MAPEOS ALIMENTARIOS: APORTES ANTROPOLÓGICOS PARA PENSAR CARTOGRAFÍAS COLECTIVAS EN UNA ORGANIZACIÓN CAMPESINA ARGENTINA

Caimmi, Nuria[1]

Received: 22/11/2022 Reviewed: 10/10/2023 Accepted: 28/11/2023

RESUMEN

El objetivo de esta pesquisa es recuperar la construcción y realización de un tipo cartografía social, denominada «mapeos alimentarios», por parte de una organización campesina argentina. Su nominación como «mapeo» no remite de manera explícita a un lugar geográfico, sino que la misma permite dar cuenta la forma en que las personas se sitúan en el mundo y lo transforman, a partir de sus alimentos. Esta cartografía se realiza principalmente en los cordones hortícolas platense y bonaerense (Provincia de Buenos Aires, Argentina), epicentros de producción de alimentos, junto con otras localidades del país. Desde una mirada antropológica y desde un enfoque y perspectiva etnográfica, se utilizan dos técnicas: i) la lectura de los mapas según la frecuencia de las preparaciones en ellos mencionadas; y, ii) la participación observante y observación participante durante la realización de los mismos. La técnica de recuento de frecuencia de alimentos y bebidas en los mapas reveló como resultados que 8,3% de las preparaciones son naturales, 74,9% procesadas, 16,8% ultraprocesadas y casi 42% del total, regionales o típicas. Además, permite observar continuidades y transformaciones en los consumos alimentarios, como la recreación de alimentos regionales en nuevos contextos, así como la incorporación masiva de preparaciones ultraprocesadas. Del análisis de campo se recuperó la discusión sobre la territorialización/desterritorialización y personalización/despersonalización de los alimentos; los procesos productivos, de acceso y consumo vinculados a ellos; y las memorias afectivas, familiares y colectivas que anidan. Se concluye que la implementación de esta cartografía excede sus propósitos iniciales, de reflexión sobre los consumos de alimentos de manera individualizada, para constituirse como herramienta para caracterizar y reconstruir las transformaciones de todo el modelo agroalimentario. A la vez dispone una epistemología que discute con cierta «ficción campesina» argentina, al situar a los sujetos que producen alimentos en un lugar protagónico de la historia social.

Palabras clave: cartografía social, campesinos, movimientos sociales, educación popular, agroecología, La Plata, Argentina

ABSTRACT

The objective of this research is to recover the construction and realization of a type of social cartography, called «food mapping», by an Argentine peasant organization. Its nomination as «mapping» does not explicitly refer to a geographical place, but it allows to account for the way in which people situate themselves in the world and transform it, based on their food. This mapping is carried out mainly in the horticultural areas of La Plata and Buenos Aires (Province of Buenos Aires, Argentina), epicenters of food production, along with other localities in the country. From an anthropological and ethnographic approach and perspective, two techniques were used: i) the

[1] Doctoranda en Antropología (Universidad de Buenos Aires -UBA Argentina); Cursante de la Especialización en Políticas Sociales (Universidad Nacional de La Plata -UNLP, Argentina); Licenciada y Profesora en Ciencias Antropológicas (UBA, Argentina). Becaria Doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de Argentina (CONICET); Investigadora del Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil (CEREN); Docente Adscripta del seminario de Antropología Rural (UBA). *Dirección postal:* Av. 52 e121 y 122, La Plata, Buenos Aires, Argentina (Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil-CEREN). *ORCID:* https://orcid.org/0000-0003-0753-1392. *Teléfono:* +54 2216071373; *e-mail:* nuriacaimmi@gmail.com

reading of the maps according to the frequency of the preparations mentioned in them, and ii) the observant participation and participant observation during the realization of the maps. The technique of counting the frequency of food and beverages on the maps shows that 8.3% of the preparations are natural, 74.9% are processed; 16.8% are ultra-processed, and almost 42% of the total are regional or typical. It also allows us to observe continuities and transformations in food consumption, such as the recreation of regional foods in new contexts, as well as the massive incorporation of ultra-processed preparations. From the field analysis, the discussion on the territorialization/deterritorialization and personalization/de-personalization of food; the productive, access and consumption processes linked to them; and the affective, family and collective memories that nestle in them are recovered. It is concluded that the implementation of this cartography exceeds its initial purposes, of reflection on food consumption in an individualized manner, to become a tool to characterize and reconstruct the transformations of the entire agri-food model. At the same time, it provides an epistemology that discusses a certain Argentine «peasant fiction», by placing the subjects that produce food in a leading role in social history.
Key words: social mapping, peasants, social movements, popular education, agroecology, La Plata, Argentina

