionais que acompanham o queijo, como o café, a cachaça, o azeite, as cervejas artesanais e uma variedade de doces.

O Queijo Minas Artesanal é destaque na capital mineira Belo Horizonte, que integra desde 2019 a Rede Mundial de Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO (UCCN), apoderando-se desse patrimônio cultural alimentar, como alavanca para a criatividade gastronômica, para a conexão de ideias, pessoas e regiões, contribuindo para o fluxo de produção, circulação e consumo (UNESCO, 2020).

Como política pública, o governo do estado de Minas Gerais instituiu o dia 05 de julho como o “Dia da Gastronomia Mineira” e criou o “Mapa Gastronômico Regional” segmentado em festivais gastronômicos, festas, visitas a produtores locais, rotas, roteiros, circuitos, feiras e mercados, em conformidade com os 47 circuitos turísticos. O estado é pioneiro na inclusão do patrimônio cultural alimentar, de acordo com a Lei Estadual nº 22.944/2018 e com o Decreto Estadual nº 47.427/2018 de Incentivo à Cultura.

Evidencia-se que esse produto autóctone - o Queijo Minas Artesanal – está inserido dentro de uma contextualização ampla, é um produto de grande destaque e valor intrínseco sociocultural, que sinergicamente está presente na mesa dos lares das famílias

mineiras e, ao mesmo tempo, é instrumento de políticas patrimoniais e públicas. Dentro desse cenário, distingue-se também como um ativo cultural e turístico.

CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO ALIMENTÍCIO

Os queijos artesanais do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre – objetos de estudo – têm como base original a receita e a técnica portuguesa do tradicional queijo Serra da Estrela que, em decorrência da transformação dinâmica cultural, foi reelaborado ao modo de saber e fazer da própria comunidade local.

O município do Serro está localizado a 230 quilômetros da capital Belo Horizonte, na região do Alto do Jequitinhonha, com uma área territorial de 1.217,813 km² em região montanhosa e com altitude média de 940 metros. Estima-se uma população de 20.940 pessoas, com densidade demográfica de 17,11 hab./km² (IBGE, 2019). Enquadra-se como região produtora do chamado Queijo do Serro os municípios de Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Matelândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro (IEPHA, 2020).

Seu núcleo urbano revela uma significativa representação da arquitetura de época colonial de inestimável valor cultural (IEPHA, 2002). A região se insere no bioma Cerrado e Mata Atlântica, sendo rodeada por serras, morros, rios e cachoeiras.

Sem delimitação institucionalizada da área geográfica de produção, o Queijo do Serro apresenta como características físico-químicas e sensoriais, uma consistência firme e semidura, textura compacta, internamente formado por uma massa branca amarelada, crosta fina e sem trinca, formato cilíndrico com medidas tradicionais de 15 cm de diâmetro e 09 cm de altura e sabor com pouca acidez.

Os produtores do Serro obtiveram a concessão de Indicação Geográfica (I.G.) na modalidade de Indicação de Procedência (I.P.) pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) em 13 de dezembro de 2011 e os produtores da Canastra em 13 de março de 2012, considerando um ativo intangível que constitui uma ferramenta coletiva de proteção, valorização e promoção não apenas da produção queijeira, mas também a ambos territórios que o produzem (CERDAN; BRUCH; SILVA, 2010).

A Serra da Canastra é uma região localizada no centro-oeste de Minas Gerais, aproximadamente a 320 km da capital Belo Horizonte. De acordo com a APROCAN -

Associação dos Produtores de Queijo da Canastra, existem cerca de 800 produtores na região de I.P., composta pelos municípios de Delfinópolis, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Piumhi, Bambuí, Medeiros e Tapiraí. Inserida no bioma Cerrado, com a nascente do Rio São Francisco e o Parque Nacional da Serra da Canastra, que foi indicado pelo IPHAN e aguarda parecer da UNESCO para o registro de Patrimônio Natural da Humanidade.

O Queijo Minas Artesanal tradicional da Canastra tem como característica a fabricação a partir do leite de vaca cru integral, produzido e processado na propriedade de origem, ao qual se adiciona a cultura láctea “Pingo”, o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum), maturado pelo período mínimo de 22 (vinte e dois) dias. Com consistência semidura, com tendência a macia e homogênea, crosta fina de cor amarelada que escurece com a maturação, com sabor levemente ácido, não picante e agradável, formato cilíndrico, plano ou ligeiramente abaulado nas laterais, possui os tamanhos de 17 cm de diâmetro e 7 cm de altura, 10 cm de diâmetro e 6 cm de altura, 28 a 35 cm de diâmetro e 10 e 18 cm de altura (APROCAN, 2017).

A região da Serra do Salitre, no Alto Paranaíba próximo ao Triângulo Mineiro, está inserida no bioma Cerrado. Seu solo é muito rico em sais minerais que são refletidos nesse Queijo. Assim, a principal característica do Queijo da Serra do Salitre é sua consistência amanteigada, presente pelo desenvolvimento de bactérias e processos enzimáticos que, à medida que matura, se torna mais intenso e ácido. De textura cremosa, formato cilindro, crosta com uma resina amarela no tipo Imperial ou preta no tipo Imperial, sua consistência é semidura, sua cor interna é branca amarelada, não precisa de refrigeração e pode maturar de 30 dias a um ano, regalando-lhe um sabor cada vez mais fino (IPHAN, 2008).

A aparência e sabor específicos de cada Queijo Minas Artesanal são compostos por fatores físico-naturais de cada uma dessas regiões, derivados de pastagens naturais típicas e do desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada um desses microclimas. Somado a esses fatores, vários aspectos socioculturais traçaram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, das formas de prensagem,

das massas, da cura, e da tradição comercial. Adicionado a esse modo de fazer, conferem-se formas de viver, simbologias adotadas e significados atribuídos (MENESES, 2006).

A PAISAGEM SENSORIAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL E A EXPERIÊNCIA TURÍSTICA GASTRONÔMICA

No Brasil, os territórios rurais estão passando por transformações e reconfigurações que anos e exigem novos olhares e perspectivas para esses espaços, inclusive sobre a multifuncionalidade e dinamização do território com a atividade turística que, se bem integrada aos produtos e serviços do ambiente rural, contribui para o desenvolvimento de um produto turístico que tenha forte identidade cultural, favoreça o uso racional dos recursos ecológicos, socioculturais, econômicos e o modo de vida das gerações futuras, em contraponto à desterritorialização.

A paisagem é o resultado do intercâmbio humano com o ambiente ao seu redor (físico e cultural), que é a essência do turismo em áreas rurais. Assim, essa sinergia pode se configurar de maneira decisiva à experiência proporcionada ao turista. Além disso, pode ser interpretada, construída, gerenciada e comercializada para elevar a satisfação do visitante (HUANG, 2013; INÁCIO, 2009; MITCHELL et al., 2012).

O território do Queijo Minas Artesanal é um espaço de cultura, abrangendo o campo material e imaterial, mensurável e suscetível de interpretações. A noção de territorialidade é concebida como um aspecto positivo e imprescindível de ser valorizada (MONTANARI, 2008). É um meio ambiente transformado, com uma natureza reapropriada em dinâmica e lenta mudança, sendo uma paisagem gerada em integração com necessidades, hábitos, costumes e saberes (MENESES, 2006).

A produção artesanal queijeira das regiões mencionadas nesse estudo está intrinsecamente associada ao universo rural, com uma rotina de trabalho diária que se inicia muito cedo pela manhã - com a ordenha das vacas, e se estende no decorrer do dia com a elaboração da massa do queijo - adiciona-se o coalho, o “pingo”, após a massa atingir o ponto, o corte é feito com pá, mexedura, retirada do soro, enformar a massa, dessorar a massa, aplicação do sal grosso (período de 6 a 12 horas), viragem do queijo para segunda salga, desenformar o queijo (após 48 horas), envio do queijo para a

prateleira, acabamento e maturação que invade a noite com a recolha do “pingo” (IPHAN, 2014).

Ademais, do golpe do aroma dos Queijos descansando na sala de maturação, que desperta um olhar surpreso frente aos Queijos organizados, provoca uma leve sensação gustativa repleta de sentidos e memórias da sociabilidade em torno desse consumo: um momento especial pelo fato de ter estado com alguém, a infância, à mesa com a família, as férias, a saudade do gosto do queijo com café, com o doce de leite ou com a goiabada de acompanhamento, dentre muitos outros elementos que podem ser avivados.

A presença do Mestre Queijeiro, considerado nesse caso um patrimônio vivo, é o produtor queijeiro atento a todo universo da propriedade rural, é a personalidade que se distingue por deter de conhecimentos acumulados de saberes e técnicas, dinâmicas transgeracionais relacionadas à participação do indivíduo na vida cultural da comunidade (RAMOS, 2005), que difunde heranças, tradições e histórias orais por um diálogo de saberes que são dotados inconscientemente de situações intermediárias como posturas corporais, discursos identitários e oralidade da prosa como o próprio sotaque interiorano mineiro, que concretiza sua identidade e memória. Sem a prevalência da palavra dita nem de signos linguísticos, mas com uma articulação entre ambos e de cunho estético (TASSINARI, 2001), favorecendo a relação humana no interior de uma cultura.

O tempo se torna anacrônico com a exposição de tradições iconográficas nos espaços de produção, comercialização e de recepção do turista, que conduzem por intermédio de imagens a memória social (SEVERI, 2009). Da mesma maneira, o mobiliário rústico, os objetos ou instrumentos artesanais tradicionais antigos utilizados na produção, que agora estão em desuso por questões sanitárias e legislativas, como é o caso das fôrmas de madeira substituídas pelas plásticas ou as bancas queijeiras de madeira substituídas por ardósia, que comunicam facilmente a evolução e a adaptação histórica desse modo de fazer.

A cultura queijeira da solidariedade está relacionada às cooperativas de produção, que são associações locais que buscam constituir uma rede sustentável de parcerias que agregam um comércio mais justo, além do espaço de divulgação, reconhecimento e

valorização do coletivo dessa pluralidade territorial, com foco na preservação da tradição cultural e oportunizam uma experiência no espaço comunitário.

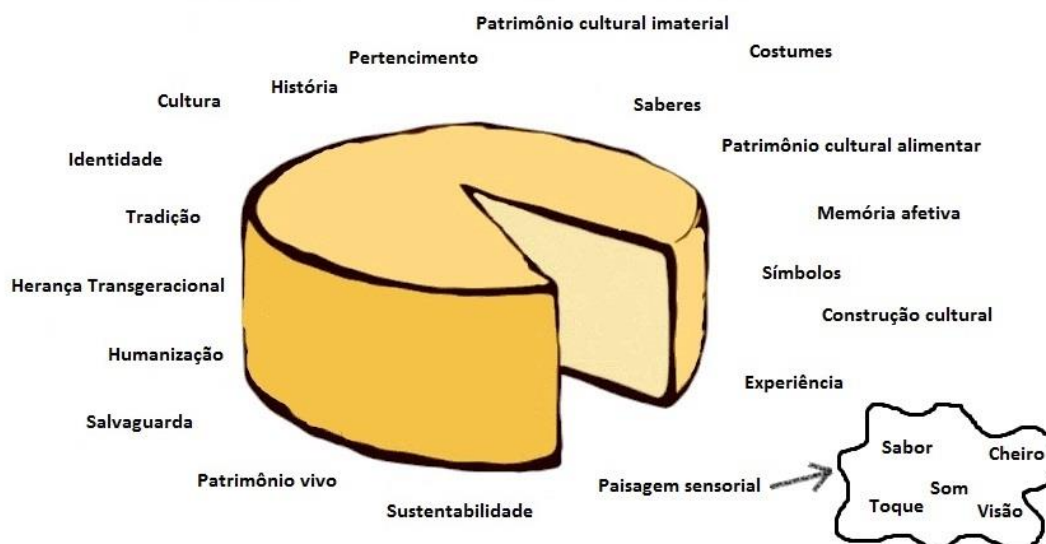
No tocante ao espaço das propriedades rurais produtoras do Queijo Minas Artesanal, das três regiões analisadas, encontram-se inúmeros elementos inseridos na paisagem física que impactam a percepção da paisagem sensorial, como o som do carro do boi que traz a cana-de-açúcar da roça para seu processo de transformação; o barulho do moinho com a roda d'água e pedra mó que produz a canjica e o fubá que alimentam homens e animais; a moenda da cana-de-açúcar que fornece garapa para o consumo cotidiano da casa-sede, alimento para o gado ou em garapa para o alambique e/ou a rapadura, trazendo o aroma para o ambiente (MENESES, 2006). Do mesmo modo, o mugido das vacas ou o canto dos pássaros leva aos ouvidos dos visitantes um som característico da zona rural, e ainda o cheiro da chuva e da terra molhada, que transportados pela paisagem sensorial, interagem com elementos da memória que caracterizam um ambiente físico.

Portanto, a apreensão dos sentidos de valores culturais próprios do cotidiano, das interações com as dimensões da vida comunitária, dos saberes, técnicas e utensílios empregados e da mudança paisagística que ocorre durante o dia, estimulam o encontro de símbolos, sentidos e significados da imaterialidade da produção do Queijo Minas Artesanal. Envolvendo-se por uma paisagem física que, concomitantemente, gera uma paisagem sensorial, sendo notada de diferentes maneiras, dependendo da percepção daquele que visita o lugar.

Desse modo, os aspectos relevantes das coisas estão por de trás de sua simplicidade e cotidianidade (WITTGENSTEIN, 2005). A paisagem sensorial é composta por processos que geram um conhecimento pertinente de identificação,

compreensão e percepção de nossa condição e responsabilidade uns para com os outros (MORIN, 2000).

Figura 2 – Valores imateriais que caracterizam o processo de produção do Queijo Minas Artesanal



Fonte: Elaborado pelos autores (2020).

Nesse horizonte panorâmico e visível, a paisagem e o turismo estão intensamente ligados (SANTOS, 2015), cuja atividade usufruiu da paisagem (natural, construída e acrescentada aqui, a sensorial) para despertar motivações, promovendo deslocamentos de indivíduos para conhecer um determinado destino turístico e vivenciar experiências, ao mesmo tempo que a paisagem em seu sentido mais amplo abordado neste estudo, está relacionado com o lugar, seus costumes, práticas, tradições, com a identidade das pessoas, dos moradores, que compartilham de maneira ativa do processo de construção desta (DAL MOLIN; OLIVEIRA, 2008).

À vista disso, a experiência não envolve somente a prática no fazer o Queijo Minas Artesanal, mas sim, em toda a paisagem cultural entrelaçada no processo de produção do Queijo, identificada por uma representação viva, pelo sotaque daqueles que realizam a atividade, o modo de vida, o cheiro do lugar, os sons presentes nesse espaço, a história e

a herança cultural, ou seja, a produção deste alimento que está cercada de significado e valor abrange uma experiência rica para a atividade turística.

O desejo pelo entendimento, conhecimento da origem e uma relação mais proximal com o alimento que comemos, motivam turistas em busca de experiências gastronômicas. Sendo, a comida capaz de movimentar emoções, fazendo parte de uma gama de representações simbólicas coletivas (APPADURAI, 2008).

Muitos elementos demarcam as diferenças físicas, simbólicas e multissensorial dos locais visitados, estreitamente relacionados com a paisagem e pela representatividade social e cultural, que exerce um poder de significado para o turismo, já que existe uma assimilação da paisagem rural física e sensorial com o produto turístico gastronômico.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

São ricas e complexas as relações entre a paisagem sensorial da produção do Queijo Minas Artesanal e sua influência na atividade turística. Em sua contextualização, o Queijo Minas adquire status para o desenvolvimento social, cultural, econômico e político no território.

Embora a globalização tenha gerado uma tendência na homogeneização dos produtos alimentícios e a desertificação condicionada a um desequilíbrio ecológico, identifica-se um forte movimento pela busca, compreensão e valorização de alimentos de produção artesanal local, caso do Queijo Minas Artesanal.

Nesse contexto, é essencial a compreensão da dimensão imaterial contida na paisagem sensorial da produção artesanal do Queijo Minas, realçando a importância dessa prática cultural como tradição que forma parte da cultura cotidiana inserida num espaço social, que se torna um interessante produto turístico que valoriza os saberes dentro de uma tradição que vem sendo transmitida entre as gerações, incentivando a economia local e destacando práticas cotidianas, cultivando um patrimônio cultural imaterial, gerando conhecimento e educação patrimonial.

Contudo, esse patrimônio cultural imaterial é construído pela comunidade no processo de interação com o meio ambiente e com o espaço social. Cria-se, portanto, um valor emocional que transcende formas e a matéria e se conecta com os sentidos.

Desse modo, quando terminamos de degustar o Queijo Minas Artesanal, tão icônico e opulento na cultura mineira, não nutrimos somente nosso corpo, mas também

alimentamos nossa alma. No tocante a este momento, que conseguimos materializar na escrita deste trabalho, elementos imateriais sensoriais presentes na produção artesanal deste produto alimentício, podemos perceber o quão relevante se nota tratá-lo na experiência turística gastronômica.

Esse trabalho abre caminho para uma perspectiva maior dentro do contexto da experiência turística gastronômica, colocando aqui considerações que apresentam um novo olhar sobre um produto cultural alimentar típico e icástico do estado de Minas Gerais.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2 ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

APPADURAI, Arjun. *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Série Antropologia e Ciência Política, v. 4. Rio de Janeiro: Universidade Federal Fluminense, 2008.

APROCAN. ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA. *Regulamento de Uso da Associação dos Produtores de Queijo Canastra*. 2017. Disponível em: <img.queijodacanastra.org.br/regulamento.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2020.

ARRUDA, Luciana Maria Santos. Geografia na infância para alunos com deficiência visual: a utilização de uma maquete multissensorial para a aprendizagem do conceito de paisagem. *Revista Brasileira de Educação em Geografia*, v. 6, n. 11, p. 208-221, 2016. Disponível em: <<http://www.revistaedugeo.com.br/ojs/index.php/revistaedugeo/article/view/379>>. Acesso em: 01 ago. 2020.

BEAUCHAMP, Tom. L. *Comparative studies: Japan and America*. KAZUMASA, H. (Ed.) Japanese and Western bioethics. The Netherlands: Kluwer Academic Publishers.

BESSIÈRE, Jacinthe; MOGNARD, Élise.; TIBÈRE, Laurence. Tourisme et expérience alimentaire: le cas du Sud-Ouest français. *Téoros: Revue de recherche en tourisme*, v. 2, n. 35, 2016. <https://doi.org/10.7202/1040346ar>.

BESSIÈRE, Jacinthe; TIBÈRE, Laurence. Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition?, *Le mangeur-OCHA*, mars, p. 1-10, 2010. Disponível em:

<<https://www.lemangeur-ocha.com/texte/innovation-et-patrimonialisation-alimentaire-quels-rapports-a-la-tradition/>>. Acesso em: 03 set. 2020.

BESSIÈRE, Jacinthe; TIBÈRE, Laurence. Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of Science of Food and Agriculture*, n. 93, p. 3420-3425, 2013. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6284>.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BOYNE, Steven.; HALL, Derek; WILLIAMS, Fiona. Policy, support and promotion for food-related tourism initiatives. A marketing approach to regional development. *Journal of Travel & Tourism Management*, v. 14, n. 3/4, p. 131-154, 2003. https://doi.org/10.1300/J073v14n03_08.

