

“VIVIR SEMBRANDO, COSECHANDO”, SABERES INTERGENERACIONALES QUE PRODUCEN SABORES “ALTERNATIVOS”: EXPERIENCIA FAMILIAR DE PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA EN EL CINTURÓN VERDE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA, ARGENTINA

DOSSIER

JULIANA HUERGO - jhuergo@unc.edu.ar

Instituto de Estudios en Comunicación, Expresión y Tecnologías (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas) – Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias de la Comunicación y Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición

MARÍA DANIELA BUSTOS - mdanielabustos@hotmail.com

Instituto de Estudios en Comunicación, Expresión y Tecnologías (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas) – Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición

JULIETA SEPLOVICH - juliseplo@gmail.com

Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición – Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba

253

FECHA DE RECEPCIÓN: 25-4-2023

FECHA DE ACEPTACIÓN: 29-8-2023

Resumen

Introducción: Los sistemas alimentarios ponen en marcha el trabajo de la tierra, el aire, el agua para la producción de los alimentos que nutren e identifican a nuestras cocinas. Objetivo: comprender el sistema alimentario que se lleva adelante en una experiencia familiar de producción agroecológica del Cinturón Verde de la ciudad de Córdoba (CVCC), Argentina. Metodología: abordaje cualitativo. Corpus: fuentes primarias y secundarias. Análisis: método de comparación constante. Consideraciones éticas: se respetó la Ley 25.326. Resultados: la experiencia analizada pertenece al 6% de las quintas hortícolas agroecológicas del CVCC. Fases que componen el sistema alimentario de esta experiencia: -Productiva: el trabajo de carácter familiar está impulsado principalmente por mujeres que viven y trabajan en la misma quinta. -Distributiva: la Feria Agroecológica de Córdoba ha significado un puente entre el espacio familiar/productivo y el espacio comunitario/político. - Preparación y consumo de alimentos: resistencia a la monocromía, monoflores y perfiles epidemiológicos que trae consigo la modernidad capitalista; “el detrás de los alimentos” importa y está cada vez más presente en las decisiones de los/as consumidores/as. Conclusiones: estas

biografías femeninas encadenadas por el tiempo escriben en la historia productiva de los sistemas alimentarios que tierra sana- alimento sano-cuerpo sano son un *continuum* en los procesos de todo lo que tiene vida.

Palabras clave: sistemas alimentarios, agroecología, género, salud

“TO LIVE PLANTING, HARVESTING”, INTERGENERATIONAL KNOWLEDGE THAT PRODUCES “ALTERNATIVE” FLAVORS: FAMILY AGROECOLOGICAL PRODUCTION EXPERIENCE IN THE GREENBELT OF CÓRDOBA, ARGENTINA

Abstract

Introduction: Food systems put in motion the work of the land, the air, the water for the production of the food that nourishes and identifies our kitchens.

Objective: to understand the food system that is carried out in a family experience of agroecological production of the Green Belt of the city of Córdoba (CVC), Argentina. Methodology: qualitative approach. Corpus: primary and secondary sources. Analysis: constant comparison method. Ethical considerations: Law 25.326 was respected. Results: the experience analyzed belongs to 6% of the agroecological horticultural farms of the CVCC. Phases that make up the food system of this experience: -Productive: work of a family nature is driven mainly by women who live and work in the farm itself. -Distributive: the Agroecological Fair of Córdoba has meant a bridge between the family/productive space and the community/political space. -Preparation and consumption of food: resistance to monochromy, monoflavors and epidemiological profiles that capitalist modernity brings with it; "The one behind the food" matters and is increasingly present in the decisions of consumers. Conclusions: these female biographies chained by time write in the productive history of food systems that healthy soil-healthy food-healthy body are a continuum in the processes of all that has life.

Key-words: food systems, agroecology, gender, health

Introducción

La nutrición es la ciencia de la vida, responde a un conjunto de procesos que necesariamente ensamblan el medio interno con lo que nos rodea. Los seres humanos presentamos dos cualidades diferenciales: el omnivorismo y la cocina. Vinculado a esta última, el alimento adquiere simbolismos y significaciones construidas en el hacerse cuerpo individual y colectivo. La producción alimentaria del cuerpo constituye una práctica situada en un tiempo y espacio determinado más allá de que, en el marco de sistemas alimentarios globalizados, existan alimentos

completamente des-territorializados. Su viaje e instalación alrededor del mundo fue posibilitado por la industria, ciencia y tecnología desde la segunda mitad del siglo XX. De acuerdo a Harriet Friedmann, en su historización acerca de los regímenes alimentarios mundiales, la novedad no resulta ser el colonialismo o dominación geopolítica entre países sino la presencia de empresas transnacionales (Cid, 2007) cuya contracara ha sido la variación intercultural de patrones alimentarios.

Aquí, nos interesa partir de reconocernos como (re)productores/as de sistemas alimentarios. Más allá de entenderlos como sistemas energéticos que utilizan energía humana para producir energía alimentaria, consideramos que, fundamentalmente, son sistemas sociales que ponen en marcha el trabajo de la tierra, el aire, el agua para la producción de los alimentos que nutren e identifican a nuestras cocinas.

En la actualidad, los sistemas alimentarios a nivel global se encuentran en manos de un puñado de empresas transnacionales que controlan todo el proceso de producción de alimentos, desde la semilla hasta nuestro plato. Asimismo, se asientan en un modelo productivo que depende estructuralmente de la quema continua de energía fósil, el empleo de fertilizantes y un modelo tecnológico que combina la aplicación de agroquímicos con semillas modificadas genéticamente (Machado Aráoz, 2011). En el marco del sistema capitalista, esta operatoria responde a una matriz ideológica orientada a la producción de commodities y mercancías, en lugar de alimentos (Shiva, 2012).

Frente a este escenario, en el nivel local es el trabajo de campesinos/as y productores/as familiares el que produce los alimentos que nos nutren. Según el informe realizado por la organización GRAIN¹ (2014), se estima que la agricultura campesina produce hasta el 80% del alimento en los países no industrializados. Al mismo tiempo, dado el impacto del modelo productivo agroindustrial en la

¹ GRAIN es una organización internacional sin fines de lucro que realiza investigaciones independientes en pos de apoyar a campesinas/os, pequeñas/os productoras/es y movimientos sociales en su lucha por construir sistemas alimentarios comunitarios y basados en la biodiversidad. www.grain.org

vulneración de la salud de los cuerpos y de la tierra, de la soberanía alimentaria, cada vez más experiencias de producción familiar de alimentos deciden emprender la transición hacia la agroecología.

De modo que, en este trabajo nos proponemos comprender el sistema alimentario que se lleva adelante en una experiencia familiar de producción agroecológica en el cinturón verde de la ciudad de Córdoba, Argentina. Las preguntas que orientan nuestro análisis son: ¿cómo se desenlazan las fases del sistema alimentario propuestas por Jack Goody (1995) en esta experiencia?² ¿Qué sentidos de la agroecología se encuentran latentes en cada una de ellas? ¿Qué implica producir, comercializar y consumir alimentos desde este paradigma? Cabe destacar que, si bien en un comienzo nuestro interés estuvo, principalmente, en las fases de producción y distribución, luego del análisis fue imposible considerarlas separadas de la preparación, el consumo y la salud humana. Y, además, otro emergente del campo que surgió fue la trama que se gesta entre territorio, género, salud y trabajo inter-generacional a la hora de sembrar, cultivar, cosechar, distribuir, vender y comer alimentos que tienen relación directa con la tierra y con los cuerpos que los producen. De modo que, también abordamos las siguientes preguntas: ¿Cómo se construye la noción de territorio para estas formas de producir? ¿Qué aspectos críticos de la cuestión de género se despliegan en estas experiencias? ¿Cómo se produce la transmisión inter-generacional de saberes en torno a la producción, la distribución y el consumo? Todas estas categorías, a nuestro criterio, necesitan ser estudiadas abordando sus intersecciones, no como adiciones una de la otra. En cuanto a la categoría salud, queda pendiente una mayor profundización en posteriores análisis.

En ese sentido, la estructura expositiva que proponemos es la siguiente: en un primer momento haremos una breve descripción metodológica. Luego, desarrollaremos un recorrido conceptual por la propuesta de Goody para entender

² Este autor plantea un esquema conceptual para abordar los sistemas alimentarios. Tomaremos sus fases (Producción, Distribución, Preparación y Consumo) de manera orientadora, no ahondaremos en su minuciosa sistematización (Goody, 1995).

los sistemas alimentarios y la pondremos en relación con otros/as autores/as para vincularla con las dimensiones que se “hacen cuerpo” (*sensu* Bourdieu) en esta experiencia: territorio, género, generaciones y salud. Posteriormente, antes de ingresar al análisis del trabajo de campo, nos detendremos en una caracterización del Cinturón Verde de la Ciudad de Córdoba (CVCC).