RÉSUMÉ

L'objectif de cette recherche est de retrouver la construction et la réalisation d'un type de cartographie sociale, appelée « cartographie alimentaire », par une organisation paysanne argentine. Sa désignation en tant que "cartographie" ne fait pas explicitement référence à un lieu géographique, mais permet plutôt de rendre compte de la manière dont les personnes se situent dans le monde et le transforment, à partir de leur alimentation. Cette cartographie est réalisée principalement dans les zones horticoles de La Plata et de Buenos Aires (Province de Buenos Aires, Argentine), épicentres de la production alimentaire, ainsi que dans d'autres localités du pays. D'un point de vue anthropologique et ethnographique, deux techniques sont utilisées : i) la lecture des cartes en fonction de la fréquence des préparations qui y sont mentionnées ; et ii) la participation et l'observation participante lors de leur exécution. La technique de comptage de la fréquence des aliments et boissons sur les cartes montre que 8,3% des préparations sont naturelles, 74,9% sont transformées, 16,8% sont ultra-transformées, et près de 42% du total sont régionales ou typiques. Elle permet également d'observer les continuités et les transformations de la consommation alimentaire, comme la recréation d'aliments régionaux dans de nouveaux contextes, ainsi que l'incorporation massive de préparations ultra-transformées. De l'analyse de terrain, on a récupéré la discussion sur la territorialisation/déterritorialisation et la personnalisation/dépersonnalisation de l'alimentation ; les processus de production, d'accès et de consommation qui y sont liés ; et les mémoires affectives, familiales et collectives qui s'y nichent. Il est conclu que la mise en œuvre de cette cartographie dépasse ses objectifs initiaux, à savoir réfléchir à la consommation alimentaire de manière individualisée, pour devenir un outil de caractérisation et de reconstruction des transformations de l'ensemble du modèle agroalimentaire. En même temps, elle fournit une épistémologie qui remet en question une certaine « fiction paysanne » argentine, en situant les sujets qui produisent les aliments dans un rôle de premier plan dans l'histoire sociale.
Mots-clés : cartographie sociale, paysans, mouvements sociaux, éducation populaire, agroécologie, La Plata, Argentine

RESUMO

O objetivo desta investigação é recuperar a construção e a realização de um tipo de cartografia social, denominada «cartografia alimentar», por uma organização camponesa argentina. A sua nomeação como "cartografia" não se refere explicitamente a um lugar geográfico, mas permite-nos dar conta da forma como as pessoas se situam no mundo e o transformam, a partir da sua alimentação. Este mapeamento é efectuado principalmente nas zonas hortícolas de La Plata e Buenos Aires (Província de Buenos Aires, Argentina), epicentros da produção alimentar, juntamente com outras localidades do país. A partir de uma abordagem e perspetiva antropológica e etnográfica, são utilizadas duas técnicas: i) a leitura dos mapas de acordo com a frequência das preparações neles mencionadas; e, ii) a participação observante e a observação participante durante a sua execução. A técnica de contagem da frequência dos alimentos e bebidas nos mapas mostra que 8,3% das preparações são naturais, 74,9% são processadas, 16,8% são ultraprocessadas e quase 42% do total são regionais ou típicas. Também permite observar continuidades e transformações no consumo

alimentar, como a recriação de alimentos regionais em novos contextos, bem como a incorporação massiva de preparações ultraprocessadas. A partir da análise de campo, recupera-se a discussão sobre a territorialização/desterritorialização e a personalização/despersonalização dos alimentos; os processos de produção, acesso e consumo a eles ligados; e as memórias afetivas, familiares e colectivas que neles se aninham. Conclui-se que a implementação desta cartografia ultrapassa os seus objetivos iniciais, de reflexão sobre o consumo alimentar de forma individualizada, para se tornar uma ferramenta de caracterização e reconstrução das transformações de todo o modelo agroalimentar. Ao mesmo tempo, fornece uma epistemologia que desafia uma certa «ficção camponesa» argentina, ao situar os sujeitos que produzem os alimentos num papel de destaque na história social.