CALLAI, Helena Copetti Callai. *Ensino de geografia: práticas e textualizações do cotidiano*. Porto Alegre: Mediação, 2000.

CARNEIRO, Maria João, LIMA, Joana; LAVRADOR SILVA, Ana. Landscape and the rural tourism experience: Identifying key elements, addressing potential, and implications for the future. *Journal of Sustainable Tourism*, v. 23, n. 8-9, p. 1217-1235, 2015. <https://doi.org/10.1080/09669582.2015.1037840>.

CERDAN, Clarie Marie; BRUCH, Kelly Lissandra; SILVA, Aparecido Lima da. *Propriedade Intelectual e Inovação no agronegócio*. Florianópolis: UFSC, 2010.

CROCE, Erica; PERRI, Giovanni. *Food and wine tourism: integrating food, travel and territory*. Wallingford: Cabi, 2010.

DAL MOLIN, Quintino; OLIVEIRA, Reginaldo. A influência da redundância da observação sobre a precisão dos parâmetros. *Boletim de Ciências Geodésicas*, v. 14, n. 3, p. 295-315, 2008. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/bcg/article/view/12571>>. Acesso em: 18 out. 2020.

DORIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista. Construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

DPI/IPHAN. *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas: Dossiê Interpretativo*. Brasília, 2014.

FOX, Renata. Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations. *International Journal of Hospitality Management*, v. 26, n. 3, p. 546-559, 2007. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2006.03.001>.

FUSTÉ-FORNÉ, Francesc. El queso como recurso turístico para el desarrollo regional: la Vall de Boí como caso de estudio. *Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, v. 14, n. 1, p. 243-251, 2016. DOI: 10.25145/j.pasos.2016.14.016.

FLICK, Uwe. *Introdução à pesquisa qualitativa*. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

GIBSON, Mark. *Food Science and culinary arts*. London: Academic Press, 2018.

HAI NGUYEN, Thi Hong.; CHANG, Catherine. Toward an understanding of tourists' authentic heritage experiences: Evidence from Hong Kong. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, v. 33, n. 7, p. 999-1010, 2016. <https://doi.org/10.1080/10548408.2015.1075460>.

HALL, C. Michael.; SHARPLES, Liz. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. HALL, C. M.; SHARPLES, L.; MITCHELL, R.; MACIONIS, N.; CAMBOURNE, B. (Eds.) *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth Heinemann, 2003, p. 1-24.

HUANG, Shu-Chun Lucy. Visitor responses to the changing character of the visual landscape as an agrarian area becomes a tourist destination: Yilan County, Taiwan. *Journal of Sustainable Tourism*, v. 21, n. 1, p. 154-171, 2013. <https://doi.org/10.1080/09669582.2012.687739>.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Município do Serro*. 2019. Disponível: < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/serro/panorama>>. Acesso em: 04 set. 2020.

IEPHA. INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. *Processo de registro Modo de fazer o queijo artesanal do Serro: Bem de natureza imaterial do patrimônio cultural do Estado de Minas Gerais*. 2002. Disponível em: <<http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/component/phocadownload/category/18-queijo-artesanal-do-serro>>. Acesso em: 25 de jul. 2020.

IEPHA. INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. *Inventário de proteção ao acervo cultural de Minas Gerais – Designação: 1647 Queijo do Serro*. 2002. Disponível em: <<http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/component/phocadownload/category/18-queijo-artesanal-do-serro>>. Acesso em: 25 de jul. 2020.

IEPHA. INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. *Bens registrados modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro*. 2020. Disponível em: <<http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoas/patrimonio-cultural-protetido/bens-registrados/details/2/4/bens-registrados->

modo-de-fazer-o-queijo-artesanal-da-regi%C3%A3o-do-serro>. Acesso em: 06 out. 2020.

IMA - INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. *Portaria n. 1.305, de 30 de abril de 2013. Estabelece diretrizes para a produção do queijo minas artesanal*, 2013.

INÁCIO, Ana Isabel. *Enoturismo no Douro e no Alentejo: da (re)construção cultural à criação de dinâmicas territoriais locais*. Lisboa: CEG, 2009.

IPHAN. INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Queijo Artesanal de Minas. Patrimônio Cultural do Brasil*. Dossiê interpretativo. 2006. Belo Horizonte: IPHAN, 2006.

IPHAN. INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Registro dos queijos artesanais de Minas Gerais, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba*. 2008. Belo Horizonte: IPHAN, 2008.

IPHAN. INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Modo de fazer o queijo de minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paraíba)*. 2014. Brasília, DF: Iphan, 2014.

LONG, Lucy. *Culinary Tourism: Exploring the Other Through Food*. Lexington: University of Kentucky Press, 2004.

MALANSKI, Lawrence Mayer. Geografia escolar e paisagem sonora. *Raega – O espaço geográfico em análise*, 2011. <http://dx.doi.org/10.5380/raega.v22i0.21775>.

MARTINS, Gilberto de Andrade.; THEÓPHILO, Carlos Renato. *Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas*. 2 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2009.

MENESES, José Newton Coelho. *Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil*. Belo Horizonte: IPHAN, 2006.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. A paisagem como fator cultural. YÁZIGI, Eduardo. (Org.) *Turismo e paisagem*. São Paulo: Contexto, 2002.

MINAS GERAIS. *Lei Estadual n° 22.944, de 15 de janeiro de 2018. Institui o Sistema Estadual de Cultura, o Sistema de Financiamento à Cultura e a Política Estadual de Cultura Viva e dá providências*. 2018. Disponível em: <http://www.fazenda.mg.gov.br/empresas/legislacao_tributaria/leis/2018/122944_2018.html>. Acesso em: 5 set. 2020.

MINAS GERAIS. *Decreto Estadual n° 47.427, de 18 de junho de 2018. Regula o Sistema de Financiamento à Cultura – SIFC, de que trata a Lei n° 22.944, de 15 de janeiro de 2018, e dá outras providências*. 2018. Disponível em:

<http://www.fazenda.mg.gov.br/empresas/legislacao_tributaria/decretos/2018/d47427_2018.html>. Acesso em: 05 set. 2020.

MITCHELL, Richard; CHARTERS, Steve; ALBRECHT, Julia. N. Cultural systems and the wine tourism product. *Annals of Tourism Research*, v. 39, n. 1, p. 311-335, 2012. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.002>.

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MORIN, Edgar. *Os sete saberes necessários à educação do futuro*. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

PERULLO, Nicola. *O gosto como experiência: Ensaio sobre filosofia e estética do alimento*. São Paulo: SESI-SP editora, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar*. 2 ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

RAMOS, André de Carvalho. *Teoria Geral dos direitos humanos na ordem internacional*. Rio de Janeiro: Renovar, 2005.

RIBEIRO, Rafael Winter. *Paisagem cultural e patrimônio*. Rio de Janeiro: IPHAN/COPEDOC, 2007.

SANTOS, Saulo Ribeiro dos. *Paisagem solidária: indicadores de sustentabilidade urbana em área turística funcional do centro histórico de São Luís, Maranhão*. 2015. 582 f. Tese (Doutorado) – Curso Gestão Urbana, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, 2015. Disponível em: <<http://www.biblioteca.pucpr.br/pergamum/biblioteca/index.php?codAcervo=337262>>. Acesso: 22 set. 2020.

SAUTU, C. Z. de. El Paisaje en la Relación Cuerpo-Ciudad. In: Ponencia del 1er. Foro Urbano de Paisaje. Jornadas Periferia: Hacia dentro, hacia fuera. Vitória: Centro de Estudios Ambientales, v. 10, n. 05, p. 2009, 2005.

SEAPA. SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *Perfil da agricultura familiar de Minas Gerais*. 2017. Disponível

em: <<http://www.agricultura.mg.gov.br/index.php/cidadao/publicacoes>>. Acesso em: 27 de jul. 2020.

SEVERI, Carlo. A palavra emprestada ou como falam as imagens. *Revista de Antropologia*, v. 52, n. 2, p. 459-506, 2009. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ra/article/view/27316>. Acesso em: 11 de jan. 2021.

SIMS, Rebecca. 2009. Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, v. 17, p. 321-336, 2015. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>.

SMITH, Stephen. A sense of place: Place, culture and tourism. *Tourism Recreation Research*, v. 40, n. 2, p. 220-233, 2015. <https://doi.org/10.1080/02508281.2015.1049814>.

SWANWICK, Carys. *Landscape Character Assessment: Guidance for England and Scotland*. Scottish Natural Heritage & The Countryside Agency, 2002.

TASSINARI, Antonella. Escola indígena: novos horizontes teóricos, novas fronteiras de educação. SILVA, A.; FERREIRA, M. (Org.) *Antropologia, história e educação*. São Paulo: Global/Mari/Fapesp, 2001, p. 45-70.

TELFER, David. J.; HASHIMOTO, Atsuko. Food tourism in the Niagara region: The development of a Nouvelle cuisine. In: HALL, C. M.; SHARPLES, L.; MITCHELL, R.; MACIONIS, N.; CAMBOURNE, B. (Eds.) *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth Heinemann, 2003, p. 158-177.

UNESCO. *World Heritage Cultural Landscapes*. 1992. Disponível em: <<https://whc.unesco.org/en/series/26/>>. Acesso em: 17 out. 2020.

UNESCO. *Creative Cities*. 2020. Disponível em: <<https://en.unesco.org/creative-cities/home>>. Acesso em: 02 set. 2020.

VEAL, A. J. *Metodologia de pesquisa em lazer e turismo*. São Paulo: Aleph, 2011.

WITTGENSTEIN, Ludwig. *Observações filosóficas*. São Paulo: Edições Loyola, 2005.

YIN, Robert. K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

ZHANG, Tao; CHEN, Junyu.; HU, Baoliang. Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability*, v. 11, n. 12, p. 3437, 2019. <https://doi.org/10.3390/su11123437>

HORTAS FAMILIARES E COMUNITÁRIAS EM BOGOTÁ: PRINCÍPIOS DE RECIPROCIDADE E PROCESSOS DE TERRITORIALIDADE MEDIADOS PELA AGRICULTURA URBANA

Michael Cruz Roa¹

Mayra Taiza Sulzbach²

Valdir Frigo Denardin³

INTRODUÇÃO

As hortas familiares e comunitárias em Bogotá, onde se investigaram os princípios gerais de conduta relacionados à produção e distribuição, e os processos de territorialidade, são acima de tudo expressões de agricultura urbana. Num cenário de horta urbana, a prática pode parecer simples contudo, numa análise a partir do conhecimento científico, essa se torna complexa: formada por múltiplas relações inter-humanas, definidoras de diferentes sistemas sociais, econômicos, culturais e políticos. Importante é destacar, antes de adentrar a pesquisa e seus resultados, que partimos de uma tentativa de romper com o imperialismo da racionalidade moderna, sobre o qual prevalece a tomada de decisão a partir do tempo baseado na vida dos homens, este infimamente reduzido em relação ao tempo da humanidade. Tal racionalidade nega as grandes transformações sociais e ambientais promovidas pelo homem.

Para além do reconhecimento da complexidade da humanidade, a realidade pelo conhecimento científico também se mostra complexa, especialmente por ter sido subdividida em áreas de conhecimento e que, na atualidade, demanda a observação sobre um todo. As “hortas” são muito mais do que um espaço de produção de alimentos; suas

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável (PPGDTS) da Universidade Federal do Paraná (UFPR) e bolsista da CAPES (2019-2021). E-mail: michael.ufpr@gmail.com

² Docente do Setor Litoral da UFPR e dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável (PPGDTS) e em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PPGMADE). E-mail: mayrasulzbach@yahoo.com.br

³ Professor Associado da UFPR. Docente dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável (PPGDTS) e em Meio Ambiente e Desenvolvimento (MADE) da UFPR. E-mail: valdirfd@yahoo.com.br.

origens, organização, localização, finalidades decorrem de processos complexos pela própria natureza humana.

Interessa-nos aqui apresentar os princípios gerais de conduta resultantes de relações inter-humanas inerentes à produção e distribuição em hortas comunitárias e familiares, bem como os processos de territorialidade decorrentes da prática da agricultura urbana por migrantes rurais em três distritos da região sudoeste de Bogotá, capital da Colômbia. Este objeto de investigação não se deu pela demanda destes sujeitos, mas sim pela inquietação de um dos autores, nascido em Bogotá, que buscava compreender quem eram os sujeitos que desenvolviam hortas urbanas? Seriam eles vítimas do conflito armado ou ex-agricultores de áreas rurais que haviam migrado para a capital? Seria agricultura a prática de hortas em áreas urbanas? Sendo a propriedade da terra privada, que tipo de propriedade as hortas ocupavam? Quais técnicas e insumos utilizavam? Como os “agricultores urbanos” se organizavam para cultivar? Como era dividido o cultivo decorrente das hortas, dado que esse era resultado do trabalho humano (individual ou coletivo) e da produtividade da terra? A agricultura urbana seria resultado de processos de territorialidades?

Esses questionamentos permeiam muito mais as ciências sociais, em diferentes campos, do que as ciências da terra ou da natureza, mas a materialidade do objeto (hortas) é resultado de ambas, o que coloca esta pesquisa num campo interdisciplinar. A pesquisa parte de materiais bibliográficos, os quais não apresentam respostas ao problema, contudo subsidiam teoricamente as análises dos dados empíricos, que decorreram da observação participante e de entrevistas semiestruturadas.

Devido à amplitude dos campos de conhecimentos envolvidos e do espaço para divulgação dos resultados, aqui apresentamos aqueles que consideramos extremamente relevantes à redução do discurso hegemônico de uma só economia e de uma ordenação dos espaços em funções das atividades produtivas. A agricultura, historicamente, contribuiu, e parece ainda contribuir para definir os espaços, como o rural. A agricultura não é referenciada como uma atividade produtiva característica do meio urbano, bem como sua organização de produção e distribuição difere da que aprofundou o crescimento dos centros urbanos, ou seja, a agricultura e a indústria constituem-se de sistemas sociais, econômicos, culturais e políticos distintos, usando a natureza (inclusive o homem) e ocupando espaços a partir de poderes distintos. Destaca-se ainda que as cidades, ou as

aglomerações urbanas, tiveram seu crescimento amparado no modelo industrial de produção, ou seja, no aumento da produtividade por meio da divisão do trabalho, marcando a história da humanidade pela ruptura do modelo de produção da riqueza amparado na agricultura pelo da produção industrial.

Dois arcabouços teóricos nos auxiliam para as análises das informações qualitativas obtidas na pesquisa empírica: o da sociologia econômica, que apoia na interpretação dos princípios que orientam a leitura das relações sociais em torno da horta, e o da geografia humana, que apoia na compreensão dos processos de territorialidades.

Este capítulo está subdividido em três partes, além desta, e das considerações finais. A primeira apresenta a metodologia de seleção das hortas e seus respectivos cultivadores. A segunda discorre, de forma breve, os fundamentos teóricos que apoiam interpretação da realidade. E a terceira, que apresenta os resultados relacionados ao propósito deste.

METODOLOGIA DE SELEÇÃO DAS HORTAS URBANAS DE BOGOTÁ

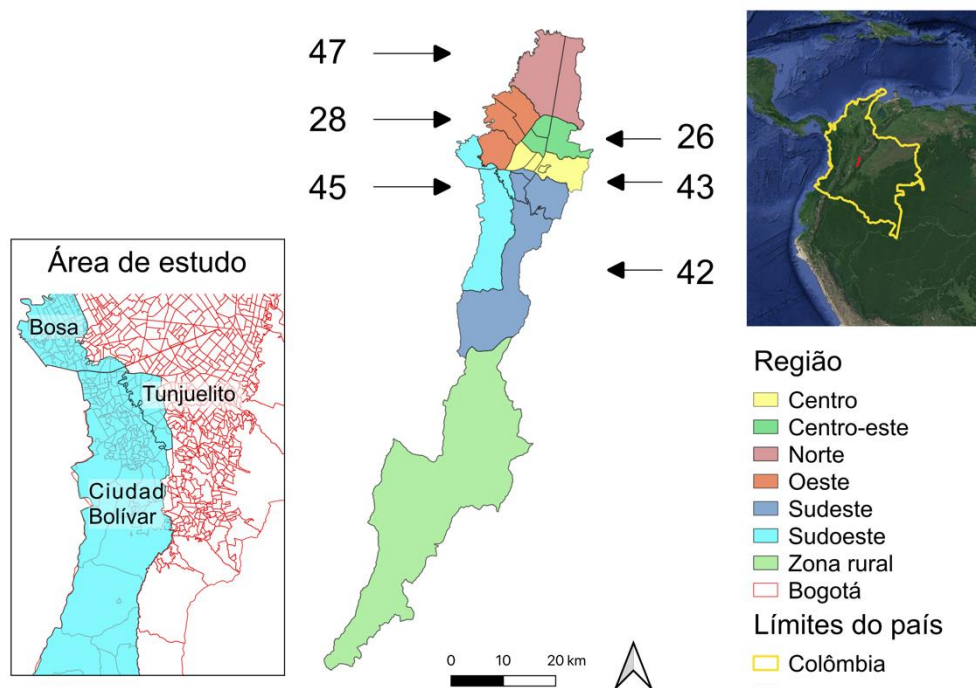
A observação participante e as entrevistas semiestruturadas foram realizadas em hortas atendidas pelo *Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis* (JBB), órgão vinculado à *Secretaría Distrital de Ambiente* de Bogotá. Os dados iniciais foram obtidos por meio do Relatório de Visita Técnica do JBB em cultivos urbanos e periurbanos, entre eles: o bairro de localização das hortas, o nível socioeconômico dos moradores dos bairros, o nome da horta e o ano de sua criação, o número e tipo de capacitações recebidas pelo órgão, o número de participantes, destino da produção (autoconsumo, venda ou troca).

As informações, seguindo classificações estabelecidas pelo órgão, diziam respeito às visitas realizadas entre janeiro e agosto de 2019, e contabilizavam 460 hortas (visitas). Entre as classificações estavam distribuídas em urbanas e periurbanas, sendo 447 urbanas, 10 periurbanas e três não identificadas. Com essas informações iniciou-se um processo de triagem para a seleção dos locais e/ou sujeitos que pudessem contribuir com a pesquisa, elencando critérios operacionais para qualificar a inclusão/exclusão da amostra (YIN, 2005). Foram selecionadas as 447 hortas urbanas, também classificadas em: familiar (100), comunitária (131), escolar (114), institucional (102). Destas foram mantidas as

urbanas familiares e as comunitárias, justificadas, respectivamente, pela organização inter-humana, ou seja, sem intervenções de instituições externas, e pela possibilidade das hortas serem cultivadas por uma parcela da população vítimas do conflito armado ou do êxodo rural, ou seja, haviam promovido processos de reterritorialização, totalizando 231 hortas.

As hortas urbanas foram identificadas nos 19 distritos urbanos de Bogotá, e para efeitos da pesquisa, foram agrupados em seis regiões (Figura 1).

Figura 1 – Distribuição das hortas familiares e comunitárias atendidas pelo JBB por região



Fonte: Autores com informação do *Jardín Botánico de Bogotá* (2019) e Google Satellite.