Metodología

Realizamos una investigación de abordaje cualitativo. Nos basamos en el análisis de materiales primarios y secundarios que tienen a la experiencia agroecológica escogida como protagonista: a) dos entrevistas en profundidad a tres mujeres productoras de alimentos (N: 3) realizadas en el marco de investigaciones doctorales individuales (año 2016 y año 2022 respectivamente)³, b) un encuentro de experiencias agroecológicas del CVCC organizado por la Cátedra de Nutrición en Salud Pública (Escuela de Nutrición, FCM, UNC) en el año 2018, c) el episodio 3 del documental titulado: “Alimentar a la gran ciudad” del Documental “Tierra sobre la mesa” De pandemias globales y cultivos locales” realizado por La Tinta en tiempos de pandemia durante el año 2021, y d) notas de campo en base a observaciones participantes en la Feria Agroecológica de la ciudad de Córdoba desde su creación (año 2013) hasta la actualidad. Asimismo, añadimos el informe de una encuesta realizada en el marco del proyecto “Relevamiento geo-referenciado y caracterización de las unidades productivas de alimentos de proximidad del Cinturón Verde metropolitano de Córdoba” a cargo del Observatorio de la Agricultura Urbana, Periurbana y de la Agroecología (O-AUPA) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) (Giobellina et al., 2022).

Para el análisis e interpretación de todo el corpus mencionado⁴ nos basamos en el método de comparación constante (Glaser y Strauss, 1967). Este procedimiento de

³ Seplovich Julieta, beca doctoral CONICET Período 2015-2020 (CIECS-CONICET/UNC). Bustos María Daniela, beca doctoral CONICET Período 2019-2025 (IECET-CONICET/UNC).

⁴ Previamente realizamos las desgrabaciones de las entrevistas, del encuentro con productores/as y del mencionado episodio del documental. No se analizó el documental como producto gráfico, se lo consideró como si fuera una situación de entrevista.

carácter flexible nos implicó realizar de manera simultánea la recolección, codificación y análisis de la información⁵. De modo que, pusimos en tensión las lentes teóricas de partida en relación a los sistemas alimentarios y sus fases, la agroecología, el territorio, el género, la generación, la salud con los marcos interpretativos propios de la experiencia productiva en cuestión. Todo ello tras la intencionalidad de enriquecer tales categorías y generar un mayor poder comprensivo del proceso social de nuestro interés al considerar tanto nuestra interpretación como investigadoras y la de las productoras implicadas.

En relación a las consideraciones éticas, respetamos los presupuestos de la Ley 25.326.

Sistemas alimentarios: coordenadas teóricas

Recuperamos los postulados de pensadores latinoamericanos de la corriente de la Salud Colectiva que nos invitan a abordar la complejidad de los procesos alimentarios poblacionales poniéndolos en relación con los sistemas alimentarios (Huergo et al., 2018)⁶. De acuerdo con Juan Samaja (2009), consideramos que las dimensiones biológica, social y ambiental deben postularse como partes indivisibles de la nutrición y salud de los colectivos, entendidas como una “totalidad compleja”.

Así, tomamos la noción de sistemas alimentarios dado que nos aporta una mirada integral acerca de la relación que se establece entre territorios, alimentos y cuerpos.

⁵ La codificación es un proceso que, a su vez, implica tres tipos de codificación: -Abierta: se generan códigos a partir de dos fuentes: la pre-codificación (subjetividad inductiva de las investigadoras) y los códigos in vivo (expresiones y lenguaje de las participantes). Todos ellos se agrupan en familias temáticas según aspectos comunes y jerarquías (categorías y subcategorías); -Axial: se realiza a partir de la anterior, involucra una búsqueda activa y sistemática del vínculo relacional entre códigos y familias. Las categorías centrales concentran la mayor cantidad de relaciones; -Selectiva: representa la relación teórica entre códigos y familias, sucede cuando las investigadoras dan sentido a los datos. En otras palabras, integran las relaciones anteriores en un relato que enuncia relaciones entre categorías y sus propiedades. La teoría que resulta es sustantiva porque resulta de la interacción entre investigadoras y el campo donde se encuentra su objeto de estudio; es emergente porque deriva de los datos y de su comparación constante cuando van surgiendo (Bonilla García y López Suárez, 2016).

⁶ Pedro Escudero (1887-1963) desde Argentina, Josué de Castro (1908-1973) desde Brasil y José María Bengoa Lecanda (1913-2010) desde Venezuela (Huergo et al., 2018).

En esa trama se configuran los procesos de salud y nutrición de individuos y comunidades. Miguel Teubal y Javier Rodríguez (2002), los comprenden como una compleja urdimbre de actividades que involucran la producción, la industrialización, la comercialización y la distribución final de los alimentos. De este modo, condensan tanto el proceso de transformación técnica de los productos agropecuarios, como también el conjunto de agentes económicos, sociales y las relaciones entre éstos en las diferentes etapas de este proceso.

Una noción básica en esta dirección es el esquema conceptual propuesto por Goody (1995, p. 64–69) que incluye las dimensiones o las fases de producción, distribución, preparación y consumo, en cada una de ellas identifica una serie de aspectos para describirlas. En este sentido, partimos de reconocer que esta noción colabora en hacernos comprensible o inteligible el “nudo borromeo” (*sensu* Samaja) a través del que quedan enlazadas las cosas (prácticas y procesos productivos, prácticas de salud-enfermedad-cuidados, territorios, alimentos), los sujetos (sus cuerpos, procesos de salud-enfermedad, género, generación) y las reglas a la hora de producir alimentos (agroindustria versus agroecología) que constituyen el núcleo analítico de nuestro interés. De acuerdo a Samaja, la noción que nos propone Goody tiene la fertilidad teórica-metodológica de la epigénesis, todo estadio o fase del sistema alimentario se crea sobre el anterior. De esta manera, alude a un desarrollo formativo que se levanta, recursivamente, sobre los resultados anteriores, entrañándose en su interior (asimilación *sensu* Piaget) y resignificándolo (acomodación *sensu* Piaget). Metafóricamente, cada fase es un “peldaño constructivo o epigenético” (la parte) que edifican al sistema alimentario (el todo o estructura). Este tipo de interacción se da a partir de “vínculos o nexos funcionales” entre las partes que permiten observar la acción o el hecho en términos relativos acorde a una totalidad mayor. A continuación, detallamos su propuesta complementándola con aportes de otros/as referentes.

De acuerdo a Goody (1995), el primer eslabón del sistema alimentario es la producción. Esta dimensión presenta una fase vegetal (a. preparación del terreno, herramientas, labranza; b. siembra; c. cultivo; d. cosecha; e. conservación -

incluyendo las semillas-) y una animal (a. preparación del establo, forraje, pastores; b. cría; c. pastoreo; d. sacrificio; e. protección de los animales).

En cuanto a los aspectos de cada una, los organiza en: a. ítems contemplados en la producción; b. la fuerza de trabajo (y la división del trabajo); c. los recursos productivos, tierra agua y agentes fertilizantes; d. la tecnología y las técnicas de producción; e. la cantidad y calidad producidas que se relacionan con la escasez y abundancia, con la viabilidad de la unidad de producción y con el descarte de los excedentes.

Puntualmente, en el caso de la experiencia productiva a analizar, hablar de producción -sus fases y aspectos- involucra reparar en la noción de cultura.

de la manera más estricta, [es] la reproducción, desplegada tanto en la *práctica* cotidiana, en la vida de la civilización material, como también en el *discurso*, en la vida reflexiva, de la singularidad, la mismidad o la identidad de una comunidad social (Echeverría, 2005, p. 58. *Las cursivas son del autor*).

Especialmente en la agri-cultura que, desde su etimología, proviene del latín *agri* (campo de cultivo) y *cultura* (actividad de ser cultivo, cultivado). Aquí, las mujeres tienen un papel protagónico desde sus orígenes, quienes por cuidar a su prole o estar embarazadas no salían a cazar, y recolectaban granos, raíces y frutos. Pero, sobre todo, se daban el tiempo para observar el medio del que eran parte.

Siguiendo a Bolívar Echeverría (2005), la identidad concreta, se cultiva en base a la cultura. En el caso de los seres humanos, constituye el resultado complejo elaborado a partir de identidades elementales que se corresponden a un estadio de identificación anterior, provenientes del proceso mismo de hominización. En otras palabras, de la constitución del ser humano como tal o de la trascendencia de su naturalidad animal.

El ser humano no es un ser natural, sino un ser transnatural y esta transnaturalización o conversión en animal humano es un proceso situado étnica, histórica y geográficamente. Por consiguiente, siguiendo a de Fernand Braudel, Echeverría señala que hay tres tipos básicos de seres humanos, los “hombres del

maíz”, “hombres del arroz” y los “hombres del trigo”. Es decir, una comunidad humana existe desde el momento en que se crea una “civilización material”: se organizan prácticas y discursos en su vida cotidiana en función de la domesticación y desarrollo de una planta que tiene la cualidad de ser su alimento principal. De modo que, los hombres del maíz tendrán una “identidad diferente” a aquellos del trigo o del arroz. Aquí hay una primera forma de determinación identitaria: la comunidad productivista. Luego, se van sumando otros elementos al compromiso básico de cultivar el maíz, el trigo y el arroz, combinándolos de maneras diversas configurándose una identidad social real.