Palavras-chave: mapeamento social, camponeses, movimentos sociais, educação popular, agroecologia, La Plata, Argentina

1. INTRODUCCIÓN

Los «mapeos alimentarios» se realizan desde marzo del año 2022[2] por parte la Unión de Trabajadores de la Tierra-UTT (2023), organización gremial representativa del sector productor de alimentos, que nació en el 2010 en el cinturón hortícola platense (provincia de Buenos Aires, Argentina). Presente en 21 provincias, la UTT se reivindica como organización campesina y su principal disputa es la lucha por el acceso a la tierra. La agroecología es impulsada por su propio «Consultorio Técnico Popular (Co.Te.Po)», mediante la metodología Campesino a Campesino-CaC (Val & Rosset, 2020), que nutre todos los espacios orgánicos de la UTT, para revalorizar saberes locales y construir nuevos conocimientos sobre la producción agroecológica de alimentos. La estructura de la UTT gira en torno a diversos ejes, que se organizan en áreas y secretarías, entre los que se encuentra el Área de Alimentación, la cual tracciona la cartografía que se analiza en este artículo.

Tanto el quehacer del Área de Alimentación, como en específico la metodología de mapeos que aquí se desanda, se han gestado por una problemática principal: el bajo –y en algunos casos, nulo– consumo por parte de los y las productoras de los alimentos de su propia producción. Ante esta situación, en los últimos años se han dispuesto espacios formativos, como talleres o escuelas de alimentación, que buscan transformar estos consumos al trabajar estrategias que permitan reflexionar y recuperar saberes sobre las cocinas, al aportar a la construcción de conocimiento alimentario significativo.

Al momento de la escritura de este artículo, se contabilizaban un total de 62 talleres en 22 bases campesinas[3], así como cuatro Escuelas de Alimentación en distintas provincias de Argentina[3'4]. Por esto es que esta investigación se sitúa dentro de las reflexiones sobre la educación en organizaciones y movimientos campesinos o rurales (Burgos, 2010; Palumbo, 2016; Pizzeta, 2007; Casado & Stronzake, 2016). Al respecto, es de interés detenerse en la tipología que construye Michi,Di Matteo & Vila (2012) y también profundiza Palumbo (2016), sobre las formas que adquieren los procesos formativos en este tipo de organizaciones: i) la modalidad de «escuelas», que se vincula con el sistema educativo oficial; ii) los momentos intencionalmente formativos como «talleres»; y, iii) las instancias cotidianas y generales de las organizaciones, con la premisa de que el movimiento social es en sí mismo un principio y sujeto educativo. En el presente trabajo se hará énfasis específicamente en el segundo formato de esta tipología, los talleres. Los mismos son entendidos como instancias con

[2] La génesis de los mapeos se ancla en la formación en ese mismo año con los «Iconoclasistas» (disponible en https://Iconoclasistas.net), como parte del Proyecto Argentina Contra el Hambre «Comida de verdad, de la tierra a la mesa en el campo y la ciudad», dirigido por la Dra. Gloria Sammartino.

[3] Se han realizado más de 200 talleres, no solo en las bases de la organización sino también en sectores populares de la ciudad, mediante una articulación entre la UTT y otras organizaciones urbanas.

[4] La primera de estas se hizo en Lisandro Olmos, La Plata, a la cual asistieron productores del cordón hortícola platense y bonaerense. En el año 2022, con la metodología

intencionalidad formativa explícita, dispositivos pedagógicos típicos de la Educación Popular (Jara, 2010).

La metodología y herramienta de los «mapeos alimentarios» forma parte de estos espacios formativos (talleres y escuelas) y consiste en la ilustración en una lámina de dos recipientes que permitan contener alimentos sólidos/líquidos, que correspondan cada uno a dos ejes cronológicos: uno el antes, otro el ahora. Es decir, en uno de estos platos o vasos, se dibuja o escribe aquello consumido «antes» (temporalidad abierta a libre interpretación, usualmente anclado en la subjetividad construida sobre la propia infancia o juventud), y en el otro, lo consumido en la actualidad. Al comenzar a realizar esta metodología en los talleres, la distinción no era cronológica, sino que se diferenciaba entre platos «diarios o cotidianos» y los «festivos».

La noción de mapa que se sostiene en esta herramienta, no remite explícitamente a un lugar físico y geográfico, sino que la misma da cuenta de una forma por la cual las personas se sitúan en el mundo, expresión de modos con los que los seres humanos habitan la propia existencia (Barragán, 2016) y la transforman; en este caso, a partir de los alimentos. De esta manera, la referencia al mapa implica recuperar las dimensiones territoriales e históricas de los consumos alimentarios.