Essa pesquisa focou-se no sudoeste, por ser uma região que conta com população de baixa renda e por historicamente ter recebido parte dos migrantes rurais no século XX (TORRES, 2009); nela vive 20,5% da habitantes da cidade (SDP, 2020). Essa região é formada por três distritos: Bosa, Tunjuelito e *Ciudad Bolívar*, e reúne 19% das hortas urbanas familiares e comunitárias mapeadas pelo JBB. Das 45 hortas, localizadas na região, 17 eram familiares (38%) e 28 comunitárias (62%).

Com base nessas informações, realizou-se o processo de amostragem aleatória por área (MARCONI; LAKATOS, 2006), quando foram selecionadas 12 hortas (27% do total), quatro em cada distrito, sendo duas comunitárias e duas familiares em cada distrito.

Considerou-se a proximidade dessas, pela logística de deslocamento para o trabalho de campo, e a facilidade de ingresso nos bairros, devido às questões de segurança – zona de periferia –.

Como a seleção preliminar partiu dos dados do *Jardín Botánico de Bogotá*, o contato com os “líderes” das hortas foi facilitado. Os(as) agricultores(as) urbanos(as) familiares entrevistados(as) foram indicados com a letra F, e os das hortas comunitárias com a letra C, com número sequencial.

AGRICULTURA URBANA, PRINCÍPIOS RELACIONAIS E PROCESSO DE RETERRITORIALIZAÇÃO

Agricultura Urbana

Nesses distritos, as relações inter-humanas podem estar relacionadas à agricultura urbana (AU) desenvolvida pelos seus atores (RODRÍGUEZ, 2017; CANTOR, 2009), já que a AU é caracterizada como uma prática agrícola localizada dentro ou na periferia de uma cidade, na qual:

[se] semeia, [se] processa e [se] distribui uma diversidade de alimentos e produtos não-alimentares, (re)usando amplamente recursos humanos e materiais, produtos e serviços encontrados na área urbana e retribuindo-os amplamente nela. (SMIT; RATTÀ; NASR, 1996, p. 3, *tradução nossa*).

A AU facilmente se adapta, segundo Mougeot (2000, p. 15), aos “fenômenos econômicos, sociais, políticos e culturais de cada lugar”. A AU suplementa a provisão de alimentos para residentes urbanos, que se complementa com as da agricultura periurbana (AUP) e da agricultura rural (AR) (SMIT; RATTÀ; NASR, 1996; MOUGEOT, 2000).

O cultivo urbano é realizado em jardins, quintais, terraços, pátios etc., potencializado pela força de trabalho, área disponível, água da chuva e resíduos sólidos orgânicos, estes articulados por conhecimentos técnicos e saberes tradicionais que, além de cultivarem produtos alimentícios para autoconsumo e a comercialização, promovem sustentabilidade ambiental e fortalecem laços sociais (JBB, 2010).

As hortas urbanas, expressões de agricultura urbana, com base no JBB, são resultados de processos orientados por princípios de autonomia (autarquia) e de troca (mercado), promovendo assim sociedades híbridas, conforme Polanyi (2016).

Princípios de reciprocidade, redistribuição, administração doméstica e de troca

Temple (2009) considera que todos os dias vivemos relações de reciprocidade; elas estão presentes (estruturadas) nas sociedades. “Mais da metade da nossa atividade produtiva é destinada a essa reciprocidade, sem que o saibamos, porque interpretamos tudo segundo o paradigma dominante do intercâmbio (troca)” (TEMPLE, 2009, p. 15). Isso acontece porque o princípio de troca tornou-se hegemônico sobre o princípio da reciprocidade, substituindo a honra, o prestígio e o sagrado pela utilidade (TEMPLE, 2009), tal como escrito por Polanyi (2010 [1957]; 2016), quando reviu as origens históricas da economia de mercado.

Resgatando os trabalhos de Malinowski e de Thurnwald sobre sociedades ditas arcaicas, Polanyi (2016) argumenta, no capítulo IV da Grande Transformação, que a produção e distribuição de bens são garantidas socialmente por uma grande variedade de motivações individuais disciplinadas por um conjunto de princípios gerais de conduta, identificando entre eles três que se contrapõem ao de troca (baseado no modelo de mercado): 1) o da reciprocidade (baseado no modelo de relações sociais de simetria); 2) o da redistribuição (baseado no de centralidade); e de 3) administração doméstica (baseado no de autarquia). É com base nesses princípios que o autor apoia sua argumentação de que: uma sociedade de mercado não existiu, bem como não subsistiria somente com a economia de troca, como argumentavam os defensores do livre mercado.

Nesses sistemas, a base social rejeitava o ganho obtido pelo lucro, dado que a economia estava incrustada (enraizada) na sociedade: economias substantivas, como designadas por Polanyi (2010 [1957]). Argumentava ainda que a economia: deriva de que “*el hombre depende, para su subsistencia, de la naturaleza y de sus semejantes*” (POLANYI, 2010 [1957], p. 275), ou seja, sua subsistência não depende de sistemas complexos de controle social.

As economias substantivas apresentam-se em contraposição ao significado “formal” da economia, o qual se baseia no “*carácter lógico de la relación medios-fines*”

(POLANYI, 2010 [1957], p. 275), ou seja, produzir para a troca. É sob essa perspectiva que se funda o princípio da troca, o qual busca ser hegemônico nas sociedades modernas, onde “*prima la competencia, el mercado, con la única preocupación del interés de cada uno*” (TEMPLE, 2003, p. 136).

Para Polanyi, as economias derivadas de processos de produção e distribuição, são movidas por interesses pessoais com vista a garantias sociais (2016, p. 111-113):

A descoberta mais notável da investigação histórica e antropológica recente é que, em regra, a economia humana existe envolvida pelas relações sociais que os seres humanos mantêm entre si. O homem não age tanto de maneira a salvaguardar o seu interesse pessoal na posse de bens materiais, como com vista a garantir a sua posição social, as suas ambições sociais, o seu valor social.

Assim:

[...] nem o processo de produção nem o de distribuição estão ligados a interesses económicos específicos relacionados com a posse de bens; mas cada momento desses processos se articula com certo número de interesses sociais que, em última análise, são a garantia de que a atividade necessária será levada a cabo. [...], o sistema económico será dirigido por motivações não-económicas.

Discorremos um pouco mais sobre os princípios de conduta mencionados por Polanyi (2016), e os modelos de organização social em que se sustentam, dado que esses nos apoiarão na interpretação dos sistemas inerentes as hortas familiares e coletivas do sudoeste de Bogotá.

A *reciprocidade*, facilitada pela simetria, é um traço frequente da organização social de povos sem escrita. As trocas são realizadas “como se fossem dádivas gratuitas das quais se espera que sejam retribuídas, embora não necessariamente pelo mesmo indivíduo” (POLANYI, 2016, p. 112). Trata-se de um princípio “minuciosamente articulado e perfeitamente garantido por métodos complexos de publicidade, ritos mágicos e a definição de ‘dualidades’ que ligam os grupos por obrigações recíprocas” (*ibid.*, p. 112). As “dualidades” favorecem o emparelhamento das relações individuais, promovendo a circulação dos bens e serviços. O princípio geral da reciprocidade, segundo o autor, historicamente contribui para salvaguardar tanto a produção como o sustento da família.

O princípio da *redistribuição*, de acordo com o autor, é definido por um sistema econômico específico por integrar um conjunto de regras sociais, no caso, sociedades estratificadas, ou seja, sociedades não homogêneas, caracterizadas pela divisão entre governantes e governados. Polanyi (2016) argumenta que as relações do grupo governante com os governados diferem segundo a natureza que funda o poder político, ou seja, motivações individuais diferentes, como: a partilha voluntária da caça pelos caçadores ou o temor ao castigo por burlar os tributos. Pelo princípio da redistribuição, a produção e distribuição de bens são organizadas essencialmente pela colheita, armazenamento e redistribuição, podendo centrar-se no modelo de chefe, de templo, de déspota ou de senhor. O autor escreve que as economias de grande escala, que dependiam dos bens da natureza, como a extração e a agricultura, foram dirigidas por princípios da redistribuição.

Polanyi aproxima os dois princípios, argumentando não serem excludentes:

A simetria e a centricidade situam-se a meio caminho entre as exigências da reciprocidade e da redistribuição: os modelos institucionais e os princípios que governam os comportamentos adaptam-se mutuamente [...]. Numa comunidade deste tipo, a ideia de lucro é rejeitada, regatear é objeto de reprovação, a dádiva gratuita é aclamada como uma virtude e não se manifesta a propensão para negociar, permutar ou trocar umas coisas por outras. O sistema económico é, na realidade, uma simples função da organização social (POLANYI, 2016, p. 114).

Polanyi (2016, p. 117) baseado em fatos históricos escreve que “o selvagem individualista que recolhe alimentos e caça para si e para a sua família nunca existiu”. O princípio da *administração doméstica* teve sua origem num nível mais avançado da agricultura (no domínio do cultivo), e em nada tem em comum com os que motivam o lucro. Este princípio é característico por um grupo fechado (a família, a aldeia ou o domínio senhorial), que produz e armazena com vistas à satisfação das necessidades dos membros do grupo.

Em uma literatura mais recente, Sabourin (2011a, p. 44) argumenta que a reciprocidade, como princípio de conduta a vigorar em projetos de desenvolvimento, não desconhece a troca como um princípio que busca ser hegemônico, pelo contrário: leva a debater a “natureza das organizações, da delegação do poder, dos princípios de gestão

dos bens comuns ou públicos e, de forma geral, dos valores que devem orientar ou fundar os projetos de desenvolvimento econômico e social”.

Na tentativa de demonstrar a existência desse princípio, Sabourin (2011) apresenta alguns modos de organização de práticas agrícolas em comunidades camponesas: ajuda mútua, compadrio e gestão partilhada de recursos comuns. Mayer (2002 in: SABOURIN, 2011) também registra o compadrio (*Minka*) – laços de parentesco entre não parentes ou entre patrões e trabalhadores – entre camponeses do Quechua - Perú. Também Gannon; Sandron (2006 in: SABOURIN, 2011, p. 121) escrevem sobre a ajuda mútua entre camponeses das Altas Terras de Madagascar, chamada de *valintànana* ou *mifampindrana*, que traduz “dar a mão” ou “empréstimo recíproco de braços”. Com ela, “os camponeses e suas famílias organizam turnos para realizar trabalhos agrícolas nas propriedades de uns ou outros (*ibid.*, p. 121).

Sabourin (2011, p. 170), fazendo referência ao princípio de reciprocidade, argumenta que os valores resultantes deste não antecedem as relações, nem em comunidades camponesas nem em sociedades humanas: “Tais valores não são dados a priori, são precisamente produzidos, constituídos pelas relações de reciprocidade estruturadas e simétricas”.

Processos de multiterritorialidade: desterritorialização e reterritorializações

De acordo com Santos (1998) não é possível entender o território a partir das fronteiras demarcadas (fixas), dada pela transnacionalização do território, sugerindo novos recortes, como os que incorporam princípios do materialismo histórico e dialético (SAQUET, 2011). Na concepção de Santos (1998, p. 16), o território “pode ser formado de lugares contíguos e de lugares em rede”. Os lugares contíguos são estabelecidos por relações de solidariedade – horizontalidades –; enquanto os de rede se estabelecem por comandos do mercado – verticalidades –. Contudo, os territórios se configuram por dialéticas, onde as verticalidades parecem querer reduzir as horizontalidades, como apontado por Polanyi (2016), quando diz que as trocas (mercado) buscam imperar como princípio orientador da produção e distribuição. A “arena da oposição entre o mercado – que singulariza – e a sociedade civil – que generaliza – é o território, em suas diversas dimensões e escalas” (SANTOS, 1993, p. 19).

Para Raffestin (1993), o território é um *processo* onde manifestam-se relações de poder que se traduzem em malhas, redes e centralidades; e também um *produto* vivenciado por aqueles que participam de sua elaboração, utilizando o espaço como meio. Raffestin (1993) caracteriza o espaço como “dado”; como se fosse uma matéria-prima preexistente a qualquer ação; “local” de possibilidade sujeito a qualquer conhecimento e a qualquer prática:

O território se forma a partir do espaço, é o resultado de uma ação conduzida por um ator sintagmático (ator que realiza um programa) em qualquer nível. Ao se apropriar de um espaço, concreta ou abstratamente (por exemplo, pela representação), o ator ‘territorializa’ o espaço. (RAFFESTIN, 1993, p. 143).

Na mesma linha Saquet (2009) argumenta que há pelo menos três processos que ocorrem no espaço e que o caracterizam como território: relações de poder; construções históricas e relacionais de identidades; e movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização (TDR). Baseado nos trabalhos de Robert Sack, Saquet (2009, p. 86) define a territorialidade como “a tentativa de um indivíduo ou grupo para controlar, influenciar ou afetar objetos, pessoas e relações numa área delimitada. Esta área é o território”.

Haesbaert (2008, p. 21), por sua vez, expõe que tanto o território como a territorialização contém multiplicidade de manifestações e “multiplicidade de poderes, neles incorporados através dos múltiplos agentes/sujeitos envolvidos”. Assim, existem multiterritorialidades “construídas por grupos ou indivíduos que constroem seus territórios na conexão flexível de territórios multifuncionais e multi-identitários” (*ibid.*, p. 26). Considera que multiterritorialidade:

Inclui assim uma mudança não apenas quantitativa – pela maior diversidade de territórios que se colocam ao nosso dispor (ou pelo menos das classes mais privilegiadas) – mas também qualitativa, na medida em que temos hoje a possibilidade de combinar de uma forma inédita a intervenção e, de certa forma, a vivência, concomitante, de uma enorme gama de diferentes territórios (HAESBAERT, 2008, p. 31).

Para Haesbaert (2006), a multiterritorialidade se configura pelo fluxo de memórias, representações, costumes, vínculos que circulam e promovem processos de

desterritorialização-reterritorialização múltiplos, e que não estão ligados somente ao território de origem.

RESULTADOS

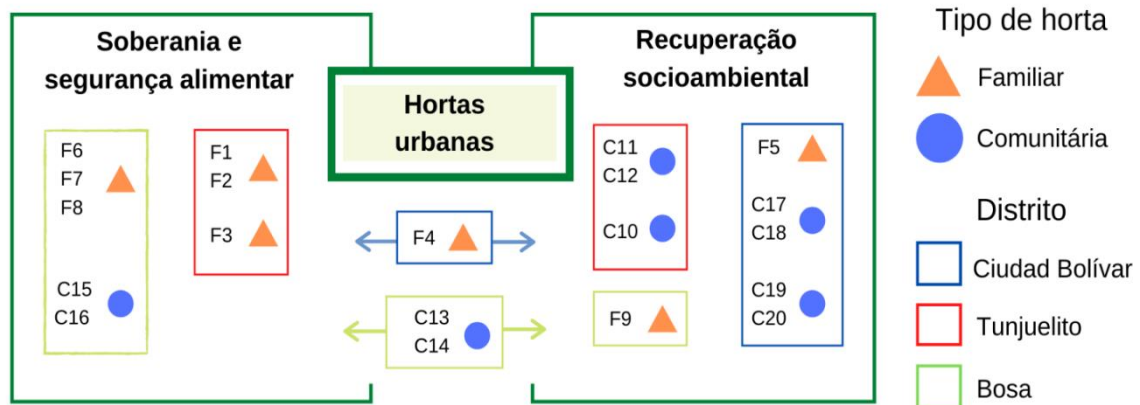
Agricultor(a) urbano(a)

Ao falar da prática do cultivo, os agricultores(as) urbanos(as) fizeram referência as lembranças de experiências no espaço rural, evidenciando a migração de outras regiões da Colômbia para Bogotá. Dos 20 entrevistados: 14 chegaram pelo deslocamento rural-urbano entre 1980 e 2001; quatro (C13, C14, C15 e C16) pertenciam à comunidade indígena Muisca do distrito Bosa, espaço até 1970 considerado rural, urbanizado pelo crescimento de Bogotá; e dois (C12 e F8) nasceram na cidade, mas se reconhecem como camponeses. As causas das migrações foram diversas, mas em geral, podem ser interpretadas como resultantes de conflitos: da venda da terra onde trabalhavam (F1 e F2); da violência contra a mulher (F4, F5, F9 e C11); da violência armada na Colômbia (C18, C19 e C20); da falta de oportunidades de emprego⁴ ou de estudo (F3, F6, F7, C10 e C17).

Segundo os(as) entrevistados(as) as instalações das hortas foram motivadas para a recuperação socioambiental de terrenos dos bairros, dado que esses estavam sendo convertidos em lixeiros ou eram lugares percebidos como inseguros; e para a soberania e segurança alimentar, dada a preocupação com a alimentação sem químicos. Isso quer dizer que o local e certamente a cultura (saberes) de origem desta população – áreas rurais – tenha influenciado na tomada de decisão de aceitar a parceria com o *Jardín Botánico de Bogotá* (JBB).

⁴ Não devendo este ser confundido por trabalho, dado que a inserção do modelo de produção industrial trouxe consigo o modelo de organização dos trabalhadores em classe. Emprego faz referência ao emprego da classe trabalhadora que vendem o tempo de trabalho por um salário.

Figura 2 – Motivação inicial do uso dos espaços



Fonte: Elaborado pelos autores (2020).

Nas seis hortas familiares participavam seis mulheres e três homens. Observou-se que em cinco delas o cultivo era realizado no interior das casas (pátios ou terraços), só uma ocupava um terreno público. Todas elas utilizavam água da chuva para a irrigação, e em temporada seca usavam água encanada. Em cinco hortas, as sementes eram orgânicas, reutilizadas nos cultivos e partilhadas com outros agricultores urbanos. Só uma horta (F1 e F2) dependia totalmente das sementes entregues pelo JBB.

A terra, material orgânico, utilizada no início das hortas familiares foi fornecida pelo JBB, porém no decorrer do tempo todos passaram a fazer compostagem com resíduos de alimentos coletados pelas famílias dos entrevistados, e em quatro delas (F1 e F2; F4; F5; e F6, F7 e F8) também pela vizinhança.

Nas seis hortas comunitárias visitadas foram abordados oito mulheres e três homens. Dos terrenos cultivados, quatro eram públicos (dois no distrito *Ciudad Bolívar* e dois em Tunjuelito), negociados com instituições de governo da cidade; e dois eram das agricultoras C13 e C15, onde se localiza a comunidade indígena Muisca, no distrito Bosa, ao lado do rio Tunjuelito. Estes resultados permitem evidenciar que espaços públicos são mais utilizados por coletivos que individuais (famílias) e destinam-se a recuperação ambiental mais que a soberania e segurança alimentar. Salienta-se por outro lado, que a existência de espaços privados utilizados por coletivos, neste caso, é justificado pela cultura do uso compartilhado pelos Muisca.

O JBB, igualmente para as hortas familiares, forneceu terra para as seis hortas comunitárias, mas pela extensão da área destes, os(as) entrevistados(as) tiveram a

necessidade de comprar mais. Atualmente, para obter adubo (material orgânico), as hortas comunitárias usam para a compostagem resíduos orgânicos da vizinhança. Nas duas hortas comunitárias de Tunjuelito, observou-se que utilizam restos vegetais hortifrúti e cinzas como material orgânico, coletados no bairro em estabelecimentos de venda (mercado) e em restaurantes (churrasqueiras). Na horta Asograng (distrito *Ciudad Bolívar*) onde participam C17 e C18, observaram-se baldes instalados nos acessos a horta, esses disponíveis para que a vizinhança possa depositar os resíduos de vegetais, utilizados em minhocultivo.