La cultura como cultivo de la identidad es el cultivo de estos compromisos, en torno a los cuales se va constituyendo una determinada mismidad o identidad. Cultivar identidad es entonces actualizar esta historia profunda, conectar el presente con esos compromisos sucesivos que se han venido acumulando en la determinación de lo humano como una realidad concreta e identificada (Echeverría, 2005, p. 62).

Estas identidades productivistas o arcaicas se construyeron en tiempos de escasez absoluta, donde la determinación natural tenía peso sobre la social. La modernidad pone en crisis tales identidades porque inaugura una época de una escasez que ya no es absoluta sino relativa, cambia la relación entre lo humano y lo otro o la naturaleza.

(...) la modernidad implica así una revolución civilizatoria muy radical: cada una de las formas identitarias arcaicas y cada una de las culturas es llevada a dudar con mayor fuerza sobre su propia validez, de su justificación dentro del cosmos (Echeverría, 2005, p. 63).

En el caso de América Latina, además, desde comienzos de la década del 70, se instala con fuerza el proceso denominado “globalización neoliberal”. Éste consiste en otro shock de la modernización que ha profundizado la precariedad, marginalidad y dependencia de la vida económica y política capitalista.

María Mies y Vandana Shiva (2013) sostienen que la homogeneización cultural propia de la mercantilización capitalista ha llevado a la actual crisis civilizatoria (política, económica y ecológica): riesgo ecológico, injusticia social, violencia,

pobreza, cuidados. En síntesis, refieren a una crisis en la reproducción social. Las autoras señalan que estas latencias son propias de las tensiones entre la civilización agro-urbana-industrial que nació en occidente, y todo lo que nos hace humanidad. Complementariamente, nos alertan que no debemos confundirnos: somos parte de la red ecológica de la vida (co-creadores, co-productores), no dueños/as de la tierra. Ello implica vivir, producir y consumir dentro de los límites de la naturaleza. Ambas se posicionan en el ecofeminismo, y su primera batalla es contra el sistema capitalista patriarcal: mujeres y naturaleza son parte de una misma trama estructural.

También entendimos que, desde el inicio del patriarcado, las mujeres de todo el mundo fueron también tratadas como «naturaleza», desprovistas de racionalidad, con su cuerpo funcionando de la misma manera instintiva que los otros mamíferos. Al igual que la naturaleza, podían ser oprimidas, explotadas y dominadas por el hombre. Y los instrumentos para ello son la ciencia, la tecnología y la violencia (Mies y Shiva, 2013, p. 30).

El capitalismo eurocentrado global que se consolidó con la colonización introdujo diferencias de género donde no existían, subordinando a las mujeres en todos los aspectos de la vida (Lugones, 2014).

Volviendo al esquema conceptual que venimos desarrollando, luego de la producción sigue la fase de distribución. Dentro de esta dimensión, Goody (1995) discrimina diferentes tipos de transacciones: a. asignación dentro de la unidad de producción; b. regalo, sin expectativa de retribución; c. intercambio recíproco; d. mercado; e. transferencia obligatoria, céntrica o no céntrica, hacia arriba o hacia abajo; f. destrucción. Y, en sus aspectos, se detiene en: a. la naturaleza de las transacciones internas; b. y externas; c. la uniformidad de la distribución interna; d. la tecnología de almacenamiento; e. la tecnología de transporte; f. la periodicidad de la distribución.

La globalización capitalista neoliberal, junto al desempleo, precarización laboral, inflación ha segmentado la oferta y demanda alimentaria. Todo ello genera fuertes condicionantes para el acceso económico a los alimentos. Muchos sectores no tienen

los medios de producirlos, pero tampoco de adquirirlos. Entonces ahí debe ingresar el Estado para su garantía por la vía de los comedores comunitarios, escolares, transferencias directas de dinero.

En Argentina, la comercialización de alimentos es fuertemente supermercadista, por lo que abundan productos industrializados que sólo portan información a partir de su etiqueta⁷. Los sectores medios y altos tienen como espacio de consumo de preferencia el super o hipermercado o shopping dado que apuestan a más variedad de productos, mejores precios, restaurants tipo fast-food y cine. En esta odisea, la acción de comprar involucra a toda la familia porque se constituye como una salida de entretenimiento. Desde la década de los '90 cambian las estructuras de alimentación, no sólo el fast-food sino también el veganismo, la comida orgánica, la cocina fusión, etc. (Álvarez y Pinotti, 2000). A su vez, con la pandemia por COVID-19 se agudizó el pedido de comida por medio de aplicaciones.

Si bien reconocemos que la oferta actual de alimentos es mayor que en otros momentos de la historia de nuestro país, la capacidad de acceso económico a los productos nutricionalmente más adecuados difiere según los niveles de ingreso, la ubicación geográfica y otros factores socioeconómicos. Se ha observado que, al incrementarse el ingreso, los hogares progresan a una dieta más variada y cara, con mayor consumo de lácteos, especialmente quesos, ampliándose la cantidad y variedad de frutas y hortalizas y, también, aumenta el consumo de bebidas con y sin alcohol y las comidas listas para consumir (Zapata et al., 2016 a).

⁷ La Ley 27642 de Promoción de la Alimentación Saludable debía empezar a regir en agosto 2022. A la fecha, son las grandes transnacionales las que intentan burlarla. Arcor, Coca Cola, Mondelez, Danone y Nestlé, FEMSA –embotelladora de Coca Cola–, Fargo, Ledesma, Molinos, Paladini, PepsiCo, Quickfood y Unilever, sostienen que no tienen espalda financiera suficiente para afrontar el costo de colocar los octógonos en sus paquetes, cajas y botellas. Ver: <https://www.editorialsudestada.com.ar/etiquetado-frontal-cuenta-regresiva-y-el-lobby-de-coca-cola-y-sus-secuaces/>

⁸ El 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS), declaró al brote del nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) como una pandemia, que se instaló como una crisis a nivel global. El Decreto Nacional 297/2020 y las medidas de aislamiento social, preventivo y obligatorio, afectaron de manera directa las Ferias, y con ello a las experiencias productivas de familias agricultoras.

Últimamente, a partir de las ferias, se está haciendo consciente el paso de consumidor/comensal a ciudadano/a. La potencia en estas decisiones intenta contagiar cambios en toda la matriz de los sistemas alimentarios: producción, distribución y consumo. En otras palabras, estos espacios apuestan a la construcción de poder popular para el cambio. Son espacios de encuentro, al aire libre, de cara a cara entre productores/as-consumidores/as, que nos permiten recuperar la historia social que hay detrás de los alimentos e indagar en “cómo” se producen y “quiénes” lo hacen (Seplovich, 2019).

En lo que respecta a la dimensión preparación, Goody (1995) reconoce las siguientes fases: a. trabajo preliminar; b. cocción; c. elaboración del plato. En cuanto a sus aspectos, repasa en: a. quién cocina, con quién (grupo de cocina) y para quién (grupo de consumo); b. la tecnología de cocción.

Desde nuestra perspectiva, la preparación de los alimentos se inscribe en el marco de cocinas, que remiten a

...unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos, así como a unos procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales religiosos e higiénicos o sanitarios (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005, p. 203-204).

Así entendida, la cocina marca aquello que es comestible y aquello que no lo es, conformando el conjunto de nuestras preferencias y aversiones alimentarias. Involucra una serie de saberes y habilidades técnicas que son transmitidas de generación en generación dentro de una sociedad dada, a partir de la experiencia de nuestros antepasados (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005). En el mismo sentido, Claude Levi Strauss la entiende como un lenguaje a través del que cada sociedad puede expresar una parte de lo que es; traduce inconscientemente su estructura (Giard, 1999). Su función adaptativa más importante es lograr la comestibilidad cultural más que biológica (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005).

El Centro de Estudios sobre Nutrición y Salud (CESNI), realizó un estudio sobre los cambios en los patrones de consumo (alimentos y nutrientes) de la población

argentina (1996-2013), a partir del análisis de la Encuesta Permanente de Gastos de los Hogares. Tal como antes adelantamos, entre los resultados más relevantes se encuentran: cambió la estructura del patrón alimentario porque se transformó la forma de comprar, preparar y consumir los alimentos en pos de una mayor practicidad, accesibilidad y menos tiempo dedicado a hacer de comer. Esta mutación responde a un fenómeno global propiciado por la industria alimentaria y su oferta de ultraprocesados (Zapata, Rovirosa y Carmuega 2016b).

Finalmente, la última dimensión propuesta por Goody (1995) es el consumo. Allí se pone atención en las siguientes fases: a. reunión de los/as participantes; b. servicio o distribución del alimento cocido; c. ingestión del alimento; d. limpieza. Dentro de sus aspectos, tenemos: a. la distribución en el tiempo; b. la estructura de la comida; c. los modos de la comida; d. la tecnología de la comida; e. grupo de comensales; f. la diferenciación de la *cuisine*.