Esta propuesta se desprende del derrotero regional de cartografías sociales colectivas (Montoya, 2007; Ares & Risler, 2013; Diez, 2018), aunque reconoce cierta vacancia en ella, que puede pensarse en tres frentes: i) temáticamente, que se anclen en la discusión específica sobre la alimentación; ii) en relación con los sujetos que la construyen, que se ubiquen dentro de una organización campesina; y, iii)

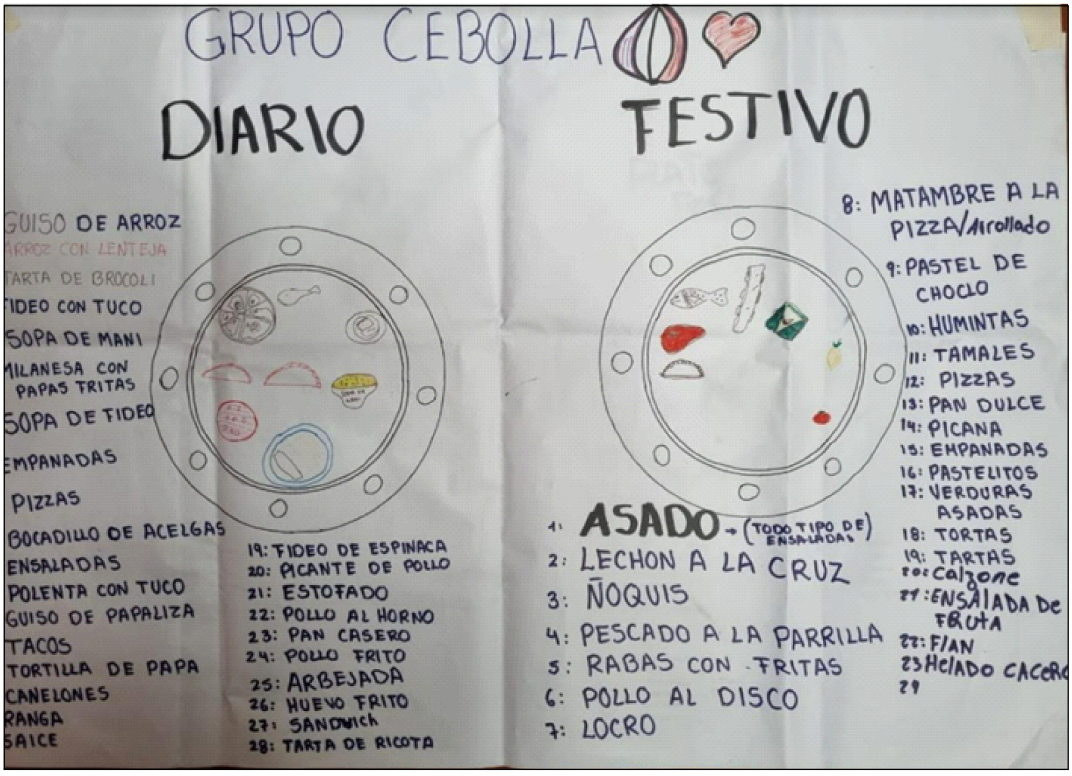

Figura 1. Mapeo alimentario «platos cotidianos» y «festivos». Lisandro Olmos, La Plata (2022)

Figura 2. Mapeo alimentario «platos antes» y «ahora». Pereyra, Berazategui (2023)