A adaptação dos saberes, da AR para a AU, de parcela significativa dos(as) entrevistados(as) foi apoiada pelo *Jardín Botánico de Bogotá*, que ajustou as práticas, decorrentes de condições como: acesso à terra para semear; clima (a temperatura média anual da cidade é de 14°C); e especialmente o tipo de adubação, que na área urbana se deve a compostagem e a minhocultivos.

As relações inter-humanas entre agricultores e desses com a vizinhança, bem como das promovidas pelo JBB, são complexidades não identificadas a partir de uma fotografia instantânea de uma horta urbana, tampouco de seu símbolo escrito “hortas urbanas”.

Princípios gerais de conduta inerentes à produção e distribuição em hortas urbanas familiares e comunitárias de Bogotá

A produção de orgânicos, nas seis hortas familiares, tinha como destino o alimento da família que cultivava, para além do compartilhamento deste com os filhos e netos – extensões da família –. O princípio de autarquia (autossuficiência) também é observado nas hortas comunitárias, onde as voluntárias levavam as colheitas para autoconsumo nas suas famílias.

Impossível falar em destino (distribuição) sem o cultivo, igualmente, impossível cultivar (produzir) sem planejamento nas sociedades modernas. Ou seja, o resultado econômico (produto) é derivado de uma conduta (princípio) inicial, neste caso social – autarquia ou administração familiar –, já que o cultivo tem como destino o consumo de um grupo, com base em Polanyi (2016).

A administração doméstica (autarquia) é um princípio de comportamento econômico que dialoga com outro, também discutido por Polanyi (2016), o da reciprocidade. A reciprocidade foi identificada na pesquisa em diferentes gestos entre os agricultores urbanos e destes com a vizinhança, exigindo outras classificações que não as de simetria: dar-retribuir, por vezes envolvia um terceiro: dar-receber-retribuir.

As reciprocidades foram constatadas: no compartilhamento das coletas também com a vizinhança, ou seja, o dar para alguém fora do grupo familiar (não autarquia), o que Sabourin (2011, p. 53) classificaria como a expressão da estrutura binária (partilhas) da reciprocidade, pois ela “dá lugar ao sentimento de participação e, eventualmente, de confiança”.

Outra expressão da reciprocidade, observada tanto nas seis hortas familiares como nas comunitárias, ocorria pela partilha de mudas e de sementes orgânicas dos entrevistados(as) com outro(as) agricultores(as) urbanos(as) que conhecem e confiam. Baseados em Sabourin (2011, p. 53) esta ação também seria classificada como reciprocidade binária.

Uma terceira expressão de reciprocidade, agenciada em cinco hortas familiares e em quatro comunitárias, corresponde a doação de resíduos orgânicos pelos vizinhos aos agricultores(as) urbanos(as). Como esses resíduos ajudam à manutenção das hortas, geram uma obrigação moral de retribuição pelos produtores destas aos vizinhos. Essa prática (dar-receber-retribuir) é uma dádiva, que segundo Temple (2003), aciona valores, tal como laços espirituais para além da troca mercantil, no caso estudado pelo autor.

A doação dos resíduos orgânicos pelos vizinhos também pode ser interpretada como uma reciprocidade na forma binária simétrica (face a face), que não levaria “a nenhuma forma de dominação e, portanto, não aparece em nenhuma relação de poder” (TEMPLE, 2009, p. 5).

Em cinco hortas comunitárias, a distribuição do cultivo ocorre entre os(as) agricultores(as) urbanos(as) que participam do cultivo. Nas duas hortas do distrito Tunjuelito e em uma horta de Bosa, a reciprocidade, com base em Sabourin (2011) poderia ser classificada de forma positiva de estrutura ternária bilateral, o que quer dizer quem participa do cultivo recebe na coleta do cultivo, produzindo o valor da amizade.

As atividades produtivas “sob a forma de trabalhos coletivos” (SABOURIN, 2011, p. 116), são por si expressões de reciprocidade simétrica; características de práticas

de sociedades rurais pesquisadas por Sabourin (2011a). Nesta pesquisa foram observadas nas hortas urbanas, através da ajuda mútua. A ajuda mútua, como “a partilha dos esforços entre pares” (SABOURIN, 2011, p. 117) cria valores humanos e possibilita maior interação e diálogo entre pessoas, aproximando-as. Nas hortas da comunidade indígena *Muisca*, as famílias indígenas participam dos cuidados dos cultivos pelo menos uma vez na semana, e em uma das hortas de *Ciudad Bolívar*, trabalham voluntariamente os associados, estudantes de faculdades e vizinhança. Estes resultados colaboram na afirmação de que as hortas urbanas nada mais são do que expressões de agricultura urbana.

Outro princípio observado em cinco das seis hortas familiares é a venda de excedentes, ou seja, para além do autoconsumo e da doação ocorre também à troca. Sabourin (2011a), ao contrário de Polanyi (2016), argumenta que sistemas mistos possam ocorrer. Ou seja, nas hortas urbanas familiares coexistem três lógicas (princípios) econômicas: a autarquia, a reciprocidade e a troca. O sistema misto, referenciado por Sabourin (2011a), também ocorre nas quatro hortas comunitárias de Bosa e Ciudad Bolívar, que além do autoconsumo se destinam à venda, está buscando recursos para manter o cultivo.

Além disso, Sabourin (2011a), observando a reciprocidade como um princípio argumenta que: podem coexistir sistemas, seja de forma antagônica, paralela ou complementar. No caso das hortas abordadas, identificou-se que a coexistência de troca e reciprocidade ocorre de forma complementar, para a provisão de insumos para os espaços de cultivo.

Processo de multiterritorialidade:

Na prática da agricultura urbana, tanto nas hortas familiares quanto nas comunitárias, os(as) agricultores(as) urbanos(as) relacionaram a dificuldade de acessar alimentos no espaço urbano. Assim, as hortas os apoiam na segurança e soberania alimentar, mesmo as com o propósito de recuperação socioambiental.

O cultivo em hortas urbanas é justificado, pelos(as) agricultores(as) urbanos(as), pela alternativa das práticas agrícolas rurais, agora no ambiente urbano, como identificado nas pesquisas de Rodríguez (2017) e Cantor (2009).

Nas entrevistas, cinco agricultores(as) de hortas comunitárias e uma familiar referenciaram a AU como uma forma de “trazer o verde” – referindo-se à natureza – para a cidade.

Essas expressões atribuídas às hortas urbanas podem ser interpretadas como formas de reterritorialização do ambiente urbano. Conforme Saquet (2009), o que se observa é um processo de tentativa destes sujeitos de controlar ou influenciar o espaço, com base em seus saberes, esses desterritorializados no espaço urbano. O urbano era um espaço de conflito de saberes e promoção da subsistência.

Esse processo de desterritorialização-reterritorialização, descrito por Haesbaert (2008) e Saquet (2009) ocorre em bairros de periferia, onde habitam os(as) agricultores(as) urbanos(as), expressando assim, multiterritorialidades, constituídas por migrantes de diferentes lugares e saberes.

As multiterritorialidades se expressam na circulação de bens materiais (sementes, mudas, insumos para plantio) e imateriais (memórias, saberes, técnicas de cultivo) entre os(as) agricultores(as) urbanos(as), e destes com seus espaços de origem ou de outras comunidades indígenas de diferentes regiões da Colômbia. Por meio dos agricultores(as) urbanos(as) circulam em redes sementes e mudas, garantindo soberania alimentar (CAMPOS, 2015).

Essa mobilização de bens materiais e imateriais é característica na multiterritorialidade (HAESBAERT, 2006), e permite inferir a construção de territórios-rede (RAFFESTIN, 1993).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desafiar a busca hegemônica da racionalidade econômica, que ampara a economia de troca e que sustenta a de mercado, promovida pelos defensores do livre mercado, não é uma tarefa fácil: pelos poucos e dispersos materiais produzidos no campo científico, pelas áreas do conhecimento científico ainda serem disciplinares; pelo reduzido número de agências de financiamento a projetos de pesquisas socioambientais, entre outros. Se para produzir conhecimento neste campo existem barreiras, difícil é imaginar os desafios para romper com a reprodução de práticas amparadas em estruturas políticas, sociais, econômicas e culturais baseada no poder de governantes sobre governados, os quais, nos

países do sul só têm ampliado as desigualdades sociais e econômicas, para além de reduzir a provisão de recursos naturais.

Neste capítulo tentamos nos centrar em outras racionalidades, as quais existem, contudo são invisibilizadas pelo discurso hegemônico do desenvolvimento estar atribuído às sociedades de mercado, as quais negam a promoção da subsistência, que considera a relação humano-natureza, ou a existência de outras economias, que consideram a sociabilidade inter-humanas por meio da administração doméstica, da reciprocidade – essa merecedora de um “s” por se manifestar em diferentes formas, estruturas e níveis –, e da redistribuição. Princípios aqui explorados.

Também tentamos romper com o discurso hegemônico de espaços serem definidos por usos/funções produtivas, trazendo para o debate, o conceito de território constituído a partir dos seus atores. Em nossa pesquisa, a população que migrou foi desterritorializada/reterritorializada. No espaço urbano construíram multiterritórios a partir de saberes originários de outro espaço, o rural.

Não chegamos a apresentar o debate, mas aqui vale destacar que relacionar hortas urbanas a agricultura urbana contribui para o rompimento ao pensamento hegemônico da produção para a troca. A nós nos foi ensinado que a agricultura necessitava “campos” para o cultivo, sendo as áreas urbanas pequenas e caras demais para a prática. Não nos foi ensinado questionar que tipo de agricultura ou qual cultura agrícola necessita grandes áreas de terra, ou ainda, o porquê não produzimos o nosso alimento. Certamente as áreas destinadas às monoculturas no Brasil ultrapassam as ocupadas pelos espaços urbanos e, ainda, não são destinadas à soberania alimentar, mas sim à troca.

Com esta pesquisa concluímos que: os atores sociais definiram o espaço urbano a partir de suas múltiplas territorialidades, nas quais permeiam valores outros que não produzir para vender, mas sim produzir para subsistência e para manutenção de relações inter-humanas por meio de reciprocidades.

REFERÊNCIAS

CAMPOS, Carolina. Empoderamiento campesino y soberanía alimentaria en Colombia: la defensa de las semillas y los mercados campesinos. 2015. *Dissertação (Maestría en Estudios Latinoamericanos)* - Universidad de Leiden, Leiden, 2015. Disponível em: <https://studenttheses.universiteitleiden.nl/handle/1887/32054>. Acesso em: 15 set. 2019.

CANTOR, Kelly. Agricultura urbana sustentabilidade y medios de vida: Experiencias en Ciudad Bolívar, Altos de Cazucá y Ciudadela Sucre. 2009. 118 f. *Dissertação (Maestría en Desarrollo Rural)*, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, 2009. Disponível em: <<https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/665>>. Acesso em: 8 ago. 2019.

HAESBAERT, Rogerio. Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade. In: HEIDRICH, Álvaro *et al.* (Org.). *A emergência da multiterritorialidade: a ressignificação da relação do humano com o espaço*. 1.ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. p. 19-36B. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>>.

HAESBAERT, Rogerio. *O Mito da Desterritorialização: do “Fim dos Territórios” à Multiterritorialidade*. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

JARDÍN BOTÁNICO DE BOGOTÁ (JBB). *Cartilla de Agricultura Urbana*. Bogotá: Imprenta Distrital, 2010. Disponível em: <http://www.jbb.gov.co/documentos/tecnica/2018/Agricultura_urbana2010.pdf>. Acesso em: 27 nov. 2019.

MARCONI, Marina; LAKATOS, Eva. *Fundamentos de Metodologia Científica*. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

MOUGEOT, Luc. *Urban Agriculture: Definition, Presence, Potentials and Risks, and Policy Challenges*. Ottawa: International Development Research Centre (IDRC), 2000.

POLANYI, Karl. *A grande transformação: As origens políticas e económicas do nosso tempo*. Lisboa: Edições 70, 2016. Ebook. Disponível em: <<http://lelivros.love/book/baixar-livro-a-grande-transformacao-karl-polanyi-em-pdf-epub-e-mobi/>>. Acesso em: 1 jun. 2019.

POLANYI, Karl. [1957]. El sistema económico como proceso institucionalizado. In: Velasco, Honorio (org.). *Lecturas de Antropología Social y Cultural*. La Cultura y las Culturas. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2010. p. 275-306.

RAFFESTIN, Claude. *Por uma geografia do Poder*. São Paulo: Ática, 1993.

RODRÍGUEZ, Diego. Agricultura Urbana en Bogotá: aporte para el cambio cultural. 2017. 165 f. *Dissertação (Maestría en Medio Ambiente y Desarrollo) - Universidad Nacional de Colombia*, Bogotá, 2017. Disponível em: <<https://docplayer.es/57533565-Agricultura-urbana-en-bogota-aporte-para-el-cambio-cultural-diego-ricardo-rodriguez-pava.html>>. Acesso em: 10 jul. 2019.

SABOURIN, Eric. *Sociedades e organizações camponesas: uma leitura através da reciprocidade*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011. 272 p.

SABOURIN, Eric. Teoria da Reciprocidade e sócio-antropologia do desenvolvimento. *Sociologias*, Porto Alegre, v. 27, n. 13, p.24-51, mai./ago. 2011a.

SANTOS, Milton. O retorno do território. In: SANTOS, Milton *et al.* (Org.). *Território: globalização e fragmentação*. 4. ed. São Paulo: Hucitec/ANPUR, 1998. p. 15-20.

SAQUET, Marcos Aurelio. Abordagens e concepções de território e territorialidade. *Revista Geográfica de América Central* (online), v. 2, p. 1-16, 2011.

SAQUET, Marcos Aurelio. Por uma abordagem Territorial. In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu (Org.). *Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos*. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2009. v. 1.500. p. 73-93.

SECRETARÍA DISTRITAL DE PLANEACIÓN (SDP). *Proceso de Revisión del Plan de Ordenamiento Territorial de Bogotá D. C.* Bogotá: 2020. Disponível em: <http://www.sdp.gov.co/sites/default/files/tomo_3_poblacion-mot_pot_2020.pdf>. Acesso em: 7 out. 2020.

SMIT, Jac; RATTA, Annu; NASR, Joe. *Urban Agriculture: Food, Jobs and Sustainable Cities*. New York: United Nations Development Program (UNDP), 1996.

TEMPLE, Dominique. As origens antropológicas da reciprocidade. *Jornal de Mauss Iberolatinoamericano*. 2009. Disponível em: <http://dominique.temple.free.fr/reciprocite.php?page=reciprocidad_2&id_article=292>. Acesso em: 27 nov. 2019 .

TEMPLE, Dominique; CHABAL, Mireille. *La reciprocidad y el nacimiento de los valores humanos*. Tomo I. La Paz: Padep, 2003.

TORRES, Carlos. (Comp.). *Ciudad informal colombiana: Barrios construidos por la gente*. Grupo de Investigación Procesos Urbanos en Hábitat, Vivienda e Informalidad. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2009.

YIN, Robert. *Estudo de Caso: Planejamento e métodos*. 3ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

LA COMIDA COMO IDEOLOGÍA

IMÁGENES DE LA CULTURA ALIMENTARIA CORDOBESA

María Lis del Campo¹

María Belén Espoz Dalmasso²

INTRODUCCIÓN

En la ciudad y la provincia de Córdoba³, Argentina, la reivindicación y exaltación del patrimonio material e inmaterial aparece de manera notoria en el marco de un proceso mayor de transformaciones urbanas tendientes a convertirla en una ciudad más ‘bella’, ‘atractiva’ y ‘segura’ (BOITO Y ESPOZ, 2014; ESPOZ, 2016). En esta dinámica de intervención/gestión de la ciudad⁴, la lógica patrimonial emerge como modalidad política para recuperar la memoria colectiva y poner en valor determinadas zonas, espacios y prácticas apelando a su importancia histórica y cultural (ESPOZ Y DEL CAMPO, 2019).

Estos cambios en el territorio, que impactan y reconfiguran la experiencia de sus habitantes, responden a la relación indisociable entre “gentrificación, patrimonialización y turistificación” (ESPOZ Y DEL CAMPO, 2018). Tales dinámicas de ‘puesta en valor’ orientadas a generar nuevas rentabilidades urbanas, se estructuran en un proceso denominado por David Harvey como “acumulación por desposesión” (2004, pags. 9-11). Esto conlleva la conversión en mercancías de objetos, prácticas y procesos que no solían ser concebidos como tales y que eran considerados derechos públicos o de uso colectivo. Una vez incorporados a algunas de estas dinámicas, son mercantilizados por expropiación, generando plusvalor y restringiendo su uso a sectores con capacidad

¹ Escuela de Nutrición, Universidad Nacional de Córdoba, E-mail: delcampo.marialis@gmail.com

² CONICET / Universidad Nacional de Córdoba, Argentina, E-mail: belenespoz@gmail.com

³ Ubicada en la región centro, es la segunda más poblada de Argentina.

⁴ Walter Benjamin (1972) ha denominado “embellecimiento estratégico” (p. 267) a este conjunto de transformaciones urbanas destinadas al ordenamiento clasista de los cuerpos y a la regulación del conflicto. Un momento fundacional a partir del cual leemos estas transformaciones urbanas en la capital cordobesa, lo constituye el Programa de hábitat social (Plan Mi casa, mi vida, 2003) que evidencia un proceso de segregación residencial clasista, ya que los terrenos ocupados por miles de familias como villas miserias o ‘asentamientos urbanos’ fueron reemplazados por proyectos residenciales destinados a las clases medias y altas, configurando ‘entornos residenciales’, mediante una relación estratégica de ocupación/ desalojo. A este proceso, Boito y Espoz (2014) lo han denominado “urbanismo estratégico” recuperando la categoría benjaminiana antes mencionada.

económica –y simbólica- de adquirirlos. En este marco, el turismo interviene -junto al valor patrimonial- modificando el campo de la cultura, dado que se posiciona como tendencia que abarca formas de producción, circulación y consumo, que va enlazando -mediante la gestión comunicacional- lugares, objetos, sujetos, historias y prácticas socio-culturales que se desean consumir, visitar y también producir (YÚDICE, 2002; ESPOZ, 2016).

La patrimonialización de la cultura alimentaria constituye una de las modalidades expresivas de este conjunto de transformaciones materiales y simbólicas⁵. En el marco de la sinergia Estado/mercado se promueven modelos gastronómicos a través de rutas o circuitos con base en categorías como “afirmación identitaria”, “autenticidad”, “originalidad” o “tradición” (ESPEITX, 2004; MATTA, 2015; LABORDE Y MEDINA, 2015). Los productos, saberes, técnicas, recetas y rituales que conforman lo gastronómico patrimonializable se fragmentan, se extraen de su contexto original y se recontextualizan configurando particulares “entornos de experiencia” (BOITO y ESPOZ, 2014) orientados al consumo de la alteridad sociocultural. En consecuencia, se transforman sus sentidos y funciones -orientados por vía de su inserción en los discursos sobre “desarrollo local, sostenible y territorial”- lo cual, nos lleva a reconocer la tensión global/local en que se inscribe la comida- mercancía, generando plusvalor económico e ideológico (SILVA, 1980; LASH Y URRY, 1998).