La comida forma parte de la narración biográfica del cuerpo. Todo individuo se encuentra signado por una trama simbólica. O bien, siguiendo las categorías analíticas de Claude Fischler (1995) por una “cocina o sistema culinario particular”, que le ha permitido apropiarse de experiencias de comensalidad en las que circulan sabores, aromas, texturas, imágenes, sonidos, cuidados que definen el placer o desagrado en relación con el alimento en sí, a los vínculos y roles desplegados en el acto de comer, a los tiempos y espacios.

Este tipo de comensalidad es referida por Gonzalo Aranda Jiménez y José Antonio Esquivel Guerrero (2006) como “ritual”, entendida como una actividad que simbólicamente se distancia en acción y propósito de las otras actividades realizadas diariamente. Ello responde a que presenta roles diferenciados y jerárquicos para cada uno de sus protagonistas que influyen en el reparto de los alimentos y las bebidas. Y, se corresponde con una temporalidad especial definida por un momento del día en el que se da lugar al estar juntos/as y un espacio determinado para su realización (Ibáñez y Huergo, 2012).

Ahora bien, a toda esta conceptualización de sistema alimentario, nos interesa hacer un agregado tomando los aportes de Susana Hintze (1997) porque en la trama de

relaciones anteriormente descrita se configuran los procesos de salud-enfermedad de los cuerpos y de la tierra. De modo que, consideramos imprescindible agregar un último eslabón en la cadena, es decir sumar una dimensión de análisis a los sistemas alimentarios: los efectos de tales articulaciones en las condiciones históricas de reproducción de la población (sus cuerpos).

Entonces, de una mirada transversal por las diferentes fases o dimensiones del sistema alimentario, de la mano de la corriente de la Salud Colectiva, tomamos distancia de aquellas concepciones puramente biologicistas sobre la salud y la enfermedad para postularlas como procesos de carácter histórico y social, al mismo tiempo vinculados a otros procesos sociales que determinan las vidas cotidianas posibles/deseables en los territorios (Laurell, 1982). Elis Borde y Mauricio Torres Tovar (2017) recuperan la categoría de territorio como fundamental para comprender los procesos de salud-enfermedad-cuidado, ya que allí ocurren los procesos de producción y reproducción social que constituyen la base de la determinación social de la salud, enfermedad y muerte. El territorio conecta la salud con la vida. Las personas viven, enferman y mueren dependiendo de las condiciones de trabajo (producción) y vida (reproducción), dinámicas ligadas al territorio.

266

El sistema alimentario global actual tiene su correlato o expresión en la salud de los cuerpos y los territorios. En cuanto a la dimensión productiva, el uso de agroquímicos afecta a quienes se encuentran expuestos/as a su aplicación, ya sean productoras/es que los utilizan o familias que desarrollan su vida en entornos cercanos a los cultivos. Según un estudio realizado por Horacio Machado et al. (2017) en el CVCC, las familias productoras se encuentran en un escenario donde la exposición a plaguicidas es alta. Al tratarse de cultivos intensivos existe una importante carga de exposición a insecticidas que son aplicados en lotes de escasa dimensión y con elevadas tasas de uso. Se sabe que, en comunidades rurales, el riesgo a la salud por la exposición a plaguicidas es mayor si la comparamos con la población general.

Sin embargo, este impacto no afecta sólo a quienes se vinculan directamente con la producción de alimentos, bajo este modelo se introducen principios activos en la

cadena alimentaria de los seres humanos. Ocurre lo mismo con los alimentos de origen animal y la utilización de antibióticos, hormonas de aceleración del crecimiento y modificaciones en los patrones dietarios de los animales. Tres grandes epidemias globales se originaron en este sistema de producción: el brote de Encefalopatía Espogiforme Bobina en los '90, la gripe aviar surgida en China en el año 2001 y la gripe porcina originada en los establecimientos de Smithfield Farms en Veracruz en 2009 (Machado Aráoz, 2011). A estas epidemias, se le suma la reciente pandemia por el COVID- 19.

Este no es el único impacto que tiene el sistema agroalimentario mundial sobre los cuerpos, también es importante mencionar las enfermedades crónicas producto de los patrones alimentarios basados en alimentos ultraprocesados, impulsados por las grandes cadenas de producción y comercialización de alimentos.

Por último, se trata de un sistema alimentario que produce una distribución desigual de lo producido, fomentando la crisis alimentaria global. De acuerdo a Raj Patel (2008), se producen más alimentos que en toda la historia de la humanidad. Empero, más del 10% de la población padece hambre.

Mies y Shiva (2013) se preguntan ¿cuál es la alternativa frente a esta forma de vincularnos con la madre tierra? La denominan “perspectiva de subsistencia”, señalando que aún no tienen claro cómo definirla pero se basan en una afirmación de mujeres rurales en Trier (Alemania) que dicen: “nuestra casa en el mundo, tenemos que cuidarla”. Para ello, se posicionan en el eco-feminismo como corriente política de pensamiento y acción que intenta “conectar” lo que se presenta como separado para el común de las personas. La conexión se basa en la historización: “capitalismo neoliberal, militarismo, ciencias empresariales, alienación de los trabajadores, violencia doméstica, tecnologías reproductivas, turismo sexual, abuso infantil, neocolonialismo, islamofobia, extractivismo, armas nucleares, apropiación de agua y tierras, deforestación, ingeniería genética, cambio climático y el mito del progreso moderno” (Salleh, 2013, p. 11). La perspectiva de subsistencia potencia la soberanía alimentaria, la democracia participativa y la reciprocidad con la ecología.

La mencionada perspectiva tiene a las mujeres como centro, por su rol en los cuidados o en los trabajos afectivos y materiales involucrados en la (re)producción humana. Si está debilitada la reproducción social, una sociedad entra en crisis civilizatoria; tal como antes señalamos. El capitalismo aviva esa crisis permanentemente porque necesita de la reproducción social para su perpetuación, pero a su vez la desestabiliza en su afán de acumulación ilimitada (Fraser, 2016). Siguiendo a Nancy Fraser (2016) esta “contradicción no se sitúa ‘dentro’ de la economía capitalista, sino en la frontera que simultáneamente separa y conecta producción y reproducción. Ni intraeconómica ni intradoméstica, es una contradicción entre dos elementos constituyentes de la sociedad capitalista” (p. 115).

Sistemas alimentarios locales: el Cinturón Verde de la Ciudad de Córdoba (CVCC), Argentina

A la hora de analizar los sistemas alimentarios, desde la geopolítica alimentaria (de Castro, 1969), el CVCC, cobra especial relevancia. Mariana Butinof et al. (2017) señalan que los cinturones verdes u hortícolas periurbanos son territorios ocupados por quintas o huertas familiares y comerciales que rodean a las urbes, destinados principalmente a abastecer a la población urbana. La producción del CVCC es la tercera en volumen nacional. Se trata de una forma de producción a pequeña escala, con mano de obra intensiva en contextos de alta informalidad y falta de control de las regulaciones existentes por parte del Estado.

Este territorio se encuentra atravesado por una intensa puja territorial. Compiten por el espacio nuevas extensiones de cultivo con predominio de soja, el sector industrial y el sector inmobiliario, deviniendo en una creciente desaparición de la actividad productiva por parte de pequeños/as horticultores/as (Giobellina, 2018).

En cuanto a los/as productores/as hortícolas, existen diferencias entre pequeños/as y grandes propietarios/as⁹. De acuerdo al Informe del INTA acerca de la producción frutihortícola cordobesa, el 97,03% de las unidades productivas son administradas por varones. El 58 % corresponden a productores de nacionalidad Argentina, mientras que el 42% son de Bolivia. Se destaca el trabajo familiar como principal fuente de mano de obra (73%). En la mayoría de las quintas relevadas se observa que varones y mujeres trabajan en la misma proporción. Por otro lado, la forma de contratación laboral no familiar más utilizada es la tercerización laboral (“mediería”) en un 42% de las quintas, la mayoría es de origen boliviano (Giobellina et al., 2022).

Asimismo, se pueden identificar dos sistemas de producción: uno que tiene como base la producción de papa en establecimientos poco diversificados y con alta tecnología en superficies que superan las 20 ha; otro que comprende iniciativas familiares, diversificadas y de menos de 20 ha (Butinof et al., 2017). También se encuentran experiencias de transición a la agroecología que convergen en la Feria Agroecológica de Córdoba (FAC). Ésta nace como un espacio de comercialización y sensibilización social que busca brindar alternativas al actual modelo productivo y de consumo hegemónico (agroindustrial) (Huergo et al., 2018).