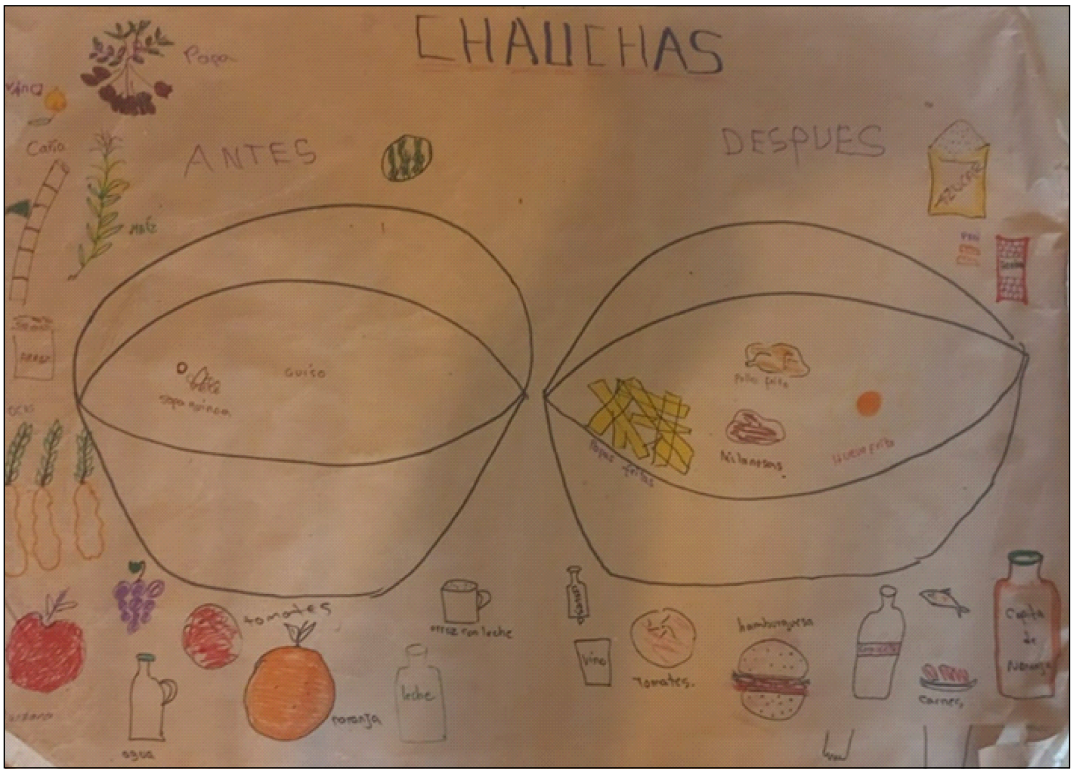

Figura 3. Mapeo alimentario «platos antes» y «ahora». Etcheverry, La Plata (2023)

disciplinariamente, que sean pensadas y analizadas desde una óptica antropológica y etnográfica. Si bien en estudios previos se han realizado aportes para pensar esta metodología (Sammartino *et al.*, 2023), me interesa en esta ocasión detenerme en un análisis más profundo mediante un abordaje antropológico.

Con lo dicho, el objetivo de este trabajo es recuperar la construcción y realización de cartografías alimentarias por parte de una organización campesina, desde una mirada antropológica. Se recupera esta experiencia para resaltar la importancia de crear herramientas que, partiendo de un contexto social campesino, permitan generar saberes, tanto para la construcción de conocimiento científico como para el refuerzo de los movimientos de base. Para eso, en un primer momento, la pesquisa se centrará en las coordenadas metodológicas y epistemológicas que enmarcan este estudio, así como la descripción del material de indagación. Luego se discute respecto a dos categorías clave para este artículo: las cartografías territoriales y el campesinado en Argentina, puesto que son las nociones sobre las que se levanta la herramienta propuesta. A continuación se recuperan los principales resultados obtenidos a partir de los «mapeos alimentarios», para finalizar en el último apartado reflexionando sobre ellos desde los aportes de la antropología.

2. COORDENADAS METODOLÓGICAS Y CONTEXTUALES

Esta investigación se propone mediante una perspectiva etnográfica, emplazada en el campo de discusión de la antropología. La etnografía ha sido parte tanto en la construcción de la metodología, en su génesis y creación, así como en las reflexiones que la misma ha suscitado, que se reponen en este artículo. El trabajo de campo se realiza desde el año 2021, como parte de un equipo más amplio (Sammartino *et al.*, 2022) orientado por pautas etnográficas (Rockwell, 2009). Ello ha implicado la utilización de técnicas como la participación observante y observación participante en talleres, asambleas, reuniones, tareas productivas y de consumo, junto con entrevistas semiestructuradas, dibujos y producción colectiva de material gráfico y audiovisual. Como herramienta de registro de la experiencia, se utilizó diario de campo y notas de voz grabadas –que luego fueron transcritas–, así como material audiovisual.

En relación con la población con la cual se trabajó durante la investigación, la misma correspondió a productores de alimentos situados fundamentalmente en los cordones periurbanos hortícolas platense y bonaerense (Provincia de Buenos Aires, Argentina). Estos espacios constituyen epicentros de producción de alimentos a nivel regional, de –en su mayoría– verduras de estación bajo la modalidad conocida como «convencional», obtenidas a base de plaguicidas y fertilizantes químicos. Esto requiere comprender la profunda inmersión de la Revolución Verde en estas latitudes, alterando formas ancestrales y tradicionales de producción de alimentos. Los productores de los cordones bonaerense y platense se localizan –en su mayoría– en predios arrendados de aproximadamente dos hectáreas, donde viven y cultivan. Se caracterizan por ser población migrante, principalmente proveniente de Bolivia; y, en algunos casos, de Perú o Paraguay. Además, en menor medida se incluyen resultados de otras localidades argentinas donde se realizó esta estrategia metodológica: Mar del Plata (provincia de Buenos Aires), Puerto Piray (Misiones) y Fraile Pintado (Jujuy). En el caso de Mar del Plata, si bien se encuentra a una distancia de 400 km de los periurbanos mencionados, presenta características muy similares a los mismos, dado que también se conforma como cordón productivo de la ciudad.