La tendencia a la recuperación y revalorización de lo local y la promoción de experiencias ‘auténticas’ constituyen renovadas modalidades para la práctica mediatizada y diferenciada del comer que se presenta como bien cultural: como *patrimonio gastronómico*⁶, en tanto selección de elementos de la biodiversidad alimentaria, conocimientos, prácticas culinarias y de comensalidad específicas catalogadas preferentemente como tradicionales, arraigadas a un territorio o autóctonas⁷ (MATTA,

⁵ La UNESCO ha definido como patrimonio intangible o inmaterial al conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir a las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición (ESPEITX, 2004). Entre ellas se incluyen las artes culinarias, siendo reconocidas como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad a la culinaria mexicana, la gastronomía francesa, la dieta mediterránea y los ritos gastronómicos del fin de año en Japón. Actualmente, otras candidaturas se encuentran listas para su presentación o en curso de ella: la cocina peruana, la catalana, la colombiana. Ver: <http://www.unesco.org/>

⁶ UNESCO, desde 1996, reconoce la cocina como patrimonio gastronómico, y considera a las recetas de cocina como un “bien cultural de valor similar a un monumento”, donde las políticas culturales debieran asumir el acto de comer tanto en un sentido tradicional como creativo.

⁷ Para el caso de Córdoba encontramos que la Agencia Córdoba Turismo propone “disfrutar y descubrir través del paladar, la identidad cultural de su pueblo” e invitan a los turistas para que descubran su potencial

2014); o bien como propuestas gastronómicas que se inscriben en espacios donde los ambientes -paseos y edificios- aportan el elemento patrimonial a la oferta de una diversidad de platos diseñados para públicos específicos (cocina de autor, fusión, callejera, étnica, vegetariana, vegana, entre otras)⁸. En ambos casos, se repite como estrategia la proyección global de lo local de cada ciudad o región.

De lo anterior se desprende que el turismo y el patrimonio operan como encuadre socio-ideológico (ESPOZ, 2013) que va delineando, y definiendo, aquellas experiencias que se configuran como “deseables” cuando se experimenta/visita una ciudad otra. En este contexto, determinadas prácticas del comer diferenciales y diferenciadoras participan del trazado de itinerarios sensoriales cuyo recorrido es orientado por la ideología del consumo, aun cuando ‘quién elige’ lo viva como una selección voluntaria. De allí que nos interese reflexionar sobre el trabajo ideológico que performa ciertas experiencias del comer contemporáneo.

En este capítulo nos proponemos analizar cómo la gastronomía, la cultura y el turismo se enlazan en *imágenes* como modalidad discursiva predominante para hablar, pensar y sentir la comida en tanto ‘valor patrimonial’. Con esa finalidad, en un primer momento abordamos el valor comunicativo del comer, posicionando al cuerpo y los sentidos como lugar de la experiencia en que la regulación cultural -por vía del lenguaje- interviene modulando deseos y escenarios gastronómicos vueltos deseables. Las pistas para este recorrido datan de dos siglos de antigüedad y nos las aporta la obra del gastrónomo Brillat-Savarin, especialista en el “arte del buen comer” y su influencia sobre las pasiones y acciones humanas. La brújula para el recorrido nos la presta la antropología de los sentidos.

Desde esta trama entre cuerpo y mundo, mediada por el lenguaje, es que entendemos la construcción y transformación de las experiencias alimentarias. Por eso, en un segundo momento, analizamos la producción de imágenes sobre la comida como

y patrimonio gastronómico. Para ello propone la organización de circuitos gastronómicos que pone en valor los productos regionales apelando a su sentido histórico, cultural y afectivo. Disponible en: https://www.cordobaturismo.gov.ar/cosa_para_hacer/sabores-de-cordoba/

⁸ La Municipalidad de Córdoba propone Zonas Gastronómicas en el circuito urbano que caracteriza por sus escenarios patrimoniales que combina con opciones de ocio, cultura y diversión para el turista: Centro Histórico y sus “Legados urbanos”, La Cañada y los “Sabores del Calicanto”, Barrio Güemes y su “Arte, bohemia y espectáculos”, Barrio General Paz “De Paladar Aristocrático y Señorial”, Nueva Córdoba y el “Menú cosmopolita”, Barrio Alta Córdoba para “Condimentar la Vida, Mercado Norte con su “Identidad a la Carta” y Zona Noroeste con “Estilo y Gastronomía”. Disponible en: <https://turismo.cordoba.gob.ar/donde-comer/>

modalidad perceptiva propia de las sociedades capitalistas. Si la producción de significaciones visuales es la condición de cognoscibilidad en un mundo de mercancías dispuesta para ser experimentadas, ¿con qué se ‘comen’ las imágenes de la cultura alimentaria patrimonializada y turistificada? Nos referimos puntualmente a la puesta en escena de la comida y la comensalidad y su gestión en el ordenamiento de las interacciones sociales. Esta idea sostiene que, mediante la construcción de itinerarios sensoriales que apelan al registro estético y afectivo, se delimitan qué opciones alimentarias (las llamaremos gastronómicas) se tornan legítimas/deseables y, en consecuencia, cuáles quedan por fuera. En un tercer momento, presentamos, a modo de análisis, el producto turístico creado por la Agencia Córdoba Turismo “Sabores de Córdoba”, y un capítulo de *Street food Latinoamérica*, centrado en Buenos Aires, producido por Netflix. El desplazamiento por las escenas y relatos que allí se producen, nos revela una conflictividad oculta en que la cultura alimentaria estetizada posibilita la convivencia teatral de mundos que, en una sociedad estructurada por clases, se producen como incompatibles. A modo de cierre, exponemos las conclusiones principales de este trabajo, así como las implicancias del trabajo ideológico sobre el comer en tanto política de regulación de la sensibilidad.

LA REGULACIÓN CORPORAL QUE LA GASTRONOMÍA SUPO CONSEGUIR

En todas las sociedades los sistemas alimentarios se organizan en un código lingüístico en que sustancia y circunstancia establecen relaciones significativas conectadas entre sí (MONTANARI, 2004). Advirtiendo esa relación entre comida y lenguaje, Roland Barthes se preguntaba *qué* es la comida y la definía como “un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y conductas” (1961/2006; p. 215). Con ello se proponía dar cuenta de la alimentación como acto complejo cuyo análisis excede las abstracciones numéricas de la economía y las prescripciones nutricionales de la dietética. El alimento “comido”, ya no solo consumido, es la vez alimento “vivido” y por lo tanto significado. De esta manera, la comida trasciende su valor funcional para asumirse como gesto comunicativo en escenarios capitalistas como los nuestros: señala y transmite una situación, constituye una información que la convierte en *signo*. Al postularla de esta manera, Barthes entiende el

acto de comer como unidad significativa -con sus gramáticas y sintaxis- que opera dentro de una estructura en que “las normas de la producción y el consumo se incluyen en la necesidad misma” (p. 215), por lo cual, función y signo quedan adheridas. Desde esta perspectiva, podemos decir que la alimentación se compone de sustancias, técnicas y usos que se inscriben en un sistema de diferencias confeccionando una discursividad específica. Por eso, descifrar la comida como signo implica descifrar su producción como tal, es decir, comprender la operatoria mediante la cual un discurso se impregna de un segundo sentido que, para Barthes (1993), es generalmente ideológico⁹. Para acercarlo a nuestro tema de interés, esto implica desentrañar bajo qué condiciones históricas, culturales, sociales y económicas, un determinado alimento, luego de “técnica, plato o ritual” del desprestigio de la comida asociada al atraso y la carencia, modifica el sentido hacia su puesta en valor como experiencia gastronómica dotada de autenticidad identitaria.

A lo largo de la historia social, la transformación de los modos de comer se acompañó de la modificación del tipo discursivo asociado a ellos, mediada por la introducción de la escritura en el campo de la alimentación y la cocina. Sin intentar hacer una historia de las prácticas, lo que queremos señalar es que los ‘géneros discursivos’ (BAJTIN, 2012) vinculados a los productos y haceres alimentarios, son resultado de las mutaciones que se estructuraron sobre el proceso de mediatización de la vida social que advinieron con la Modernidad y que, se acrecentaron principalmente, por vía de la publicidad¹⁰. Si cada tiempo histórico tuvo sus discursos dominantes y legítimos sobre el comer y la comida, nunca antes como en la sociedad actual se ha *dicho* tanto sobre la

⁹ En el marco de la Semiología/Semiótica, la categoría ‘ideología’ adquiere diversos sentidos de acuerdo a la inscripción epistémica de los autores. En esta referencia de Barthes –que se conoce como su segundo momento- ideología remite al carácter material de todo proceso significativo que implique un sistema de signos que adquieren complejidad en la vida social e involucran, generalmente, procesos de selección, clasificación y jerarquización (por ende, sistema de exclusión) que no son ni más ni menos, que inherentes al lenguaje.

¹⁰ Traversa (2011) ubica en la primera mitad del siglo XX la consolidación del proceso que introduce la escritura en las prácticas alimentarias a través de dos registros: la transmisión de procedimientos, y la adjudicación de confiabilidad en la diferenciación de productos. Según Goody (1995) la introducción de la escritura implicó rupturas en las prácticas alimentarias incidiendo en las diferencias entre las culturas culinarias, puesto que están determinadas por los modos de producción y de comunicación de las mismas. Un hito de la palabra escrita en Argentina es el libro de recetas de Doña Petrona C. de Gandulfo (1932), quien también difundió sus recetas por radio y televisión. A la receta del libro se agrega otro componente discursivo: la receta periodística en ese mismo momento, a la que se sumaron numerosas y diversas ediciones de fascículos coleccionables, de renovación permanente siguiendo una tendencia extendida mundialmente. De manera progresiva cobraría importancia la crítica gastronómica.

alimentación, al punto que Claude Fischler (1995) la califica como uno de los “grandes temas-problema de nuestro tiempo” (p. 12).

La comida, de una actividad rutinaria circunscripta al ámbito doméstico, pasó a constituirse en una de las protagonistas de la escena pública-mediática. Así lo muestra la variada expansión de segmentos, programas y canales televisivos destinados a la alimentación y la cocina, series, sitios temáticos en internet y redes sociales, espacios y suplementos en la prensa escrita y digital, colecciones de libros, incluyendo la producción y difusión de conocimientos en instituciones de nivel superior. El análisis histórico de los discursos mediáticos permite dar cuenta de la presencia pública y de la tendencia a largo plazo hacia una proliferación de signos sobre el comer y la comida (TRAVERSA, 2000).

Sin embargo, el comer no se agota en lo discursivo, sino que, por el contrario, lo excede performando continuamente las artes de hacer en la cotidianidad (DE CERTEAU, 2000). En el acto de comer (como de vivir) se ponen en juego el cuerpo y la sensorialidad. ‘Degustar’ una comida implica la destrucción del alimento luego de activar los receptores gustativos para saborearla y posteriormente incorporarla. Además del soporte oral, los mensajes olfativos son necesarios para apreciar los sabores que promete la apariencia del plato, y cuya textura y temperatura se percibirán en el registro táctil durante la ingestión. De acuerdo con David Le Breton (2006), la totalidad de los sentidos está presente en esa relación en la que, entre la sensación y lo percibido, se interpone un filtro simbólico que se caracteriza por ser a la vez perdurable y provisorio¹¹.

¹¹ “No hace falta más que aludir a un simple ejemplo para dar cuenta del carácter social de acciones que se autofundan en una naturalidad físico-biológica como lo son la de los sentidos: en tanto al ver, no hay más que remitirse a la experiencia urbana moderna donde ver y mirar implican disposiciones corporales que permitan la oclusión de ciertos cuerpos (el mendigo, el *homeless*, el enfermo, el loco); en tanto régimen de lo audible, oír y escuchar de igual manera condicionan la posibilidad de hacer aparecer ciertas voces como existentes (el que pide en las calles) o como escuchables (las de la protesta), también de aquellos sonidos que irrumpen desacralizando la homogeneidad del espacio público (en la calle, en el colectivo, los celulares al son de la cumbia, del *reggaeton*, del cuarteto); sobre el gusto fue Bourdieu (1999 [1979]) el que dio amplias ejemplificaciones al respecto de los condicionamientos que, en base a los alimentos, estructuran un posible sentido del buen o mal gusto; el tema del olfato es mucho más complejo porque dado su carácter absolutamente ‘material’, y por ello atravesado por valoraciones ‘externas’ al sentido (olores fuertes asociados a prácticas negligentes o antihigiénicas); por último el tacto: este es el sentido que más transformaciones sufre con el avance de las mediaciones técnicas que confunden el con-tacto con el tacto –veremos más adelante-, pero a manera de ejemplo pensemos en lo ‘digno’ de ser tocado o no, y como esa especie de entorno ‘sagrado’ se ve afectado por las situaciones de ‘arrebato’. Los sentidos son, en esta línea de reflexión, lo más representativo de lo social en tanto lógica de las afecciones corporales” (ESPOZ, 2013, p. 97).

La condición prelingüística de la actividad sensorial recurre al lenguaje para su formulación por lo que ambos proveen significados acerca de lo que comemos, cómo lo hacemos, dónde y con quiénes. La experiencia perceptiva de un grupo se modula a través del intercambio social y también en la singularidad de una relación con el acontecimiento, por eso *el otro* es siempre la condición para el sentido. Por lo anterior, este acto entraña una condición contradictoria: la imposibilidad de comunicar de manera absoluta la experiencia del comer, a la vez que su necesario ordenamiento por medio de discursos (clasificaciones, prescripciones, regulaciones, identificaciones) que habilitan su carácter colectivo y lo vuelven comunicable (TRAVERSA, 2011).

Retomando las ideas previas podemos decir que comer constituye una actividad de conocimiento, sensorial y afectiva, a la vez que regulada y modelada por la cultura. Bajo esa condición de cognoscibilidad es que nos hacemos parte de un sistema culinario junto a una forma de entender el mundo, y también los cuerpos. La ingestión de alimentos lleva inscrita su condición fronteriza entre el adentro y el afuera, y son las condiciones y circunstancias de ese acto las que, a la vez, incorporamos. Ese principio de incorporación (*sensu* Fischler, 1995) implica que el alimento, en su dimensión material y simbólica, es el medio por excelencia para acceder a la regulación y ordenamiento de la corporalidad.

Hace alrededor de doscientos años, Jean Anthelme Brillat- Savarin en su obra “Fisiología del gusto” (1825) definía la gastronomía como “el conocimiento razonado de todo lo que tiene relación con el hombre en tanto este se alimenta” (p. 57) a fin de custodiar su conservación por medio de la mejor alimentación posible. Como producción del intelecto humano, este corpus de saberes gastronómicos era puesto en relación con una diversidad de campos disciplinares: las ciencias naturales, la química, la física, la cocina -como arte de preparar las recetas y hacerlas agradables al gusto-, el comercio y la economía política. La mejor alimentación posible era, para Brillat- Savarin, producto del trabajo *con* y *sobre* la sensibilidad de los comensales, a través del acompañamiento y la regulación de las pasiones y a las interacciones humanas. Bajo la forma de meditaciones y aforismos, el autor recuperaba experiencias reinterpretadas a la manera de principios

científicos que muestran cómo se iba conformando la acepción del término “gastronomía” tal como hoy lo conocemos¹².

Allí, el cuerpo comiente es el *locus* de experimentación que reúne sustancias alimenticias y sensaciones. Este laboratorio corporal le permite escalar y graduar procesos y fenómenos que expone como prescripciones destinadas a aumentar el “cúmulo de placer” que les está asignado a todos los seres humanos y que va *in crescendo* según mejore posición social y la posibilidad de influencia social (BRILLAT-SAVARIN, 1825).

El autor avanza un poco más y caracteriza la función social de la gastronomía como “la que inspecciona los hombres y los objetos para transportar de un país a otro todo lo que merezca ser conocido, y la que hace que un festín inteligentemente preparado sea como un compendio del mundo, donde cada zona figura a través de sus representantes” (BRILLAT-SAVARIN, 1825, p. 59). Así, la función regulatoria de las experiencias gastronómicas sobre la corporalidad posiciona las delicias del banquete como posibilidad de intercambio cultural -y mercantil- de conocimientos y sabores estratégicamente seleccionados.

Aquello sobre lo que el gastrónomo francés teorizaba, hoy se nos presenta con ‘naturalidad’: la gastronomía de las diversas regiones y territorios ha devenido en uno de los subsectores del turismo con desarrollo internacional¹³. Al punto que, la apreciación recreativa de las diversas manifestaciones culinarias de un destino, particulariza el motivo del viaje bajo la modalidad de “turismo gastronómico” (THOME-ORTIZ Y DE JESÚS CONTRERAS, 2018). Su sentido queda asociado a la intención de “conocer otras culturas”, por lo que la capacidad de representación simbólica o social, articulada a su rentabilidad económica, es la que convierte a un alimento, producto o plato en objeto de interés turístico.

COMIDA DE ENSUEÑO, EN CONTEXTOS DE GASTRONOMÍA - ESPECTÁCULO

¹² De acuerdo con Bertone, Eynard, Huergo y Lava (2013) la gastronomía se convirtió en un hecho social de relevancia algunas décadas antes. Fue durante la Revolución Francesa, cuando los cocineros de la nobleza fueron puestos en la calle, que el restaurante se convertía en el lugar en el que se popularizaba la refinada y abundante cocina que hasta entonces se practicaba en los salones aristocráticos.

¹³ No podemos entrar en detalles, pero es interesante como el recurso de marca-país en toda latinoamérica resalta, precisamente, las comidas ‘típicas’ y sus recetarios como aspectos centrales de su definición.

“La comida entra primero por los ojos, después por la boca y luego por el corazón”, expresa la representante de la cocina porteña de la serie documental *Street Food Latinoamérica* (Netflix, 2020), de extendida difusión en el ámbito mediático argentino. La temporalidad sensorial y afectiva, tal como la entiende la cocinera devenida *rockstar*¹⁴, resulta elocuente porque capta un tipo de relación sensible con el alimento que se impone en las sociedades capitalistas contemporáneas y, a su vez, también nos habla de una modalidad de relación que establecemos con lo visible. Entonces, ¿por qué el lenguaje visual se impone como predominante para volver comunicable la cultura alimentaria? ¿Qué tipo de relación social propone una comensalidad mediada por imágenes? ¿Y que implica en términos de cognoscibilidad sensible –afectiva- que el mirar la comida performe el ‘deseo’ de comer?

Sobre el predominio de lo visual en el mundo del comer como práctica diferenciada y diferencial, Barthes ya distinguía la “cocina de ensueño” -objeto próximo a la vez que inaccesible que mostraban las fotografías de la revista francesa *Elle* para ser consumidas “con la mirada” de su público femenino popular-, de la “cocina real” –de la revista *L'Express*, acorde a un público de mayor poder adquisitivo (p. 134). Ambas son cocinas “de ideas” y “distinguidas”, pero la primera propone una “cocina de fábula” en que el artificio puede disimular ingredientes de baja calidad, mientras que la segunda propone, “platos reales” bajo la certeza que sus lectoras podrán prepararlos y degustarlos.