Experiencia agroecológica en el CVCC: Saberes intergeneracionales que producen sabores “alternativos”¹⁰

La experiencia tomada en este trabajo pertenece al 6% de las quintas hortícolas que practican agroecología en el CVCC (Giobellina et al., 2022). Con sus alimentos nutren aproximadamente a 100 familias de la ciudad (La Tinta, 2021). Se destaca porque el trabajo de carácter familiar está impulsado principalmente por mujeres que viven en la misma quinta que trabajan: madres e hijas. Si bien cultivan de manera

⁹ Del total de las unidades productivas relevadas, el 84 % no presenta superficies superiores a las 25 hectáreas y el 32,7% de las mismas tienen una superficie de hasta 5 hectáreas; sólo el 6% de las mismas tienen superficies totales mayores a 100 hectáreas (Giobellina et al., 2022).

¹⁰ A lo largo de este apartado, particularmente cuando tomamos las voces de las mujeres productoras, colocamos cursiva para señalar ideas fuerza que luego retomamos en el escrito, y consideramos fundamental en trama comprensiva que vamos construyendo.

agroecológica desde el año 2013, acompañadas por la FAC y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el trabajo con la tierra es un saber-hacer aprendido en la infancia de R (madre), producto de compartir quehaceres inter-generacionales. “Crecer en el campo” como toda experiencia social es una fuente de aprendizajes: “la tierra tiene que tener su alimentación igual que nosotros... si no hay tierra no hay de qué vivir”. Al respecto, relata

R: yo he trabajado desde cuando tenía 5 años acá en el campo, sembrar, tiraba el abono, de todo hacía (...) yo soy familia de bolivianos, mi papá trabajaba en Santa Fe, yo ahí nací, después mi papá se fue a Bolivia y yo me quedé hasta los 19 años (...) Y así ve y no hay estudio ya, crecí en el campo y eso me gusta a mí, vivir sembrando, cosechando (Entrevista a R, año 2017).

(...) Me gusta estar en el campo, estoy más sana, más no sé qué... poco me gusta salir a visitar a la ciudad. Para mí es importante la tierra porque yo no sé leer, estudio otro no tengo... es la tierra que yo tengo que sembrar y cosechar, nada más... *la tierra tiene que tener su alimentación igual que nosotros, yo eso siento y para que haiga (sic) cosecha, como para que se alimente la familia que hay, porque si no hay tierra no hay de que vivir* (R, La Tinta, 2021).

R compartió ese saber-hacer con sus hijas que, quienes al igual que ella, desde la infancia están en contacto con la tierra, el clima, las semillas, el agua para producir alimentos. En el siguiente relato podemos observar que el campo necesita de ellas, pero ellas también necesitan del campo. Así se cultiva la identidad productiva en términos inter-generacionales, que transmite sentidos en el hacer mismo de la tarea. Siguiendo a Echeverría, la reproducción socio-cultural es tanto “práctica” como “discurso” cotidiano.

N: ... yo le digo que siembre, que siga, porque si fuera por ella que nosotras sigamos y a mí también me gusta, yo es como que me acostumbré a estar en el campo, ya es como que si me voy a la ciudad no sé qué voy a hacer, no te juro que ya, yo sé que por más que... como todo joven viste, pero no es lo mismo, yo vengo, te juro que yo voy al centro a hacer trámites y yo necesito el campo, estar sola (Entrevista a N, año 2017).

Siguiendo el esquema propuesto por Goody (1995) esta experiencia incluye solo la fase vegetal de la dimensión productiva, ya que se dedican exclusivamente a cultivos hortícolas. La familia vive en la misma quinta que trabaja, por ende, la producción y reproducción de la vida transcurren y se entrelazan. Las diferentes fases incluidas en esta dimensión (a. preparación del terreno; b. siembra; c. cultivo; d. cosecha y e. conservación) son llevadas adelante por la familia (fuerza de trabajo familiar - lazos sanguíneos y consanguíneos), “seríamos yo y mi mamá, digamos, por ahora va a ser, mi sobrino, mi mamá, la N, mi otro hermano, que ya sembró apio, que está por ahí...” (Entrevista a M, año 2022).

Para el cuidado de los cultivos, la tarea se distribuye entre las/os integrantes de la familia, de manera que a cada uno/a se le asigna “cuidar” el “sector” que ha sembrado. Organizar el trabajo de esta manera no implica que la tarea se lleve adelante en soledad, por el contrario, es una actividad compartida, constantemente están “dándose una mano”. Reconocen que esta ayuda mutua es fundamental para que puedan “funcionar”.

En cuanto a los recursos productivos (tierra y agua), cabe señalar que no tienen acceso a la propiedad de la tierra, sino que arriendan 2,5 ha. De ellas, 2 ha. han sido destinadas al cultivo de alimentos. La tierra se está “recuperando” de los efectos de la acción humana en sintonía con el modelo productivo industrial. De modo que, producto de la transición hacia la agroecología, pasaron de tener una tierra que estaba “mal y era como una loza”, a una tierra que se está “recuperando”.

En sus relatos las mujeres utilizan los mismos descriptores para hablar de cuerpos humanos y de bienes comunes: “el suelo está cansado”. Porque, para ellas, al igual que lo mencionan Mies y Shiva (2013), son parte de un tejido vivo o “red ecológica de la vida”. Ello implica que viven, producen, conviven con el resto de la naturaleza. Y, producto de todo ello, llevan adelante una gran tarea de cuidado. El cuidado lleva tiempo, recuperar la tierra involucra procesos que llevan tiempos que no son afines a la construcción temporal de la rentabilidad capitalista. “No es la etiqueta, es el trabajo de cuidado que está detrás”.

R: antes sembrábamos un terrenito así de pequeño, pero cosechábamos un montón, ahora no, hay que sembrar todo esto para cosechar muchito, para mí la tierra está gastada, gastada, se ha gastado con todo eso, urea, los líquidos, y ha desmenuzado todo eso.

N:(...) Y ahí, dijimos nosotras ¿qué pasa acá?, *el suelo se está cansando* de tantas cosas que le tiramos... (Entrevista a R y N, año 2017).

N: La industria te vende una cosa que después cuando la vivís (...) yo me crié en el campo, cuando estás ahí te das cuenta (...). A vos te venden una lechuga, pero vos no ves el tiempo, o que aditivos le van echando para curarlo o no... tal vez es más el tiempo, que vos produjiste una verdura agroecológica, que tal vez en la industria son meses... un mes, ponele, una lechuga en verano, un mes y medio en invierno. Pero es porque le echan aditivos y vos no te das cuenta, (...) nosotros si tal vez, porque a nosotros nos lleva el tiempo, la dedicación que le ponemos al trabajo. (...) a veces uno se guía por la etiqueta y *no es la etiqueta, es lo que está detrás*... (N, Panel de productoras/es, año 2019).

El acceso al agua es a través del canal de riego al que se accede abonando al consorcio de riego. Luego se realiza el riego de los cultivos por gravedad. “El agua no viene”, esta es una problemática que afecta a muchas/os productoras/es de la zona, tanto por su escasez como por las dudas que se presentan respecto a sus condiciones de sanidad. La falta de agua impacta directamente sobre la actividad productiva: “la tierra está seca”. Aquí podemos ver la relación estrecha entre tierra y agua, una condiciona a la otra. Al igual que la tierra, “el agua es un bien que se paga”. Su costo, escasez y calidad son elementos que se evalúan a la hora de decidir continuar o no con la actividad productiva, y también a la hora de poder definir si un producto es “agroecológico”.

R: ¿Qué vamos a hacer? no sé, que van a poner yo les digo si no van a ir ya no se puede y *a esta agua hay que pagarla*, y yo ya debo dos años, soy deudora

E: ¿Y a quién se le tiene que pagar esta agua?

R: Al consorcio, y entonces ya no porque el agua ésta tengo que ir y pagarla y está viniendo agua, *de dónde está viniendo, no me conviene* (...) ¿Qué vamos a hacer? (...)

todo es problema por eso uno dice esto es orgánico y por ahí el agua contaminada eso es lo más peor que tiren las cosas (...) (Entrevista a R, año 2017).

En cuanto a las herramientas propias con las que cuentan para desarrollar las diferentes tareas que atañen a la producción son: tractor, herramientas de labranza, sembradora, pulverizadora. También cuentan con vehículo para el transporte de la mercadería. Han sufrido pérdidas económicas por eventos climáticos como granizo, heladas, sequía, inundaciones y temperaturas extremas. No tienen infraestructura como malla antigranizo o invernaderos, si cuentan con manta térmica (para heladas), cortina forestal (protege vientos y deriva), galpones para guardado de insumos y lavado y empaque de hortalizas separados de la vivienda principal.

Los cultivos reflejan una gran variedad. En relación a la cantidad y calidad producida se reconocen más de 20 especies: acelga, achicoria, ajo, arveja, berenjena, calabaza, cebolla, cebolla de verdeo, chaucha, choclo, espinaca, haba, lechuga, papa, perejil, pimiento, puerro, remolacha, repollo, rúcula, zanahoria, zapallito, cilantro, ajíes, aromáticas. De acuerdo a lo señalado por ellas, los cultivos con mayor importancia económica para el sostenimiento de sus condiciones materiales son la rúcula, la acelga y el choclo.