Por encima de las variaciones geográficas, todos los grupos son productores de alimentos, hortícolas, frutícolas, animales y se nuclean en la organización Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT). Comparten características habitacionales precarias, vinculadas con las condiciones de tenencia de la tierra, debido a contratos de alquiler irregulares que no permiten planificaciones en cuanto a otro tipo de viviendas. Asimismo, enfrentan situaciones de desigualdad en la comercialización–por los altos costos de logística y de insumos– y el sometimiento a los abusos de los actores que dictan las

condiciones de venta y precios de los alimentos (Benencia, Quaranta & Souza, 2009)[5]. Los «mapeos alimentarios» se han realizado también en otros contextos y grupos sociales, con referentes de otras organizaciones, estudiantes e investigadores de otros países, o población en general en el marco de encuentros sociales[6], aunque estos serán excluidos de este análisis, dado que se pondera la discusión en contextos campesinos en Argentina.

Para esta investigación se tomaron un total de 25 mapas, de los cuales 15 corresponden a productores de alimentos de los cordones hortícolas platense y bonaerense, 2 a la provincia de Misiones, 5 a la provincia de Mar del Plata y 4 a la provincia Jujuy. La estrategia para su realización ha sido la organización en talleres o jornadas, de subgrupos para la realización de los mapas, impulsando la participación de niño/as, integrado/as muy activamente en elaboración de dibujos. Luego del trabajo en equipos, se dispusieron puestas en común entre los distintos participantes.

Figura 4. Realización de mapeo alimentario «platos diarios» y «festivos». Abasto, La Plata (2022)

El análisis de los «mapeos alimentarios» se ha hecho –en primer lugar– mediante una lectura de los mismos, sistematizando la información escrita y dibujada en ellos y contabilizando algunas frecuencias de las preparaciones. Luego se dispuso la indagación etnográfica de registros de campo escritos, de voz y audiovisuales relacionados con estos mapeos, en los contextos de talleres. Acá es importante resaltar que esta pesquisa se encuentra en proceso, por lo que los resultados que aquí se presentan no son finales ni

[5] Más allá de estas generalizaciones, hay diferencias entre las geografías. Por ejemplo, para mayor profundidad en Misiones se recomienda revisar el artículo «Luchas y alternativas en torno a la producción y el consumo de alimentos. El PIP-UTT como re-existencia alimentaria y decolonial en el norte misionero, Argentina» (Sammartino & Caimmi, 2023),donde también se repone la metodología de mapeos.

[6] Se refiere explícitamente a las siguientes jornadas: Taller para Educadores Populares y de Organizaciones Campesinas en Buenos Aires (abril de 2023); Congreso de la Asociación Brasilera de Agroecología en Río de Janeiro (noviembre de 2023); Congreso Argentino de Agroecología (noviembre de 2023); Encuentro de Mujeres y Disidencias (octubre de 2023); Comedores y merenderos de la provincia de Buenos Aires (años 2022 y 2023).

concluyentes, sino aproximaciones para seguir profundizando. La misma se ha realizado siguiendo el consentimiento informado y explicitado de quienes en ella han participado.

3. DEBATES TEÓRICOS: CARTOGRAFÍAS Y CAMPESINOS

En este apartado es de interés detenerse en el cruzamiento entre dos categorías analíticas centrales en este trabajo, las cartografías territoriales y el campesinado en Argentina, dado que esta yuxtaposición puede aportar nuevas pistas, no solo para la reconstrucción científica de procesos sociales, sino también, para la conformación de un corpus de repertorio político para las organizaciones campesinas. Comenzando con el primer término, las representaciones que históricamente se han construido sobre los territorios, las mismas han delimitado a los sujetos políticos que lo habitan. Esta construcción ha tenido como uno de sus instrumentos de naturalización las cartografías o mapas, formas de ejercicio de poder con el cual los imperios se han adueñado de territorios (Harvey, 2005), al producir y reproducir el poder dominante representaciones sobre los mismos, como herramienta clasificatoria de bienes, poblaciones, producción y tierra (Barragán, 2016). Por ello, el poder del mapa no se agota en cuestiones de escala[7], siendo que la representación de lo físico siempre está cargada de las intencionalidades políticas de su elaboración y de los horizontes ideológicos de su lectura. Los mapas han cumplido un rol central en la construcción del imaginario científico moderno y su episteme, al proponer mirar un territorio desde un punto de vista fijo y único, no explicitado sino neutralizado. Así, estos mapas han instituido una mirada universal que es pensada como «verdaderamente científica», «objetiva» y, por fuera de la representación, principios fundacionales del pensamiento occidental, hegemónico y ambiciosamente universal (Castro-Gómez, 2005). Esto explica la superposición de la episteme occidental sobre otras formas de conocer, a las cuales ha leído como mágicas, folclóricas, pre-racionales y pre-lógicas (Montoya, 2007).