La gastronomía en las sociedades mediatizadas y mercantilizadas como las nuestras, constituye una de las mercancías ‘vedettes’ seleccionadas por el sistema espectacular. Para formular esta premisa retomamos el pensamiento del teórico situacionista Guy Debord (1995) y su definición de “espectáculo” como “una relación social entre personas mediatizada por imágenes” (Tesis 4, p. 9). Lo que Debord propone es entender esta categoría, no sólo como un conjunto de imágenes o como su difusión

¹⁴ Lanzada el 21 de julio de 2020, la serie documental (34 min) pone el foco en cocineras y cocineros que ofrecen comida al paso en seis ciudades latinoamericanas (Salvador, Oaxaca, Lima, Bogotá y La Paz además de la capital argentina). Entre relatos en primera persona, recorridos cotidianos, comentarios de expertos y postales urbanas típicas, el espectador se traslada a los deleites y escenarios que la comida callejera tiene para ofrecer al mundo. Las primeras escenas y acordes del episodio referenciado establecen el paralelismo entre la cocinera y su plato estrella con un solo guitarra en un concierto de rock. Disponible en:
<https://www.netflix.com/watch/81177682?trackId=13752289&tctx=0%2C0%2C3d2294d7ac6b433aa041a7ebce50611b2f1e366a%3Aa3f5c726ae9315ea3f4812837c3104ebbabb18bb%2C3d2294d7ac6b433aa041a7ebce50611b2f1e366a%3Aa3f5c726ae9315ea3f4812837c3104ebbabb18bb%2Cunknown%2C>

masiva, sino como un proceso de una concepción del mundo (*weltanschauung*) que ha llegado a traducirse materialmente, es decir como una ‘visión ideológica’ donde la imagen y la cosa –en tanto materialidad- ‘pierden’ distinción por su inversión. El espectáculo remite a un tipo experiencial en que lo tangible es reemplazado por imágenes seleccionadas que se imponen como *lo sensible*, ubicando al sujeto-espectador como objeto pasivo en la configuración estética de su propia existencia. Si como afirma la tesis 31, “el espectáculo es capital en un grado de acumulación tal que se transforma en imagen” (p. 18), no podemos dejar de reflexionar en que éstas implican una creciente mercantilización de todo lo susceptible de ser vivido (es decir, todo lo susceptible de ser experiencia). Si el comer como acto se ordena como transformación de la relación entre sentidos (gusto-tacto-olfato-vista-oído) hacia una preminencia jerárquica de solo uno de ellos –el visual-, es válido preguntarnos sobre los horizontes de necesidades y expectativas (THOMPSON, 1989) que como sociedad determinan cuerpos, sujetos e interacciones deseables/legítimas y posibles (y sus anversos).

La imagen, desde nuestra perspectiva, es una condición de cognoscibilidad puesto que regula la sensibilidad determinando nuevas formas de vincularse con los objetos, con nosotros mismos y, al mismo tiempo, con otros sujetos. Por consiguiente, la práctica mercantilizada del comer y la comensalidad se enmarcan en una gastronomía-espectáculo en que las formas y contenidos de las interacciones sociales se estructuran en torno a las imágenes y el consumo. Estos son propuestos como “paquetes de experiencias”, en tanto “bloques de tiempo totalmente equipados”¹⁵ donde se integran diversas mercancías en un despliegue de escenas y escenografías que estimulan la actividad sensorial de turistas y visitantes, apelando a la dimensión estética y emotiva del comer en su versión más ‘auténtica’. No obstante, esto no ocurre sin la expropiación de la materialidad de la mismas a otros actores sociales.

¹⁵ En su sector más avanzado, el capitalismo concentrado se orienta hacia la venta de bloques de tiempo “totalmente equipados”, cada uno de los cuales constituye una sola mercancía unificada que ha integrado un cierto número de mercancías diversas. Es así como puede aparecer en la economía en expansión de los “servicios” y entretenimientos la fórmula de pago calculado “todo incluido” para el hábitat espectacular, los pseudodesplazamientos colectivos de las vacaciones, el abono al consumo cultural y la venta de la sociabilidad misma en “conversaciones apasionantes” y “encuentros de personalidades”. Esta clase de mercancía espectacular, que evidentemente no puede tener curso más que en función de la penuria acrecentada de las realidades correspondientes, figura con la misma evidencia entre los artículos-piloto de la modernización de las ventas al ser pagable a crédito” (Tesis 152, DEBORD, 1995).

Los ingredientes, las técnicas culinarias y los escenarios en tanto “patrimoniales” se ofrecen la vista para ser comidos/consumidos y si esto ocurre es gracias al dispositivo publicitario¹⁶ que promete experimentar la vuelta al pasado o modos de vida culturalmente distantes, a la vez que anticipa el disfrute de una buena comida sin ‘los ruidos’ / ‘los conflictos’ vinculados a la misma. Volvamos al eje de la serie *Street Food* que mencionamos antes: paisajes y personajes pintorescos como escenario para degustar la cocina callejera de los sectores populares. Sin embargo, si miramos con más atención advertimos que la aventura urbana de comer en la vía pública nubla otros sentidos y prácticas que ocurren al mismo tiempo y en las mismas ciudades: como descanso breve de la jornada laboral, en el transporte público para arribar a barrios alejados, o en su versión más brutal, como cotidianeidad alimentaria para ganarle al hambre.

La publicidad no reclama ninguna ‘moral’ porque ella es en sí misma pura ideología: haciendo foco en el ‘consumo con la vista’ -dispositivos tecnológicos mediante-, produce sujetos para objetos (o consumos) aun cuando su orientación inste a públicos diferentes (en una utilización continua de formas ‘inclusivas’ que implica todo lenguaje patrimonial) a participar en la fantasía que ella propone. Al decir de FABRI (1990), la publicidad es ya, en sí misma, una creencia y como tal, agregamos nosotras, orienta la acción, genera hábitos de conducta.

Consideramos entonces que, al contrario de las explicaciones que tienden a tornarse dominantes, la patrimonialización no es apenas -ni sobre todo- una especie de seguro contra el olvido, sino que funciona como “instrumento de afirmación y legitimación de determinados grupos sociales (DAVALLON *et al.*, 1997, COLARDELLE, 1998) y como estrategia de captación de recursos y de transformación identitaria de lugares que pretenden volverse competitivos (ASHWORTH, 1994; FORTUNA, 1997; PEIXOTO, 1997 en PEIXOTO, 2006). En esta dirección, la patrimonialización de la comida nos permite comprender la regulación no solo sensitiva, sino también corporal que pasa por una construcción de la mirada que instituye la comida/comensalidad en un fetiche que pone a todos los espectadores en ‘el mismo lugar’. Como bien retoma Susan Buck-Morss (2005): “Benjamin hablaba de la

¹⁶ Hablamos de la publicidad como dispositivo y no como género discursivo en tanto ésta implica hoy una red de relaciones y objetos orientados a la regulación de la sensibilidad en sociedades espectaculares (BOITO, ESPOZ Y MICHELAZZO, 2015). Desde este enfoque el dispositivo publicitario funciona como un mapa que orienta y regula las formas hegemónicas actuales de la expresividad social, que valora ciertas prácticas en detrimento de otras, pero ocluyendo siempre el aspecto conflictual de las mismas.

‘fantasmagoría’ de la ‘egalité’ (L.P, p. 998), en la cual el concepto político de igualdad era desplazado al reino de las cosas, el consumidor reemplaza al ciudadano, y la promesa de abundancia mercantil sustituía a la revolución social” (p. 103). Cuando la comida/comensalidad se vuelve patrimonio en tanto imagen espectacular, opera ideológicamente construyendo sentidos transclasistas donde el consumidor –en tanto agente/poder- es el rey.

“SABORES DE CÓRDOBA”: PLATOS PARA VENDER, IDENTIDADES PARA CONVENCER

Decíamos en el apartado anterior que las resonancias sensoriales y perceptivas constituyen un *continuum* entre el sujeto y su entorno que se ofrece como *locus* susceptible de modelación y regulación acerca de aquello que percibimos como real. De allí que podamos afirmar que el lenguaje –entendido desde una perspectiva socio-pragmática- va modulando nuestra relación sensible con el mundo, por lo cual hay culturas alimentarias diferentes, como hay sensorialidades diferentes y en continua diferenciación y tensión. Es en esos ‘entre’ que se van delimitando campos de posibilidad de lo sabroso, lo olfativo, lo visible, lo táctil, lo audible (LE BRETON, 2006). No obstante, la comprensión debordiana de la experiencia en el marco de las sociedades capitalistas espectaculares, nos obliga a abordar la relación entre comida y autenticidad como nexo ambiguo que exalta y pone en valor dimensiones de la cultura alimentaria y, opera como relación eficaz para comunicar identidades culinarias destinadas a la venta de destinos turísticos - siempre que estén organizadas en ‘entornos protegidos’¹⁷ y configurados como ‘paquetes de experiencia’.

A modo de ejercicio analítico, seleccionamos el episodio sobre gastronomía cordobesa del ciclo de programas DegustAR que se emite por el canal de la plataforma youtube Turismo NacionAR del Ministerio de Turismo y Deporte de la República

¹⁷ Esta noción resulta de la inversión de la categoría debordiana trabajada por Boito y Espoz (2012): si de lo que se trataba para los situacionistas era de la construcción de situaciones en primera persona, en contextos de socio-segregación y de culturas mercantilizadas, emerge la producción de ‘entornos’ para el habitar, el disfrutar, el consumir cada vez más diseñados en términos de espectáculo y protegidos, porque implican su estructuración siempre en términos de clase.

Argentina¹⁸. El ciclo, que se emitió en octubre y noviembre de 2020, tiene como objetivo “promocionar y difundir los destinos nacionales a través de experiencias turísticas gastronómicas en todo el país”. Las gastronomías, los sabores y las identidades se presentan como vectores emotivos y sensoriales para recorrer Argentina de manera virtual en un tiempo impedido de desplazamientos debido a la pandemia por COVID 19. El argumento es la posibilidad próxima del “viaje” dentro de las fronteras de la República Argentina alentando “el desarrollo sostenible y federal en todo el territorio mediante la participación interdisciplinaria de los múltiples actores que componen su cadena de valor” (MINISTERIO DE TURISMO Y DEPORTE DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, 2020).

“Sabores de Córdoba” es la “propuesta integral” presentada por el Área de Productos, Promoción y Marketing de la Agencia Córdoba Turismo¹⁹ y centrada en la asociación de los productos alimentarios con los entornos naturales, los eventos culturales (festivales tradicionales, actividades nocturnas) y las edificaciones y monumentos históricos y religiosos. La estructuración de la propuesta se despliega mediante la conceptualización de la gastronomía provincial en tres ejes denominados “históricos” que condensan la oferta de productos y servicios por región. A saber:

1. La comida regional o tradicional; localizada en los pequeños pueblos a la vera del Camino Real, un trayecto de 50 km en el norte cordobés que antiguamente unía el Virreinato del Perú con el del río de la Plata que recorre diferentes localidades²⁰. Esta cocina está caracterizada como “sencilla”, con “técnicas y productos clásicos” desarrollados por “pueblos tradicionales” que “se materializan en festivales populares tradicionales”. La selección que se ofrece como “factor turístico” para esta culinaria se centra en productos panificados (pastelitos fritos, *criollos* con masa de grasa, pan casero), carnes (asado a la bandeja, costillares y cabrito de la localidad de Quilino), las empanadas

¹⁸ Cada episodio está destinado a dos provincias colindantes, siendo la emisión N° 7 dedicada a la oferta gastronómica de las provincias de Córdoba y San Luis. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/degustar-conociendo-argentina-traves-de-nuestra-gastronomia>

¹⁹ Cabe destacar que se trata de un organismo de economía mixta público-privado creado a partir de la Reforma del Estado cordobés en el año 2000.

²⁰ Este trayecto que se extiende desde la Estancia La Caroya hasta el límite con la provincia de Santiago del Estero ha sido puesto en valor por el Programa de revalorización y restauración Histórica Cultural y Turística del Antiguo Camino Real mediante la realización de trabajos viales, señalización, construcción de plazas secas, restauración de postas y la construcción de tres centros de interpretación. Dos de las estancias jesuíticas que une su recorrido componen el patrimonio jesuita de Córdoba declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 2000 por UNESCO.

fritas cordobesas, los “frutos de monte” (*arrove* de tuna y mistol, miel del bosque nativo en San Marcos Sierra y yuyos serranos de Traslasierra) y los festivales populares de comidas típicas (Fiesta de la Chanfaina, de la Vaquillona con Cuero, de la Gallina Hervida, de la Rana). Los *alfajores cordobeses* se presentan como producto diferencial por el relleno a base de mermelada de frutas y la textura crocante de su masa, al igual que la bebida alcohólica denominada *fernet* característica por su combinación con bebidas colas cuyo origen se reconoce en la ciudad de Cruz del Eje²¹. (Imagen 1).

Figura 1



Fuente: “Sabores de Córdoba”, Agencia Córdoba Turismo, 2020.

II. Cocina de Culturas Inmigrantes: “Un crisol de razas, un crisol de sabores” es la expresión del ente provincial para promocionar una diversidad de materias primas asociadas a la afluencia inmigratoria. El atractivo central es la culinaria italiana, en especial la friuliana, que destaca chacinados, embutidos, vinos y conservas. El montaje de gentilicios se completa con relativa imprecisión mencionando las cocinas árabes, judías, de las culturas centroeuropeas (zona de Calamuchita) y las colonias alemanas y polacas del sur provincial. En particular se resalta el paisaje alemán de Villa General Belgrano con la Fiesta de la Cerveza (Oktoberfest), la Fiesta del Chocolate Alpino y el Festival de la Masa Vienesa.

²¹ *Criollos*: bizcochos a base de grasa o manteca; *arrove*: mosto cocido que toma consistencia de jarabe espeso obtenido de la caracterización de los azúcares de la fruta; *fernet*: bebida alcohólica amarga elaborada a partir de varios tipos de hierbas, maceradas en alcohol de vino y reposada en toneles de madera.

Por otra parte, si en la cocina regional la inserción internacional se establece por vía de la calidad de la carne del cabrito, la cultura inmigrante encuentra su representación de prestigio en la producción vitivinícola en Colonia Caroya (Imagen 2).

Figura 2



Fuente: “Sabores de Córdoba”, Agencia Córdoba Turismo, 2020.

III. *Cocina Fusión*, valorizada como un universo sincrético que incluye la cocina moderna, de autor, la cocina social, tradicional y la vida nocturna como estilos culinarios que portan la sofisticación y calidad de la cocina *gourmet*. Mediante áreas urbanas gastronómicas bien definidas, se trazan -en el cruce entre tradición y vanguardia- una diversidad de itinerarios que muestran a la ciudad de Córdoba como uno de los grandes polos gastronómicos del país con proyección internacional. Una propuesta disponible “para todos los bolsillos y todos los paladares”, finaliza la presentación.

Cada eje culinario está ornamentado con relatos anecdóticos sobre alguno de los platos. Para la cocina inmigrante, y como especificidad en la preservación de técnicas artesanales e ingredientes de la cultura popular, se resalta la *polenta blanca*. Este ingrediente se presenta como alimento de consumo habitual entre los inmigrantes italianos usado como sustituto del pan y cocido en ollas de hierro y posteriormente tostado. Se sirve con un embutido de cerdo llamado *codeguín* y con huevos. Si ponemos en contexto el alimento, encontramos que, en la actualidad, el maíz blanco que la FAO ha declarado como más apto para consumo humano que el maíz amarillo, posee un precio que se eleva un 100% por encima de este último en su versión procesada y vendida como

“polenta”. Esto nos orienta, a modo de ejemplo, acerca cómo las lógicas patrimoniales que ponen en valor las prácticas y productos alimentarios considerados tradicionales o populares son recontextualizadas y legitimadas a la vez que se distancian de las condiciones y los contextos en que se originaron. En este mismo sentido, el trabajo del historiador Fernando Remedi (2000) sobre el consumo alimentario en la provincia de Córdoba nos revela que el encuentro entre las culturas inmigrantes y locales no se produjo sin dificultades. El alimento al que alude la propuesta gastronómica como signo de la inclusión y diversidad cultural en Córdoba, parece haber funcionado en realidad como marcador étnico. Su consumo delineaba la frontera entre pobladores criollos e inmigrantes extranjeros, a partir del tipo de grano y los procedimientos de preparación utilizados: el maíz amarillo bajo la forma de polenta formaba parte de la alimentación cotidiana, principalmente entre los italianos del norte; en contraste con el maíz blanco utilizado por los criollos en el plato llamado *mazamorra*.

La preparación denominada *chanfaina* es una de las curiosidades con que se ornamenta el eje de *cocina tradicional*. Esta comida, elaborada con la sangre y las vísceras del cabrito se recomienda servirse sobre una tostada de pan. En el rastreo etimológico del término encontramos que se trata de una comida de origen español, similar a un guisado, utilizada para aprovechar los sobrantes (entrañas, bofes) de las ovejas y cerdos sacrificados para el consumo o la venta. La etimología de la palabra *chanfaina* remite a una alteración del término latín *symphonia* (concierto ajustado de voces y sonidos) con valor figurado de mezcla o confusión.

La chanfaina nos acerca la metáfora que define al producto “Sabores de Córdoba”. En tanto estrategia de marketing suena como la canción breve y pegadiza de un jingle publicitario que remite a los sabores, los saberes y la identidad. Sin embargo, al indagar un poco más encontramos sonidos superpuestos y teclas en falso que comienzan a desentonar. Las propuestas gastronómicas que venimos describiendo (vale recordar que son impulsadas por organismos estatales en articulación con el sector privado) despliegan ante el comensal imágenes y relatos para que efectúe ‘elecciones’ alimentarias cuyas condiciones y fines fueron establecidos de antemano en la producción, y cuyo consumo no hace más que reafirmar. Desde esta perspectiva, la comida patrimonializada en contextos de turistificación se presenta como acto de “consumo” mercantil y metabólico. A su vez, en el gesto que rememora a un plato como tradicional y apetecible, olvida (¿se

confunde?) que su génesis responde a la cocina como práctica comunitaria, pero también como respuesta a las carencias materiales y como expresión de la conflictividad social.

La sofisticación, el encuentro, la tradición y la vanguardia conforman la escenografía en que se desarrolla el tercer eje: la *cocina fusión*. El carácter *gourmet* que opera como su característica distintiva, se trata en realidad de un proceso más complejo que participa de la transformación de paisajes gastronómicos y urbanos²². De esta manera, se instalan “espacios culinarios gourmet” (RUIZ VELÁZQUEZ Y LICONA VALENCIA, 2017, p. 38) estructurados sobre un proceso retórico de producción de platos, lenguajes, objetos, montajes y decorados cuyo fin es estimular la actividad sensorial del comensal. Como estrategia de marketing, la comida *gourmet* alude a productos y alimentos considerados de alta calidad²³ (*premium, delicatessen, fine food*), pero también a platos denominados “de autor” por su carácter de originalidad y sofisticación²⁴, destinados a consumidores con elevado poder adquisitivo. En este sentido, no sólo se *gourmetizan* alimentos, sino también prácticas y escenarios. En este proceso, que se trama bajo la lógica del turismo y el patrimonio, la oferta de espacios gastronómicos se va adaptando al público *foodie* por vía de la intervención y gestión del territorio que se materializa en la conformación de los denominados “polos gastronómicos” en diferentes áreas de la ciudad (enumerados en la nota 6 de este trabajo).