En lo que respecta a las técnicas de producción desplegadas, se reconocen algunas diferencias antes y después de transicionar a la agroecología. Una de las principales radica en los insumos utilizados para “curar” las plantas. Antes usaban insumos químicos, tanto pesticidas como abonos, luego de la transición eso fue reemplazado por bioinsumos y abonos orgánicos que son preparados por ellas a partir de la ayuda facilitada por ingenieros agrónomos que están acompañando el proceso o compartidos por otros/as productores/as agroecológicos.

R: *Ahora hemos hecho unos preparados que nos han indicado los ingenieros, hago preparado de ajo y de ceniza con jabón blanco y hago para mantenerlos que se hagan lindos, orteguilla o cola de caballo (...)*

E: ¿Y la bosta?

R: Eso no te estamos teniendo porque las gallinas, aquí no tengo, único *estamos trayendo el abono de don Raúl* que tiene las lombrices y estamos tirando... (Entrevista a R, año 2017).

Como señalamos más arriba, desde la percepción de las propias productoras, este cambio en la “cura” tiene su impacto en la salud de la tierra, ahora la tierra se percibe con “vida”. “Curar” con agrotóxicos, este oxímoron es moneda corriente en los relatos de productores/as hortícolas del CVCC. Hoy ellas saben que “hace daño”. Esta afirmación es al unísono discurso y práctica. Emergió de adentro hacia afuera a partir de sentirse enfermas y ver enfermedades a su alrededor. Implicó un cambio en la reproducción socio-cultural familiar: iniciar la transición hacia la agroecología.

M: Como dije, yo quiero priorizar ahora mi salud, la salud de mi familia, y por eso quiero trabajar así, digamos. ¡Yo me siento feliz! (Entrevista a M, año 2022).

M: ...ahora trabajando así sin agroquímicos, sin nada de eso, *la tierra misma queda distinta, hay más vida también*, encontramos lombrices, hay vida en la tierra (M, La Tinta, año 2021).

R: Y bueno, si esa verdura llevamos porque es *más sana* porque yo sentía que la gente habla mucho que se enfermaba de cáncer, de tanto tirar urea... (Entrevista a R, año 2017).

N: ... pudimos sembrar (...) con otras formas que *no nos hacen daño ni a nosotras ni al consumidor* (N, Panel de productores/as, año 2019).

Este cambio se traduce en un alimento que es “más sano”. Producir de este modo se cocina a fuego lento, la vía tradicional “va más rápido”. El cuidado de la tierra, para no agotarla, está en íntima relación al cuidado de los cuerpos, “yo no puedo con lo otro”. El trabajo de cuidados atraviesa la tierra, el alimento y la salud de los cuerpos y lleva tiempo. Aquí aparece la tensión entre los tiempos de la naturaleza y los tiempos del capital.

R: Ah, tarda más, no es como la otra que en dos meses ya está la verdura, ahora sembrás en septiembre, octubre ya la están cortando, *va más rápido*.

E: De la otra forma, poniéndole líquido iba más rápido

R: Aja, rápido pero la tierra la vas terminando

E: ¿y le gusta más sembrar así que de la otra forma con urea?

R: Sí, porque sino yo no puedo con lo otro, me hacía mal el veneno, te envenena. Sí, me gusta sembrar, pero *hay que esperarlo al tiempo (...) es más lento* (Entrevista a R, año 2017).

El tiempo del campo requiere presencia, en palabras de R “hay que estar”, “si no hay ganas no sirve”. El trabajo de cuidado implica poner el cuerpo, y eso las mujeres lo saben desde tiempos remotos. En este sentido, Claudia Anzorena, Patricia Schwarz y Sabrina Yañez (2021), problematizan sobre qué implica cuidar en sociedades capitalistas que se caracterizan por privatizar el cuidado, subalternizar a quien lo ejerce y negar la carnadura humana. Entonces, cuidar es un trabajo a “tiempo completo” y “presencial”.

R: ... Ellas son jóvenes (...) pero *si no hay ganas no sirve*. Yo les digo así, a las plantas hay que cuidarlas, verlas, regarlas, sacar los yuyos, poner tierra, *hay que estar*, porque si se llena de yuyos ¡no las ves más! (Entrevista a R, año 2017).

275

En este punto queremos retomar a Echeverría (2005), quien cita a Marx para referir a “la” contradicción del ser humano moderno: el valor de uso y el valor de cambio o entre la reproducción de la vida de forma “natural” y aquella parasitaria que se apoya sólo en la reproducción de valor económico para auto-valorizarse. Esta contradicción es la que intenta resolver el eco-feminismo con la propuesta de la “perspectiva de la subsistencia”. Siguiendo a Fraser (2016), las sociedades se encuentran atravesando una crisis en términos de cuidados, por ende, de “pobreza de tiempo”. Se necesita trabajar más para sobre-vivir, por ende, tercerizar los cuidados de manera “desesperada”.

No obstante, las luchas inherentes a la reproducción social también involucran la soberanía alimentaria, movimientos por el acceso a la tierra, a la vivienda, lucha por derechos de los migrantes, de los trabajadores domésticos, a licencias por maternidades y paternidades, entre otros. Estas reivindicaciones implican una reorganización social y política de la producción y la reproducción, que sea posible

que “personas de cualquier clase, sexo, orientación sexual y color combinar las actividades de reproducción social con un trabajo seguro, interesante y bien remunerado” (Fraser, 2016, p. 130). La autora sostiene que una forma de superación de esta crisis es “reinventar la distinción entre producción y reproducción”, y “reimaginar el orden de género”.

Esto nos plantea el interrogante de si esa reinención podría ser compatible con el capitalismo. La experiencia presentada, como tantas otras, une lo que el capitalismo separó: mundo reproductivo y mundo productivo. Aunque, este camino no ha sido fácil por su condición de mujer sola con familia a cargo. N, en tiempos alejados del inicio de la agricultura, nos deja la pregunta acerca de qué implica ser mujer y productora hoy en día en una ciudad cada vez más urbanizada.

N: cuando éramos chiquitos, si ella es mujer y no tenía marido, sólo hijos... era difícil en sí conseguir trabajo. En el campo encima... Entonces mi mamá superó todo eso y para mí es un orgullo ser mujer y ser productora, porque hoy en día es muy distinto, yo a M y a mi mamá son unas mujeres que... yo digo que sí podés porque ellas son mis ejemplos (...) se puede tener otro modelo para que las mujeres podamos producir para el pueblo y para muchas personas que quieran consumir sano y que están involucradas... (N, La Tinta, año 2021).

276

La urbanización capitalista que impera y se impone en las ciudades le da la espalda al campo, a la pregunta de dónde vienen los alimentos que consumimos, quiénes los producen, de qué manera. A su vez, de acuerdo a Echeverría (2005), deforma/subalterniza/desprecia las identidades consideradas “arcaicas” o productivas. La presencia de las Ferias agroecológicas viene a cumplir un rol central en generar esa incomodidad en el campo de la distribución y el consumo.

El espacio de la FAC ha significado un puente entre el espacio familiar y productivo con el espacio comunitario y político. A diferencia de otro tiempo en que en la quinta sólo se trabajaba para entregar las verduras al intermediario o negociante, ahora encontraron una forma de comercialización directa, personalizando la demanda y abriendo espacio al diálogo para mostrar su identidad y su realidad. A la par, se revaloriza su trabajo (económica y simbólicamente), se fortalecen las redes sociales

con sus pares productores/as y feriantes y el compromiso con los principios de la feria: producir, ofrecer y consumir alimentos sanos mediante trabajo digno, solidaridad, justicia social y ambiental. A la tarea de producir y vender se suman otras tareas como la participación en asambleas, charlas, capacitaciones, representación en encuentros de mujeres, entrevistas para trabajos de investigación local y documentales, además de convertir su quinta en un espacio de formación mediante visitas de consumidores, estudiantes, técnicos, militantes políticos.

Al hablar de producción y distribución, las fases preparación y consumo emergieron todo el tiempo. Desde el relato, si bien no se ha profundizado en cada una, van juntas. Al referirse a comercialización de sus alimentos en la feria, la narración conecta inmediatamente con la experiencia sensible de pasar esos alimentos por el cuerpo, en este caso el cuerpo consumidor.

N: A mí me encanta, que la gente me diga (...) ¡ay no sabes el gusto que tienen! ¡Es dulce!, las arvejas tuyas son *distintas, esas de la latita no se a que tienen gusto* (...) ahí te sentís bien, porque la gente nota la diferencia (Entrevista a N, año 2017).

Estos sabores se presentan como “distintos”, alternativos a los sabores “de latita” con las que el sistema alimentario agroindustrial hegemoniza nuestras cocinas. Sabores que nacen de un saber-hacer compartido inter-generacionalmente, que si bien visten de novedad al presentarse como alternativos, se enraizan en experiencias y saberes de larga data en la experiencia humana de cultivar alimentos, previas a la instauración del modelo actual. Para ellas, más que una novedad, “es volver a la historia”.