Sobre el segundo eje, la recuperación del sujeto campesino en Argentina ha sido por lo general para designar su inevitable extinción y desaparición, sin apuntar su capacidad de insertarse en debates actuales, transversales a toda la sociedad (Barbetta, Domínguez & Sabatino, 2012). En Argentina –a diferencia de otros países de la región–la cuestión campesina ha tenido poco protagonismo, siendo que entre las muertes anunciadas por el discurso neoliberal se encontraba también la del campesinado (Jara, 2016). Para pensar las formas en que se ha construido este imaginario en Argentina se utilizó la noción de «ficción campesina». Se retoma y parafrasea con ello la noción de «ficción angoleña» que Padilha (2005) señala para traer relatos sobre los sujetos coloniales en Angola, llamados subalternos y periféricos, al recuperar elementos del orden de la representación geográfica y cartográfica con los que se han proyectado dichas ficciones. Para entender y caracterizar esta ficción campesina se ha de volver al hecho colonial mencionado líneas arriba, siendo que el espacio que comprende la actual República Argentina no ha estado exento de procesos de colonización y modernización sobre su población: la palabra «desierto», que simbolizaba la ausencia o escasez de asentamientos «blancos» representó el mecanismo de colonización que gestó y sedimentó la idea de que ciertos pueblos no formaban parte de la historia (Segato, 2002; Lenton, 2010). Ya en el siglo XX la ficción campesina se recreó por el carácter agroexportador del país, que sesgó la existencia de regiones agrarias federales en detrimento de los procesos económicos y sociales que ocurrían en la pampa húmeda, suponiendo el silenciamiento y arrinconamiento de una heterogeneidad de sujetos sociales campesinos.

Varios autores (Giarracca & Teubal, 2005; Barbetta, 2012; Barbetta *et al.*, 2012), enfatizan que, a partir de la década de 1850, el norte grande argentino fue incorporado a este modelo agroexportador, mediante los complejos agroindustriales azucareros, yerbales,

[1]Por ejemplo, si se observa un planisferio tradicional, América Latina abarca menos espacio que Europa y que la suma de Estados Unidos y Canadá, cuando en realidad América Latina es mayor que todos esos países.

forestales y algodoneros en Tucumán, Salta, Jujuy, Corrientes, Misiones, Chaco, Santiago del Estero y Córdoba. Esto conformó un perfil campesino que, a diferencia de otros países latinoamericanos, no se limitaba a producir alimentos básicos para el consumo interno. De hecho, desde sus orígenes y en las regiones no pampeanas, integraba algunas de las cadenas agroindustriales más importantes. Otra diferencia respecto a países de la región es que hacia mitad del siglo pasado en el campo político la construcción de lo popular como contraparte a lo oligárquico no se identificó con una cultura campesina, sino en términos de trabajadores asalariados, vinculando la idea del progreso con la creación de una Argentina industrial (Svampa, 2000). Además, se debe incluir en el debate las masivas oleadas migratorias de países limítrofes, especialmente de Bolivia, que pasaron a engrosar los grandes cordones periurbanos productivos de las ciudades (Barsky & Gelman, 2001).

Luego de la última dictadura militar en Argentina –y la consecuente y profunda ruptura de la organización social que buscó instalar–, ya con el advenimiento de las políticas neoliberales de la década de 1990 y el avance del modelo del agronegocio, la noción de agricultura familiar comenzó a ganar terreno (Barbetta *et al.*, 2012). No obstante, se reconoce que la ambigüedad del concepto corre el riesgo de ocultar antagonismos en países con pronunciadas desigualdades regionales (Jara, 2016) y con una «pampeanización» del término, que tiende a desconocer las particularidades regionales (Paz, 2014).