La cultura alimentaria como *producto-mercancía* es abordada por el estado provincial desde una perspectiva instrumentalista, es decir como recurso que se relaciona fuertemente con los intereses del mercado y como una vía generadora de ingresos

²² En el año 2012, la Municipalidad de Córdoba lanzaba el Programa “Córdoba Gourmet” destinado a la promoción y desarrollo del sector gastronómico que articulaba los ámbitos público y privado. La primera actividad fue la “Semana Gourmet” (luego devenida “Semana Gastronómica”) con acciones en plazas y centros municipales de la ciudad, así como eventos y degustaciones y clases magistrales a cargo de reconocidos chefs locales.

²³ Este año, en Córdoba se conformó el “Grupo de Alimentos Gourmet”, en el marco del Programa de Comercio Intranacional de la Agencia ProCórdoba, que prevé asistencia en los procesos de comercialización, marketing y comunicación y participación en eventos, con el objetivo de que las firmas adquieran nuevas herramientas que les permitan proyectarse en el mercado nacional e internacional. y elaborar un conjunto de herramientas que permitan mejorar su performance. El gerente de promoción comercial de la agencia caracterizó este segmento de productos como de alta calidad, cierto grado de distinción, de naturaleza amplia y cambiante. Entre los productos seleccionados por el programa como alimentos gourmet se incluyen sales saborizadas, conservas, chacinados, chocolates, aceites y hasta aderezos vegetales, que podemos identificar principalmente en la cocina tradicional y cultura de inmigrantes que propone la Agencia Córdoba Turismo. Disponible en: <https://infonegocios.info/enfoque/estas-son-las-13-empresas-cordobesas-que-integran-el-grupo-de-alimentos-gourmet-vegetanesa-duo-silvestre-y-mas>

²⁴ Disponible en <https://www.circuitogastronomico.com/los-mejores-restaurantes-gourmet-en-cordoba/>

(YUDICE, 2002), como generadora de plusvalía. Por consiguiente, pasa a conformar una “economía de experiencias” (PEIXOTO, 2006)²⁵ como motor de circuitos e itinerarios sensoriales que configuran ‘una estética’ que cobra materialidad en un estilo de vida particular a la vez que traza, o contribuye al trazado, de fronteras de inclusión y exclusión porque implican una regulación de lo sensible. No podemos, en esta dirección, referirnos a la estética sin hablar de una activa política en y sobre los cuerpos: si la cultura alimentaria es susceptible de conformarse en un territorio estructurado por diversos objetos-mercancías, la ‘identidad alimentaria’ es el argumento ideológico del proceso de producción de la misma. Esa identidad vuelta recurso, ya no le pertenece más que a quién pueda usufructuarla, es decir, venderla o consumirla.

En el episodio del ciclo DegustAR analizado, cada eje culinario se representa con un material audiovisual donde se suceden comidas y bebidas en el momento de servirse, al trozarlos con el cubierto o al verterse en una copa. La acción pone en movimiento texturas, volúmenes y flujos que se muestran en una diversidad de tonalidades y reflejos producidos por las materias primas o por la cocción. En algunas escenas, la cámara desenfoca los alimentos para resaltar el escenario: un paisaje serrano, el cauce de un río de aguas cristalinas, una pequeña iglesia o un edificio histórico. El plato y sus deleites es la unidad de espacio- tiempo donde transcurre la experiencia. No hay seres humanos, y cuando aparecen, son turistas disfrutando/conociendo del patrimonio gastronómico cordobés. Las imágenes de la cultura alimentaria estetizada, en tanto conjunto de apariencias separadas del tiempo y el espacio (BERGER, 2015), emergen descontextualizadas y cambian de sentido desplazando la función práctica y ritual de la comida hacia el entretenimiento y el valor artístico²⁶.

²⁵ Que es la evolución de la economía de servicios que encuentran los consumidores en el mercado de placeres. Esta modalidad extrae de lo efímero y de la aceleración inusitada de las mutaciones sus principales recursos.

²⁶ La puesta en venta de la cultura alimentaria se produce mediante el desplazamiento de su función biológica y ritual hacia el ocio, el entretenimiento o el arte para lo cual produce gastroexperiencias específicas para públicos específicos. Así lo exhibe sin sutilezas el concurso “Ideaton de Turismo Urbano”IDEA organizado por la Agencia Córdoba Turismo, a mediados de 2020, que convocaba a la presentación de Propuestas de Reinversión, Estimulación y Reactivación para los distintos Sectores del Turismo con motivo de los daños ocasionados por la pandemia de COVID-19. El eje “Gastronomía 8^{vo} Arte” estuvo destinado a la búsqueda de productos en estado “puro”, de calidad (Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas o Marcas Propias), cocina tradicional pero con innovación y la multiculturalidad. El comensal al que el Estado destina esta gastronomía es el turista que busca nuevas tendencias de consumo sociocultural, reconoce en la gastronomía el intercambio de experiencias, consume por encima de la media y rechaza la uniformidad y busca conectarse con el entorno. Disponible en: <http://www.ideatonturismocba.com.ar/pdf4.pdf>.

John Berger (2005) afirma que la fotografía durante el periodo de entreguerras llegó a ser el modo dominante y más 'natural' de remitirse a las apariencias. En su argumento cita a Susan Sontag para recordar que, con el ojo de la cámara, el mundo se convierte en un conjunto de partículas independientes que niegan la interconexión y la continuidad tornando la realidad atómica, manejable y opaca. Siguiendo con esta idea, las imágenes de la gastronomía cordobesa, no narran nada por sí mismas, sino que se nos ofrecen como informaciones ajenas a nuestra experiencia vivida en que la historia pasada y presente se convierten en un conjunto de anécdotas. Su operatoria ideológica consiste en sustituir el cambio social por un cambio en las imágenes, dado que posibilitan la coexistencia de universos que en la realidad no se tocan o chocan con violencia: lo popular y la alta cocina, el pasado, el presente y el futuro, la *comida callejera* en su versión *gourmet*.

Los alimentos que 'comemos con la vista' se inscriben en lugares jerarquizados y clasificados como deseables para comensales ávidos de aventuras gastronómicas que, si pueden pagarlos, serán degustados. A su vez, recortes de platos sabrosos y escenarios memorables desvían la mirada de la cotidianeidad alimentaria de los habitantes locales que viven y trabajan en esos territorios: qué comen, quién prepara esos platos, de quién es la tierra dónde se cultivan esos productos. En definitiva, quiénes participan del banquete cultural y quién se come las sobras de los manjares patrimonializados para el turismo.

CONSIDERACIONES FINALES

El comer y la comida involucran un conjunto de prácticas y saberes que trascienden ampliamente la dimensión biológica o nutricional, puesto que se interpenetra con lo cultural tejiendo una red de significados y materia heterogénea y compleja. Lo confirman los límites y fronteras de la "comestibilidad": de todas las posibilidades alimentarias disponibles en el entorno sólo ingerimos aquellas que nombramos como tales. A su vez, lo que es considerado comestible en un tiempo/espacio determinado va mutando por la incorporación, desplazamiento y yuxtaposición de ingredientes, técnicas, principios de condimentación, usos y costumbres de aquello que denominamos "comida".

Pero no siempre la comida generó plusvalía ideológica: en sociedades espectaculares ya no se trata solo de –como bien demostró Bourdieu- ‘la distinción social’ que pasa por ella, sino que además ésta, termina por definirnos socio-subjetivamente como comensales de determinado tipo cada vez más estructurados en términos de clase. Si la fotografía de la “olla popular” fue parte del repertorio mediático en tanto imagen de las acciones sociales de protesta de las clases pobres cordobesas²⁷ –aunque no solamente-, las imágenes de las comidas emplatadas – vueltas patrimonio – expresan de manera ‘material’ las transformaciones históricas de un tipo de experiencia del comer que sólo puede ser percibida como mercancía. De esta manera, la ampliación de la producción comunicacional en torno a ello – en diferentes formatos locales y globales- nos muestra, de alguna manera, esos esquemas perceptivos que terminan por constituirse es circuitos sensoriales deseables para todo ciudadano ya constituido en consumidor-cliente.

Es por ello que, desde nuestra perspectiva, pensar la comensalidad en contextos de culturas alimentarias cada vez más territorializadas es lo que permite segmentar los alimentos y sus prácticas para volverlos diferentes tipos de ‘mercancías’, paradójicamente, sin historia y sin cuerpos que la producen. Esta profunda modificación de la experiencia social – y por ende, sensible – es la que necesitamos seguir interrogando para comprender la política de los cuerpos en nuestro presente, así como el lugar que el alimento y la comida juegan allí: si lo que emerge con fuerza tanto en el dispositivo publicitario como en toda la escena pública-mediática es un tipo de comida que detrás del valor ‘patrimonial’ –siempre expresado mediante la imagen del ‘plato’- esconde fuertes procesos de reapropiación de las culturas alimentarias de diferentes clases sociales. Y, si estas culturas alimentarias transformadas en valor de cambio excluyen a sus propios practicantes de las artes y maneras de hacer cotidianas, ¿qué pasa con esos cuerpos que ya ni siquiera pueden acceder a ciertos productos y bienes alimentarios?²⁸ ¿Es posible

²⁷ Con esa expresión se alude a las prácticas comunitarias, generalmente autoorganizadas y autogestivas, mediante las cuales se busca dar respuesta al problema del hambre a nivel territorial. Las ollas, donde se cocinan los alimentos, se instalan en lugares públicos (plazas, parroquias, escuelas, etc.) o en domicilios particulares donde se almacenan, elaboran y comparten los alimentos. La organización de ollas populares cobró renovada visibilidad durante la pandemia de COVID-19.

²⁸ Hoy, en Argentina el problema del hambre es reconocida y exaltada por el Estado. El plan “Argentina contra el hambre” (Ministerio de Desarrollo Social, 2019) hace de esta última su estandarte, a la vez que propone como horizontes “un país con seguridad y soberanía alimentaria”. Se enmascara entonces su origen, que resulta de un largo proceso de expropiaciones que nunca se mencionan, sino que aparece como un diagnóstico siempre en estado cero. Este plan “Argentina contra el hambre”) es la expresión ideológica que organiza las cegueras y sorderas de clase instituidas en un contexto del capitalismo cuya humanidad demandada va en contra de su propia continuidad y consolidación. Una síntesis del informe del último año

pensar en la ‘seguridad’ o ‘soberanía’ alimentarias sin cuestionar, desde un punto de vista totalizante, las tramas que hacen parte del problema en sentido histórico y estructural? De allí que no podamos evadir la conexión entre estas transformaciones que, en el marco de la hegemonía discursiva (ANGENOT, 1991) contemporánea, no sólo son aceptables y legítimas, sino que también deseables y celebradas por el Estado, el Mercado y la ciudadanía en general.

Pensar el comer sin pensar en historizar la materialidad de las transformaciones sociales y experienciales a partir de las cuales este acto se constituye en imagen-mercancía, nos impide ‘captar’ – aunque sea fugazmente – el presente que configura para unos elegir – en apariencia²⁹ – entre ‘lo gourmet’, ‘lo tradicional’, ‘lo fusionado’, etc., mientras que “otros” aceptan las ‘opciones gastronómicas’ de comedores escolares o comunitarios³⁰, tickets de compra, tarjetas magnéticas para la compra de alimentos³¹, entre otras. Lo interesante, en términos de operación ideológica, es que los segundos desaparecen no solo de la cultura alimentaria patrimonializada y vuelta ‘lo común’, sino que son los principales elementos borrados en el mismo proceso que los evoca para la construcción de las ‘identidades alimentarias’ sostenidas en el recorte de un plato que se auto-presenta como proceso a la vez que como resultado. Ese borramiento se produce por exceso de narrativización, a contrapelo del exceso de imágenes propuestas, dado que se eliminan los cuerpos sin los cuales ‘ese’ alimento no tendría historia.

Tanto desde las producciones comunicacionales locales como nacionales, pareciera ser un *dictum* que el valor patrimonial es uno cuya historia se condensa en imágenes y se expresa en una serie de recursos reiterativos cuya ‘autenticidad’ es siempre proclamada pero nunca explicitada. Walter Benjamin nos alertaba hace décadas sobre la

sobre pobreza y hambre, presentado por el Observatorio de la Deuda Social Argentina de la UCA se puede leer en la siguiente nota: <https://www.infobae.com/economia/2020/12/03/el-duro-impacto-de-la-cuarentena-segun-la-uca-el-442-de-los-argentinos-son-pobres-y-el-desempleo-ya-llega-al-142-por-ciento/>

²⁹ Como mencionábamos en uno de los apartados anteriores, el espectáculo es una visión de mundo que organiza jerárquicamente a los sujetos en el marco de dicha visión. En términos vivenciales aparece lo elegido como una ‘voluntad’ –propia, individual- lo que en realidad ya se ha constituido como mandato social y sensible.

³⁰ Solo para ilustrar, en Córdoba existe una política de emergencia alimentaria que “celebró” –así se anunció en la escena pública mediática- sus 30 años (nos referimos al Programa de Alimentación Infantil de Córdoba, conocido como PAICor). Para más información ver Ibañez y Huergo (2016).

³¹ Nos referimos a la tarjeta AlimentAR. Esta estrategia forma parte del “Plan Argentina contra el Hambre” y busca fortalecer el acceso a la canasta básica de alimentos en el marco de las acciones del Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Ley N° 25.724 / 2002). La denominación del instrumento resulta pornográfica si la ponemos en contexto en el análisis que venimos presentado.

preminencia del carácter exhibitivo en la obra de arte: si la estetización de la comida busca cada vez más configurarla como ‘obra de arte’, ‘monumento’, ‘patrimonio’, no podemos dejar de preguntarnos cual es la barbarie que a su vez produce. En este sentido, como decía Barthes, el lenguaje es facista no por lo que impide decir, sino por lo que obliga: es en dicha intuición que pensamos sobre las imágenes de la comida/comensalidad vuelta patrimonio (espectacular) en las culturas alimetarias latinoamericanas en el presente.

REFERENCIAS

ALMIRÓN, Analía; BERTONCELLO, Rodolfo y TRONCOSO, Claudia. Turismo, patrimonio y territorio. Una discusión de sus relaciones a partir de casos de Argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 15 (2), 2006. Disponible en: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/v15n2a01.pdf>. Acceso: 10 dic. 2020

ANGENOT, Marc. *El discurso social. Los límites históricos de lo pensable y lo decible*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores, 1989.

BAJTIN, Mijail. *Estética de la Creación Verbal*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores. 2012.

BARTHES, Roland. *Mitologías*. Madrid: Siglo XXI, 1980.

BARTHES, Roland *La aventura semiológica*. 2ª ed. Barcelona, España: Ediciones Paidós, 1983.

BARTHES, Roland. “Por una Psico- Sociología de la Alimentación Contemporánea”. *zMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, (11), 205-221, 2006

BENJAMIN, Walter. *Iluminaciones I*. España: Taurus, 1972.

BERGER, John. *Mirar*. Buenos Aires: Ediciones de la Flor, 2005.

BERGER, John. *Modos de ver*. 3ª ed. Barcelona: Gustavo Gilli, 2015.

BERTONE, Julia; EYNARD, Martín; HUERGO, Juliana y LAVA, María del Pilar. Un mundo de sensaciones: Las prácticas del comer entre el “placer” y el hambre. *X Jornadas de Sociología*. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2013. Disponible en: <https://cdsa.aacademica.org/000-038/265> Acceso: 15 dic 2020

BOITO, María Eugenia y ESPOZ, María Belén. “Disputas sobre “lo común”: políticas de patrimonio, conflictos y haceres colectivos”. En Echavarría, Corina y Abatedaga, Nidia (comps). *Lo común en la construcción de ciudad*, Córdoba: CONICET y Universidad Nacional de Córdoba, 2016. En prensa.

BOITO, María Eugenia y ESPOZ, María Belén (Comps.). *Urbanismo estratégico y separación clasista. Instantáneas de la ciudad en conflicto*. Rosario: Puño y Letra. Editorialismo de base, 2014.

BOITO, María Eugenia, ESPOZ, María Belén y MICHELAZZO, Cecilia. “Una relectura de la noción de espectáculo a propósito de las experiencias en los entornos tecnológicos”. *Sociedad y Discurso*, Número 27, 125 – 148. Universidad de Aalborg, 2015.

BUCK-MORSS, Susan. *Walter Benjamín, escritor revolucionario*. Buenos Aires: Interzona, 2015.

DAVALLON *et al.* Vers une évolution du patrimoine rural, en D. POULOT, D.J.

GRANGE, (Eds.). *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*. Grenoble: PUG, 1997.

COLARDELLE, Michel. La mémoire des exclus. Réfexions archeologiques et historiques sur la maladie et la mort epidémiques. *Ethnologie Française*, 28 (I), 20-25.1998.

DEBORD, Guy. *La sociedad del espectáculo*. Buenos Aires: La Marca, 1967/1995.

DE CERTEAU, Michel. *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. México: ITESO, 2000.

ESPEITX, Elena. “Patrimonio alimentario y turismo. Una relación singular”. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2 (2), 193-213, 2004. Disponible en: www.pasosonline.org Acceso 1 nov 2019.

ESPOZ, María Belén; BOITO, María Eugenia y SORRIBAS, Patricia. “La ciudad del Bicentenario cordobés: la visibilidad mediática de las intervenciones urbanas como embellecimiento estratégico”. *Intersticios. Revista Sociológica de Pensamiento Crítico*. Dossier ‘Caos, metaestabilidad e incertidumbres’, 7 (1), 2013. Disponible en: <http://www.intersticios.es/> . Acceso: 3 dic. 2020.

ESPOZ, María Belén. *Los ‘pobres diablos’ de la ciudad colonial... Imágenes y vivencias de jóvenes en contextos de socio-segregación*. Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora, 2013.

ESPOZ, María Belén. Apuntes sobre el turismo. La regulación del disfrute vía mercantilización cultural. *Revista CHASQUI*, nº 133. Sección Informes. CIESPAL, Ecuador, 317-334, 2016.

ESPOZ, María Belén (ed.) *Sentires (in)visibles. La construcción de entornos en espacios socio-segregados*. CABA: Teseo/Teseopress y CONICET. 2017.

ESPOZ, Belén y DEL CAMPO, María Lis. Estrategias de comunicación política: sentidos del patrimonio y el turismo en Córdoba (2010-2018), *QUESTION Revista de la*

Universidad Nacional de La Plata, 1 (60), 2018. Disponible en: <https://perio.unlp.edu.ar/ojs/index.php/question/article/view/4840/4003>. Acceso: 18 sep. 2018.

ESPOZ, María Belén y DEL CAMPO, María Lis. ¿Cómo indagar “lo común” en contextos de velocidad? Patrimonio y memoria como políticas de sensibilidad. En Espoz, María Belén, Quevedo, Cecilia, Salcedo Okuma, Luis y Villagra, Emilia, *Memorias y patrimonios: relatos oficiales y disputas subalternas*. Córdoba: Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas y UNC, 2019, 61 – 80.