N: antes que usar urea para la tierra podemos usar abono de...bueno mi mama ya sabía de eso, porque ella se crio (...) ella cuando era chica nunca usaba urea ni nada de eso, siempre usaba bosta de gallina, de animales (...) después a los años noventa llega todo lo que es industrial... (N, Panel de productoras/es, año 2019).

M: Para mí no es diferente (...) es *volver a la historia de años* que no había tanta contaminación (...) hace años se criaba así, se respetaban los ciclos de tiempo, de estaciones, había alimentos... no es que te traían no sé de a dónde... es así, lo que había (Entrevista a M, año 2022).

El sistema alimentario que se desprende de esta experiencia nos muestra resistencia a la monocromía y mono sabores de la modernidad capitalista. Poner atención en las resistencias de los sectores populares, en este caso una familia productora, no implica romantizar sus haceres, sentires y decires. Todo lo contrario, según Stuart Hall hay que poder armar el rompecabezas de la lucha cultural por los sentidos.

(...) hay una lucha continua y necesariamente irregular y desigual, por parte de la cultura dominante, cuyo propósito es desorganizar y reorganizar constantemente la cultura popular; encerrar y confinar sus definiciones y formas dentro de una gama más completa de formas dominantes. Hay puntos de resistencia; hay también momentos de inhibición. Ésta es la dialéctica de la lucha cultural (Stuart Hall, 1984, p. 5).

Volviendo a la experiencia, si observamos su trayectoria, la identidad no es un punto de partida, sino un punto de llegada en un presente continuo. Una especie de transformación desde adentro, en base al transcurso de vida, desde la (re)construcción misma de su saber-hacer, con un convencimiento en relación al para qué. La identidad como proceso activo, siempre inacabado y nunca exento de conflictos.

Por eso, la importancia de generar miradas relacionales: las macro-estructuras dominantes y aquellas que maniobran con estrechos márgenes y cansancio corporal; “para trabajar hay que tener fuerza”. El cuerpo productor necesita fuerza física, está en contacto directo con el clima, y con el paso de los años pasa factura (dolencias, cansancio, enfermedades). Su cuerpo desde niña trabajaba en pos de una necesidad familiar. Frente al cansancio y el reconocer una fuerza física que ya no es la de antes, la fuerza interior de contagiar a sus hijas y a nuevos/as consumidores/as sigue intacta. R tiene el cuerpo cansado, pero desde los inicios de la FAC ya no se siente sola, sino que une la energía disponible con otros cuerpos en pos de una causa común: la agroecología. Que el cansancio, pero también las conquistas sean colectivas.

R: Si, así como ella (su hija) pero ahora no, yo ya no puedo, yo trabajaría hasta este año y ya no puedo porque para *trabajar hay que tener fuerza*, con la asada, con la pala, que limpiar los canales, que machetiar este yuyo, ya no... ya no... como se llama

E: Ya está cansada

R: Si pero yo, *yo he trabajado desde cuando tenía 5 años* acá en el campo, sembrar, tiraba el abono, de todo hacía... yo ya he trabajado mucho por eso estoy así cansada (Entrevista a R, año 2017).

M. siempre estamos dándonos una mano, en sí esto también es así, porque sino no vamos a funcionar ni para atrás ni para adelante (...) vamos aprendiendo, como aprender yo te digo, aprendo de los otros productores también... (Entrevista a M, año 2022).

En relación a la FAC, las medidas socio-preventivas tomadas en el marco de la pandemia por SARS-Cov-2 tuvieron implicancias directas en la fase de distribución de alimentos, y por ende en la totalidad de la (re)producción de las familias productoras. Los protocolos socio-sanitarios establecidos en Argentina¹¹ no incluyeron dentro de la categoría de “esenciales” a las y los trabajadores de las Ferias, en contraposición a los supermercados y comercios que sí podían abrir sus puertas. Por tal motivo, las/os representantes de la primera a la par que exigieron al municipio la inmediata habilitación, organizaron entregas a domicilio y en nodos ubicados en diferentes puntos de la ciudad.

¹¹ De acuerdo a información brindada por el Gobierno argentino, el “Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio” (ASPO) se estableció mediante Decreto 297/2020 desde el 20 de marzo de 2020, extendiéndose por más de 100 días. Implicó que en aquellas zonas del país donde hubiera transmisión comunitaria del virus, cada persona debía quedarse en su domicilio y sólo podía salir para realizar compras básicas, trabajos esenciales o trabajos exceptuados. El 28 de junio del mismo año, el poder ejecutivo dispuso el “Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio” (DISPO) en algunas partes del país e implicó que se podía circular, trabajar y realizar actividades siempre y cuando se siga usando tapabocas y se guarde una distancia física de 2 metros. En todos los casos siguieron prohibidos los eventos en espacios públicos o privados con más de 10 personas (incluidos cine, teatros, clubes o centros culturales); el transporte público de pasajeros interurbano, interjurisdiccional e internacional (salvo para trabajadores esenciales); y la actividad turística. A partir de octubre de 2021 se flexibilizan estos últimos pero con protocolos sanitarios específicos a respetar: certificado de circulación, carnet de vacunación, uso de barbijos, entre otros.

M: ...con el tema de la pandemia hubo mucha demanda de la producción agroecológica, y eso está bueno porque la gente quiere cuidarse y quiere cuidar a las demás personas también, a su familia (M, La Tinta, 2021).

Pese a las dificultades, durante la pandemia aumentó la demanda de alimentos agroecológicos. Recuperando lo narrado por ellas, “el detrás de los alimentos” importa y está cada vez más presente en las decisiones alimentarias de los/as consumidores/as.

Reflexiones finales

Cultura supone un suelo en el que obligadamente se habita. Y habitar un lugar significa que no se puede ser indiferente ante lo que aquí ocurre.

Rodolfo Kusch¹².

“Habitar un lugar significa que no se puede ser indiferente a lo que aquí ocurre”. El agronegocio desplazó las formas tradicionales de usar, conservar y sentir la tierra. Pero también a las mujeres del rol de agricultoras por ingenieros agrónomos formados desde un paradigma fragmentado, meramente tecnicista y mercantilista. Por consiguiente, se fueron perdiendo los hilos que hacen al sentido integral y complejo de la alimentación: tierra, alimentos, cuerpos. Es allí donde las mujeres siempre han tenido un papel fundamental en el cuidado transversal de esos elementos en pos de la supervivencia y crecimiento de la especie humana.

En el capitalismo neoliberal, el mercado adquiere características particulares/profundiza su incidencia en tanto organizador, no solo de la economía sino de los demás aspectos de la vida: el trabajo, la educación, el conocimiento, la espiritualidad, la tecnología, la salud y la alimentación. Todas estas necesidades

¹² Rodolfo Kusch (1976, p. 115), *Geocultura del Hombre Americano*.

básicas para la subsistencia de las poblaciones, se van orientando hacia una lógica de vivir para producir ganancias.

En contraposición, las comunidades productoras de alimentos, no sólo en el CVCC sino en el país y la región, dan pelea en este contexto para transitar hacia modelos que estén orientados a producir para las necesidades de la vida y no para el mercado. Los denominados “mercados reales” o “mercados para la vida” (*sensu* Giarracca, 2008). Éstos colocan el énfasis en el valor de uso de la producción, valor que escapa de lo meramente rentable y se expresa en resolver otros problemas sociales; de esta manera ponen el cuidado en el centro, en sintonía con lo que nos propone la “perspectiva de subsistencia” de la mano del ecofeminismo.

La virtualidad obligada que trajo consigo la pandemia, potenció las maneras de percibir que nos propone el sistema capitalista: escindir espacios, sujetos, prácticas. Por ende, en términos de cuidados, peligrosamente se gestó la ilusión de que si el cuerpo es una mera abstracción, nadie necesita cuidar ni ser cuidado. El hacer “como-si” no sucediera despoja de sentido al cuidado. Por el contrario, sin trabajos corporales como el gestar, parir, amamantar, cuidar, producir, cosechar, sembrar, recolectar, cocinar, limpiar, enterrar a nuestros/as muertos/as, es imposible la reproducción de la vida. El cuidado no puede -ni pudo durante el confinamiento- tomarse una pausa, ni en la ciudad ni en el campo. En este sentido, la agroecología, desde hace tiempo, vino a mostrarnos a las/os consumidoras/es que el cuerpo de las/os productoras/es no es una mera abstracción, tampoco las condiciones en las que producen.