FISCHLER, Claude. *El (H) Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

HARVEY, David. *El ‘nuevo’ Imperialismo: acumulación por desposesión*. En Biblioteca Virtual de CLACSO. Buenos Aires: CLACSO, 2004. Disponible en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20130702120830/harvey.pdf> Acceso: 17 nov. 2020

IBAÑEZ, Ileana y HUERGO, Juliana. Transformaciones en las experiencias de comensalidad de los sectores subalternos: Análisis de narrativas y discursos mediáticos en Córdoba-Argentina. *Revista Razón y Palabra*, Editorial: Universidad de los Hemisferios. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, 2016.

FABRI, Paolo. *Publicidad: semiótica e ideología*. Madrid: Contrapunto, 1990.

LABORDE, Gustavo y MEDINA, Francisco Xavier. “De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales”. ÁVILA Ricardo *et. al. Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. 1ª edición. Colección Estudios del hombre. Serie *Antropología de la Alimentación* (33). México: Universidad de Guadalajara, p. 89 – 104, 2015.

LASH, Scott y URRY, John. *Economía de signos y espacios. Sobre el capitalismo de la postorganización*. Buenos Aires: Amorroutu, 1998.

LE BRETON, David. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. 1ª ed. - 1ª reimp. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2006.

MATTA, Raúl. República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana De Antropología*, 50(2), 15-40, 2014 Disponible en: <https://revistas.icanh.gov.co/index.php/rca/article/view/247> Acceso: 2 feb. 2016.

MATTA, Raúl. “Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural”. En: Ávila Ricardo, Álvarez Marcelo y Medina Francisco Xavier. *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. 1ª edición. Colección Estudios del hombre. Serie *Antropología de la Alimentación* (33). México: Universidad de Guadalajara, 205 – 220.

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL. *Plan Argentina contra el hambre*, 2019. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/argentina-contra-el-hambre> Acceso: 15 dic. 2020.

MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón: Trea, 2004.

PEIXOTO, Paulo. O património mata a identidade. In Elsa Peralta e Marta Anico (org.), *Patrimónios e identidades – Ficções contemporâneas*. Oeiras: Celta, 65-74, 2006.

PEIXOTO, Paulo. A cidade e a cultura do consumo: dos grandes armazéns a os centros comerciais. In Câmara Municipal de Coimbra (org.), *Caminhos e Identidades da modernidade. 1910, o edifício do chiado em Coimbra*, 69-82. Coimbra: Câmara Municipal de Coimbra, 2010.

PEIXOTO, Paulo. A cidade performativa na era da economia das experiências. In FORTUNA, Carlos *et al.* (orgs.), *Cidade e Espetáculo - A cena teatral luso-brasileira contemporânea*. São Paulo: EDUC, 141-151, 2013.

REMEDI, Fernando. El consumo alimentario y sus diferencias en Córdoba, 1915-1930. En: MOREYRA, Beatriz (comp). *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950*. (p 339-378). Córdoba: Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos S. A. Segreti, 2000.

RUIZ VELÁZQUEZ, Gabriela y LICONA VALENCIA, Ernesto. La construcción social del espacio culinario *gourmet*. En LICONA VALENCIA, Ernesto y CORTÉS PATIÑO, Alejandro, *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*, 37 -64. 1ª ed. México: Benemerita Universidad Autónoma de Puebla Facultad de Filosofía y Letras, 2017.

SILVA, Ludovico. *La Plusvalía Ideológica*. Caracas: Editorial Universidad Nacional de Venezuela, 1980.

THOME-ORTIZ, Humberto y DE JESÚS CONTRERAS, Daniel. “Turismo y Gastronomía: Patrimonio enogastronómico en el centro de México. Estetización y autenticación en el centro de México - Estetización y autenticación como mecanismos de apropiación turística”. *Anthropology of Food*, 13, 1-26, 2018.

THOMPSON, Edward P. *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Barcelona: Editorial Crítica, 1989.

TRAVERSA, Oscar. Practiques alimentaires et constructions discursives: a propos de quelques traits identitaires des habitants de Buenos Aires et ses environs. *Hermes*, CNRS, París, 2000.

TRAVERSA, Oscar; APREA, Gustavo y DE LAZZARI, Gastón. Presentación. En Traversa, Oscar (coord.), *Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias*. deSignis 18. Buenos Aires: FELS La Crujía, pp. 7 – 12, 2011.

YUDICE, George. *El recurso de la cultura. Usos de la cultura en la era global*. Serie Cultura. Barcelona: Editorial Gedisa, 2002.

SOBRE OS AUTORES

Amalia Inés Geraiges de Lemos

Possui graduação em Geografia - Universidad de Cuyo Mendoza (1963), mestrado em Geografia (Geografia Humana) pela Universidade de São Paulo (1972) e doutorado em Geografia (Geografia Humana) pela Universidade de São Paulo (1980). Atualmente é professora convidada da Universidade de Barcelona, coordenadora de projeto da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, coordenadora do convênio de Cartografia Histórica (Universidade de Lyon - França), professora titular da Universidade de São Paulo e professora convidada da Universidade Complutense de Madrid. Tem experiência na área de Geografia, com ênfase em Geografia Humana, atuando principalmente nos seguintes temas: geografia, geografia urbana, modernidade, metrópoles, comércio e consumo, espaço e globalização.

Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel

Docente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Cubatão. Doutora em Turismo e Hotelaria pela Univali com dupla titulação pela Universitat de Girona (Espanha). Mestre em Turismo Cultural com especialização em Gastronomia - Universitat de Girona (Espanha). Mestre em Análise Geoambiental - UnG. Especialização em Formação de Professores com ênfase no Ensino Superior pelo IFSP. Graduada em Tecnologia em Turismo e Hospitalidade pelo IFSP.

Fabio Molinari Bitelli

Doutorando pelo Programa de Pós-Graduação Interunidades Integração América Latina da Universidade de São Paulo (PROLAM/USP), desenvolve investigação acerca da cultura alimentar nos mercados públicos de São Paulo (Brasil) e Santiago (Chile). Mestre em Hospitalidade, desenvolveu pesquisa sobre o uso do espaço público urbano a partir das manifestações culturais e da alimentação. Com graduação em Comunicação Social e

Gastronomia. É docente nos cursos de graduação e pós-graduação do Centro Universitário SENAC (São Paulo).

Gilvan Charles Cerqueira de Araújo

Graduado em Geografia pela UNESP – Campus Rio Claro/SP (2009), Mestre em Geografia pela Universidade de Brasília (2013), Doutor em Geografia pela UNESP – Campus Rio Claro/SP (2016). Atualmente é professor de Geografia na Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal e professor colaborador do Programa de Pós-Graduação Integração da América Latina – Universidade de São Paulo.

Giselle Torres Pabón

Economista (Universidad Icesi), Contadora Pública (Universidad Icesi), Maestra en Sociología Política (Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora), Maestra en Sociología (Pontificia Universidad Católica de Chile), Doctora en Sociología (Pontificia Universidad Católica de Chile).

Guilherme Ferreira Rodrigues

Instituição: Universitat de Girona – Espanha. Doutorando em Turismo e Mestre em Turismo Cultural com itinerário em Patrimônio Cultural pela Universitat de Girona (Espanha). Especialização em Gestão Turística do Patrimônio Mundial pela UNESCO - Unitwin em parceria com a Université Paris 1 Pantheon-Sorbonne (França) e com a Universitat de Girona. Bacharel em Turismo pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF).

Gustavo Nagib

Bacharel em Geografia pela Universidade de São Paulo (2008). Possui Licenciatura Plena em Geografia pela Universidade de São Paulo (2008). Mestre em Geografia Humana pela Universidade de São Paulo (2016). Doutor em Geografia Humana pela Universidade de

São Paulo (2020). Foi doutorando visitante em Sciences Po Paris (2018-2019). É membro do Grupo de Estudos em Agricultura Urbana (GEAU) do Instituto de Estudos Avançados (IEA) da Universidade de São Paulo. É professor, editor e elaborador de materiais didáticos de Geografia (Ensino Fundamental e Ensino Médio), poeta (obra "Amar: verbo indefinido", Mini Editora) e ator (DRT 0042886/SP).

Júlio César Suzuki

Possui graduação em Geografia pela Universidade Federal de Mato Grosso (1992), em Letras pela Universidade Federal do Paraná (2004) e em Química pelo Instituto Federal de São Paulo (2021), com mestrado (1997) e doutorado (2002) em Geografia Humana pela Universidade de São Paulo. Atualmente é Professor Doutor II da Universidade de São Paulo e do Programa de Pós-Graduação (Mestrado e Doutorado) em Integração da América Latina (PROLAM/USP). Tem experiência na área de Geografia, com ênfase em Geografia Humana, atuando principalmente nos seguintes temas: Agricultura, Urbanização, Geografia e Literatura e Teoria e Método.

Ludmila de Tânia Nunes Silva

Graduada em Nutrição na Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM). Suas principais áreas de interesse são bromatologia com foco em Plantas alimentícias não convencionais (PANCS), bioquímicas e farmacológicas voltadas para plantas medicinais, sociológicas e antropológicas com ênfase em conhecimentos tradicionais, segurança alimentar e nutricional. Possui experiência em Antropologia da alimentação, utilizando modelo de história Oral (HO), estudo de representação social, em torno de plantas alimentícias não convencionais, e Medicinais. Participa do grupo de pesquisa NELAS - Núcleo de Estudos em Literaturas, Artes e Saberes, nos seguintes vertentes: Sábios, Saborosos e Sagrados Saberes, e Complexidade e saberes tradicionais.

Michael Cruz Roa

Comunicador Social e Jornalista pela *Universidad Santo Tomás* – Colômbia (2015), com experiência na produção de matérias para mídia digital e imprensa sobre dinâmicas urbana e regional. Especialista em Análise de Políticas Públicas pela *Universidad Nacional de Colombia* (2018). Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável (PPGDTS) da Universidade Federal do Paraná (UFPR) e bolsista da CAPES (2019-2021).

María Lis del Campo

Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UNC y Centro de Investigaciones Periodísticas y Comunicación (CIPECO), Facultad de Ciencias de la Comunicación, UNC. Magíster en Comunicación y Cultura Contemporánea por el Centro de Estudios Avanzados de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) y Licenciada en Nutrición por la UNC. Residencia en Nutrición del Gobierno de Córdoba. Profesora Adjunta A Cargo de la asignatura Didáctica de la Nutrición de la Escuela de Nutrición (Facultad de Ciencias Médicas, UNC) y docente de posgrado en la Facultad de Comunicación de la UNC. Ha integrado e integra equipos de extensión e investigación de la UNC, CIECS-CONICET y de la Universidad de Antioquia (Medellín, Colombia). Investigadora categorizada por Programa de Incentivos a Docentes-Investigadores de Universidades Nacionales (SPU).

María Belén Espoz Dalmaso

Facultad de Ciencias de la Comunicación, UNC y IECET-CONICET y FCC-UNC Doctora en Semiótica, CEA-Universidad Nacional de Córdoba. Licenciada en Comunicación Social de la Facultad de Ciencias de la Comunicación (UNC). Investigadora Adjunta en el I.E.C.E.T (Unidad Ejecutora de doble dependencia CONICET y FCC-UNC). Profesora Asistente Regular en Semiótica (FCC) y docente categoría III del Programa de Incentivos. Actualmente se desempeña como Directora del “Centro de Investigaciones de Periodismo y Comunicación (CIPeCo), Hector ‘Toto’

Schmucler”, de la FCC. En el año 2014 obtuvo una beca externa de formación posdoctoral para Investigadores del CONICET en el Centro de Estudos Sociais (CES) de la Universidad de Coimbra, Portugal. Desde el año 2007 dirige y participa en diferentes instancias de investigación y transferencia científica y tecnológica, así como también realiza actividades de Extensión Universitaria. Co-coordina el Programa de Investigación “Ideología, prácticas sociales y conflictos” (<https://ideologiayconflicto.wordpress.com/>) radicado en el IECET-CONICET y UNC.

Mayra Taiza Sulzbach

Possui graduação em Ciências Econômicas pela Universidade Federal de Santa Catarina (1993), mestrado e doutorado em Desenvolvimento Econômico pela Universidade Federal do Paraná (1998, 2005), doutorado sanduíche em Economia das Organizações pelo Centre d'Analyse Théorique des Organisations et des Marchés (ATOM) - Université Paris 1 (Pantheon-Sorbonne) (2004) e Pós-Doutorado em Sociologia Econômica no Laboratoire Interdisciplinaire de Sociologie Économique (LISE) junto ao Conservatoire National des Arts et Métiers (CNAM/Paris III) (2016). Docente do Setor Litoral da UFPR e dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável (PPGDTS) e em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PPGMADE). Tem experiência na área de Economia, com ênfase em organizações sociais e produtivas, atuando principalmente no desenvolvimento territorial sustentável.

Miguel Antonio Espinosa Rico

Licenciado en Ciencias Sociales. Universidad del Tolima. Magíster en Geografía. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC) e Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC). Doctor en Geografía. Universidad Nacional de Colombia. Áreas de interés: Geografía Política, Geografía Regional, Geografía Urbana, Geografía Rural, Geografía de la Población. Miembro del Consejo Directivo de la Asociación Colombiana de Geógrafos (ACOG). Miembro del Grupo de Pensamiento Geográfico Crítico Latinoamericano (CLACSO). Investigador Grupo de Investigación Espacio Tiempo en Sociedad - Didáctica de las Ciencias Sociales. Coordinador Grupo

Interdisciplinario de Estudios sobre el Territorio "Yuma íma". Coordinador Semillero de Investigación "Ciudad 3000". Publicaciones relacionadas con regionalización, ordenamiento del territorio, problemas urbanos de crecimiento y segregación socioespacial, impactos de la globalización en los territorios, conflicto interno armado y desplazamiento, educación geográfica, didáctica de la geografía.

Nohora Inés Carvajal Sánchez

Socióloga de la Universidad Nacional de Colombia, Ingeniera Industrial de la Universidad Libre de Colombia, Magíster en Geografía de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en convenio con el Instituto Geográfico Agustín Codazzi y Ph.D. en Geografía de la Université de Montréal. Actualmente es Profesora de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en la Maestría y el Doctorado en Geografía de la Facultad de Ciencias de la Educación. Es investigadora reconocida por el Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación de Colombia (Minciencias), directora del Grupo de investigación Geografía y Ordenamiento Territorial. Sus principales temas de interés son el territorio; las dinámicas territoriales en zonas periurbanas y en las fronteras amazónica entre Colombia, Brasil y Perú y orinoquense con Venezuela; la agricultura urbana y la migración.

Rosana Maria Martins

Graduanda em Fisioterapia pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM). Atualmente compõe a Diretoria de Extensão da Liga Acadêmica de Estudos da Dor (LAED), Diretoria de Recursos Humanos da Liga Acadêmica de Fisioterapia em Geriatria e Gerontologia (LAFIGG) e Diretoria de secretariado da Empresa Júnior de Fisioterapia Inovação. Voluntária no Projeto "Ora-pro-nobis: uma análise sociocultural e suas representações sociais em Diamantina/MG".

Silvia Regina Paes

Possui graduação (Bacharelado e Licenciatura) em Ciências Sociais pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1991e1992), Mestrado e Doutorado em Sociologia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1998 e 2003). Profa. Associada da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) - Campus JK nos cursos da área da saúde na FCBS (Faculdade de Ciências Básicas e da Saúde); Professora e coordenadora do Mestrado Profissional "Saúde, Sociedade & Ambiente". Orienta pesquisa de mestrado e iniciação científica na área interdisciplinar, com interface na saúde coletiva. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase em Antropologia rural com os seguintes temas: cultura caiçara, saúde, educação ambiental, conhecimento tradicional e cultura tradicional; em Sociologia Rural, atuando e pesquisando junto às comunidades de pequenos agricultores, indígenas e quilombolas.

Valdir Frigo Denardin

Economista. Doutor em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Professor Associado da UFPR. Docente dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável e Meio Ambiente e Desenvolvimento da UFPR, sendo neste último atual Coordenador. Desenvolve pesquisa nas áreas de Economia Ecológica, com enfoque nos temas: Agricultura Familiar; Desenvolvimento Territorial; Ecodesenvolvimento; e Litoral do Paraná.

Vítor Amancio Borges Ferreira

Bacharel e licenciado em Geografia pela Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (2015). Mestre em Ciências pelo Programa de Pós-Graduação Interunidades em Integração da América Latina da Universidade de São Paulo (2019), com a dissertação intitulada "Agricultura, agroecologia e ruralidades na cidade: experiências de São Paulo e Bogotá". Atua como professor de Geografia na Escola Móvil desde julho de 2019 e professor de Geografia no Colégio Franciscano Pio XII desde janeiro de 2019. Atuou por 1 ano e 8 meses na Prefeitura de São Paulo como

professor efetivo de Ensino Fundamental II e Médio e por 5 meses como professor de Ensino Médio e Técnico na ETEC Professor Camargo Aranha. Tem experiência na área de Geografia, com ênfase em Ensino de Geografia, Geografia Agrária, Geografia Urbana e América Latina. Possui experiência na produção de materiais didáticos de Geografia. Foi bolsista CAPES de mestrado entre setembro de 2017 e fevereiro de 2019 e, nos últimos anos, participou de eventos nacionais e internacionais, tendo realizado uma apresentação de trabalho em Lisboa, Portugal, no seminário TICYUrb, e uma conferência em Bogotá, Colômbia.

SOBRE OS ORGANIZADORES

Fabio Molinari Bitelli

Doutorando pelo Programa de Pós-Graduação Interunidades Integração América Latina da Universidade de São Paulo (PROLAM/USP), desenvolve investigação acerca da cultura alimentar nos mercados públicos de São Paulo (Brasil) e Santiago (Chile). Mestre em Hospitalidade, desenvolveu pesquisa sobre o uso do espaço público urbano a partir das manifestações culturais e da alimentação. Com graduação em Comunicação Social e Gastronomia. É docente nos cursos de graduação e pós-graduação do Centro Universitário SENAC (São Paulo). E-mail: pibitelli@yahoo.com.br. Orcid: 0000-0001-8453-0567.

Gilvan Charles Cerqueira de Araújo

Graduado em Geografia pela UNESP – Campus Rio Claro/SP (2009), Mestre em Geografia pela Universidade de Brasília (2013), Doutor em Geografia pela UNESP – Campus Rio Claro/SP (2016). Atualmente é professor de Geografia na Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal e professor colaborador do Programa de Pós-Graduação Integração da América Latina – Universidade de São Paulo. E-mail: gcc99@gmail.com. Orcid: 0000-0003-4238-0139.

Júlio César Suzuki

Possui graduação em Geografia pela Universidade Federal de Mato Grosso (1992), em Letras pela Universidade Federal do Paraná (2004) e em Química pelo Instituto Federal de São Paulo (2021), com mestrado (1997) e doutorado (2002) em Geografia Humana pela Universidade de São Paulo. Atualmente é Professor Doutor II da Universidade de

São Paulo e do Programa de Pós-Graduação (Mestrado e Doutorado) em Integração da América Latina (PROLAM/USP). Tem experiência na área de Geografia, com ênfase em Geografia Humana, atuando principalmente nos seguintes temas: Agricultura, Urbanização, Geografia e Literatura e Teoria e Método. E-mail: jcsuzuki@usp.br. Orcid: 0000-0001-8453-0567.