Para ir a contrapelo de las abstracciones, podemos decir que, comprender esta experiencia agroecológica, habilita nuevas miradas si volvemos a las preguntas iniciales:

- ¿cómo se desenlazan las fases del sistema alimentario propuestas por Jack Goody (1995) en esta experiencia? Las mujeres productoras al contarnos de su sistema alimentario no pueden pensar por separado las fases: producción, distribución, preparación, consumo y la salud de los cuerpos;

- ¿qué implica producir, comercializar y consumir alimentos desde el paradigma de la agroecología? Desde su trabajo cotidiano ellas se convierten en agentes que se encuentran, organizan, intercambian para el bien común y desde los márgenes del modelo hegemónico, proponiendo un sistema alimentario que recupera tradiciones y saberes/sabores ancestrales;

- ¿cómo se construye la noción de territorio para estas formas de producir? Su cultura de vida habla del suelo en el que obligadamente habitan. Mejor dicho, que obligadamente habitamos. Aunque, de a rato, como consumidores/as lo olvidemos;

- ¿qué aspectos críticos de la cuestión de género se despliegan en estas experiencias? Desde la epistemología del trabajo de cuidado podemos observar que antes de la dominación colonial, el cuidado de la vida (tierra, salud, alimentación) estaba en manos de todos los pueblos indígenas sin distinciones genéricas o generacionales. No obstante, desde ese tiempo a esta parte queda *naturalmente* atribuido al género femenino. La experiencia analizada está conformada principalmente por mujeres, los varones ingresan solamente para realizar tareas esporádicas. Pero, principalmente a diferencia de otras experiencias a cargo de varones, nos permite dar unicidad a lo que el capitalismo separó: mundo reproductivo y mundo productivo.

- ¿cómo se produce la transmisión inter-generacional de saberes en torno a la producción, la distribución y el consumo? Estas biografías femeninas encadenadas por el tiempo escriben en la historia productiva de los sistemas alimentarios que tierra sana, alimento sano y cuerpo sano son un *continuum* en los procesos de todo lo que tiene vida.

¿Cómo se cita este artículo?

HUERGO, J., BUSTOS, M.D., SEPLOVICH, J. (2023). “Vivir sembrando, cosechando”, saberes intergeneracionales que producen sabores “alternativos”: Experiencia familiar de producción agroecológica en el cinturón verde de la ciudad de Córdoba, Argentina. *Argumentos. Revista de crítica social*, 28, 253-286. [link]

Bibliografía

Álvarez, M. y Pinotti, L. (2000). *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo.

Anzorena, C., Schwarz, P. K. N. y Yañez, S. (Comps.). (2021). *Reproducir y sostener la vida. Abordajes feministas y de género del trabajo de cuidados*. Teseo.

Aranda Jiménez, G. y Esquivel Guerrero, J. A. (2006). Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la edad del bronce del sureste peninsular: La cultura del Argar. *Trabajos de Prehistoria*, 63(2), 117-133.

Borde, E. y Torres Tovar, M. (2017). El territorio como categoría fundamental para el campo de la salud pública. *Saúde Debate*, 41, 264-275.

Bonilla-García, M. y López-Suárez, A. (2016). Ejemplificación del proceso metodológico de la teoría fundamentada. *Cinta de Moebio*, (57), 305-315. Doi: 10.4067/S0717-554X2016000300006

Breilh, J. (2010). La epidemiología crítica: una nueva forma de mirar la salud en el espacio urbano. *Salud Colectiva*, 6(1), 83-101.

Butinof, M., Fernández, R., Muñoz, S., Lerda, D., Blanco, M., Lantieri, M. J., Antolini, L., Gieco, M., Ortiz, P., Filippi, I., Franchini, G., Eandi, M., Montedoro, F. y Díaz, M. (2017). Valoración de la exposición a plaguicidas en cultivos extensivos de Argentina y su potencial impacto sobre la salud. *Revista Argentina de Salud Pública*, 33(8), 8-15.

Cid, B. (2007). Para una economía política de la comida: Una revisión teórica. *Sociedad Hoy*, (13), 73-82.

Contreras Hernández, J. y Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura: Perspectivas Antropológicas*. Ariel.

De Castro, J. (1969). *El hambre como problema universal*. Leviatán.

Echeverría, B. (2005). La múltiple modernidad de América Latina. *ContraHistorias. La otra mirada de Clío*, (4), 57-70.

- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Fraser, N. (2016). Las contradicciones del capital y los cuidados. *New Left Review*, (100), 111-132.
- Giard, L. (1999). Hacer de comer. En M. De Certau, *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar* (pp. 151- 266). Universidad Iberoamericana.
- Giarraca, N. (2008). Producción y mercados para la vida: una posibilidad emancipadora para el siglo XXI. En G. Massuh y N. Giarraca (Comps.), *El trabajo por venir. Autogestión y emancipación social* (pp. 36-42). Antropofagia.
- Giobellina, B. (Comp.). (2018). *La alimentación en las ciudades: transformaciones territoriales y cambio climático en el Cinturón Verde de Córdoba*. INTA.
- Giobellina, B., Marinelli, M. V., Lobos, D. A., Eandi, M., Bisio, C., Butinof, M., Narmona, L. y Romero Asis, M. (2022). *Producción frutihortícola en la Región Alimentaria de Córdoba. Caracterización y mapeo 2018-2020*. Ediciones INTA, Agencia de Extensión Rural Córdoba.
- Glaser, B. G. y Strauss, A. L. (1967). *The discovery of grounded theory*. Aldine.
- Goody, J. (1995). Producción y consumo entre los lodagaa y los gonja del norte de Ghana. En J. Goody, *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*. Gedisa.
- GRAIN. (2014). Hambrientos de tierra: los pueblos indígenas y campesinos alimentan al mundo con menos de un cuarto de la tierra agrícola mundial. *Revista Biodiversidad*, (2), 2-8. <https://grain.org/e/5089>
- Hall, S. (1984). Notas sobre la desconstrucción de «lo popular». En R. Samuel (Ed.), *Historia popular y teoría socialista*. Crítica.
- Hintze, S. (1997). Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario. En M. Alvarez y L. V. Pinotti (Comps.), *Procesos socioculturales y Alimentación* (pp. 11-33). Ediciones del Sol.

Huergo, J., Morello, A., Seplovich, J. y Valerio, Y. (2018). La autopercepción del cuerpo: sentido desencadenante del proceso de transición hacia prácticas productivas agroecológicas. *DIAETA*, 36(163), 14-26.

Ibáñez, I. y Huergo, J. (2012). Contribuciones para tramar una metodología expresivo-creativa. Ejercicio de lectura de dibujos de mujeres de Villa La Tela, Córdoba. *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social*, 2(3), 66-82.

https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/135313/CONICET_Digital_Nro.bc22d647-a55a-424f-89f8-0d9a4aa270cb_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y

Kusch, R. (1976). *Geocultura del Hombre Americano*. Fernando García Cambeiro.

Laurell, A. C. (1982). La Salud-Enfermedad como proceso social. *Cuadernos Médico Sociales*, (19), 1-11. <https://red.amr.org.ar/wp-content/uploads/sites/3/2015/10/n19a061.pdf>

Lugones, M. (2014). Colonialidad y género: hacia un feminismo decolonial. En I. Jiménez-Lucena, M. Lugones, W. Mignolo y M. Tlostanova, *Género y descolonialidad* (pp. 13 -42). Del Signo.

Machado Aráoz, H. (2011). Las herencias de Occidente. Crisis ecológica, colonialismo y hambre. *Revista Arenas*, (3).

Machado, A., Butinof, M., Eandi, M., Portilla-Delgado, A., Fernandez, R., Soria, V. y Franchini, G. (2017). Vulnerabilidad y riesgo por plaguicidas en horticultura del cinturón verde en Córdoba, Argentina. *Revista Facultad Nacional de Salud Pública*, 35(1), 99- 117.

Mies, M. y Shiva, V. (2013). *Ecofeminismo: Teorías críticas y perspectivas*. Icaria Antrazyt.

Patel, R. (2008). *Obesos y famélicos*. Marea.

Salleh, A. (2013). Prólogo. En M. Mies y V. Shiva, *Ecofeminismo: Teorías críticas y perspectivas* (pp. 11-15). Icaria Antrazyt.

Samaja, J. (2009). *Epistemología de la salud*. Lugar.

Seplovich, J. (2019). Modos de producir, comercializar y consumir en tiempos de crisis alimentaria: el caso de la Feria Agroecológica de Córdoba. *Revista Alternativa*, (9), 62–90.

Shiva, V. (18 de septiembre de 2012). *El casino del sistema alimentario global*. Rebelión. <http://www.rebelion.org/noticia.php?id=156250>

Teubal, M. y Rodriguez, J. (2002). *Agro y alimentos en la globalización. Una perspectiva crítica*. La Colmena.

Zapata, M., Roviroso, A. y Carmuega, E. (2016a). Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996- 2013. *Salud Colectiva*, 12(4), 473-486.

Zapata, M. E., Roviroso, A. y Carmuega, E. (2016b). *La Mesa Argentina en las últimas dos décadas*. CESNI.

Material audiovisual

Giobellina, B. [La Tinta] (7 de diciembre de 2021). *Tierra sobre la mesa: de pandemias globales a cultivos locales. Capítulo 3: Alimentar a la gran ciudad*. (2021). [Video]. Youtube.
https://www.youtube.com/watch?v=BVGKFIePUKw&ab_channel=LaTinta