Existe un correlato entre este racconto histórico del campesinado en Argentina y la caracterización esencializada de los campesinos como atrasados, pasivos y conservadores (Fals, 1956). Giraldo (2023) propone hablar de este proceso como un «epistemicidio», saldo más agudo que ha traído la era de la modernización y el desarrollo en el proceso de destrucción de saberes locales, adormecidos por las prácticas nocivas de la revolución verde y las corporaciones industriales alimentarias. Sin desconocer las heterogeneidades y fricciones que el término «campesino» suscita, quienes defienden su empleo sostienen que se trata de una noción política epistemológica que permite hacer visibles saberes, prácticas y relaciones sociales surgidas en un contexto de agudización de los conflictos por la tierra (Domínguez, 2009). En este trabajo se entiende que el concepto mismo de «campesino» responde a las distintas épocas históricas que lo enmarcan (Paz, 2006), estando en permanente reconstrucción. Por eso, el interés por el campesinado no responde a una identidad trans-histórica ni trans-espacial. Por el contrario, redunda en la pregunta y búsqueda de metodologías que puedan anclarse en los marcos contextuales actuales de los sujetos que de esta manera se reivindican.

Llegado este punto, se recupera un debate considerado central para este artículo: ¿En qué medida estudiar con y sobre sectores campesinos requiere métodos y técnicas especiales?; ¿o será que se deban seguir trabajando solo con los mismos instrumentos utilizados genéricamente en otros sectores sociales?

En línea con lo planteado en este apartado, múltiples son las formas de arrinconamiento, epistémico y territorial de los productores de alimentos, junto con la discriminación racial y la desarticulación de la organización agraria. Levantándose sobre estas cuestiones, se entiende que construir metodologías alternativas y específicas –que no reemplacen sino que complementen a las tradicionales–, resulta superador tanto para la construcción de conocimiento científico en esta temática como para la formación política del sector.

4. RESULTADOS

A continuación se recuperan los resultados de la investigación, organizados según las dos técnicas de recolección: la sistematización de la información escrita y dibujada en los mapeos, contabilizando algunas frecuencias de las preparaciones; y los aportes del trabajo etnográfico.

Al tomar las categorías de preparaciones «naturales», «caseras» y «ultraprocesadas», se encontró que en términos generales en los mapas, la siguiente prevalencia: el 8,3% de los alimentos, bebidas o preparaciones dibujadas o escritas es natural, en tanto que el 74,9% es procesada y el 16,8% es ultraprocesada (Figura

Nº 5). Además, el casi 42% del total corresponde a comidas regionales o típicas, en orden de prioridad, empanadas, sopa de maní, chicha, jugo de pelón, mote o picantes (Figura Nº 6).

Al enfatizar exclusivamente en lo líquido, se observa que en orden de mayor frecuencia las principales bebidas son las gaseosas y aguas saborizadas, seguidas por cerveza, agua y mate. Le siguen en importancia el jugo de pelón o moccochinchi, la chicha, el vino y la linaza.

Respecto a los consumos sólidos, el más documentado fue la milanesa –de carne o pollo– y las empanadas. Luego están el asado, la pizza, el arroz, la sopa de maní y el chancho. Un poco más abajo se ubican los tallarines, las hamburguesas, el mote y las papas, hervidas y fritas. También aparece frecuentemente el pescado y el picante de pollo.

Sin embargo, los resultados más interesantes aparecen en la comparación intertemporal (antes *vs.* ahora). En líneas generales, en los mapas «de antes» no aparece ningún producto ultraprocesado ni comida rápida. Por el contrario, se recuperan preparaciones realizadas con productos frescos como sopas (maní, quinua, trigo, frangollo, arroz, choclo, fideos, maíz, pollo, vitina, verdura) o guisos (lenteja, quinua, trigo, papa lisa, arroz, fideos, mote, pollo), preparaciones compuestas por granos, legumbres, semillas, hortalizas diversas. Al hablar de las comidas actuales, en casi la totalidad de los mapas se encuentran gaseosas, aguas saborizadas, pizza, hamburguesas, pan, papas fritas, siendo un 36% de lo consumido ultraprocesado. Sin embargo–y para sorpresa– en la actualidad también se registra el consumo de comida o bebida casera, con un 58% del total. En la comparativa entre el antes y el ahora acontecen tres movimientos, resumidos en:

- Alimentos y bebidas que aparecen en el tiempo actual, que antes no se registraban, tales como golosinas, hamburguesas, papas fritas, fernet, galletas, facturas, café con leche, tallarines, pollo, gaseosas, aguas saborizadas, energizantes.
- Alimentos y bebidas del tiempo pasado que se recrean de diversas formas en el presente,

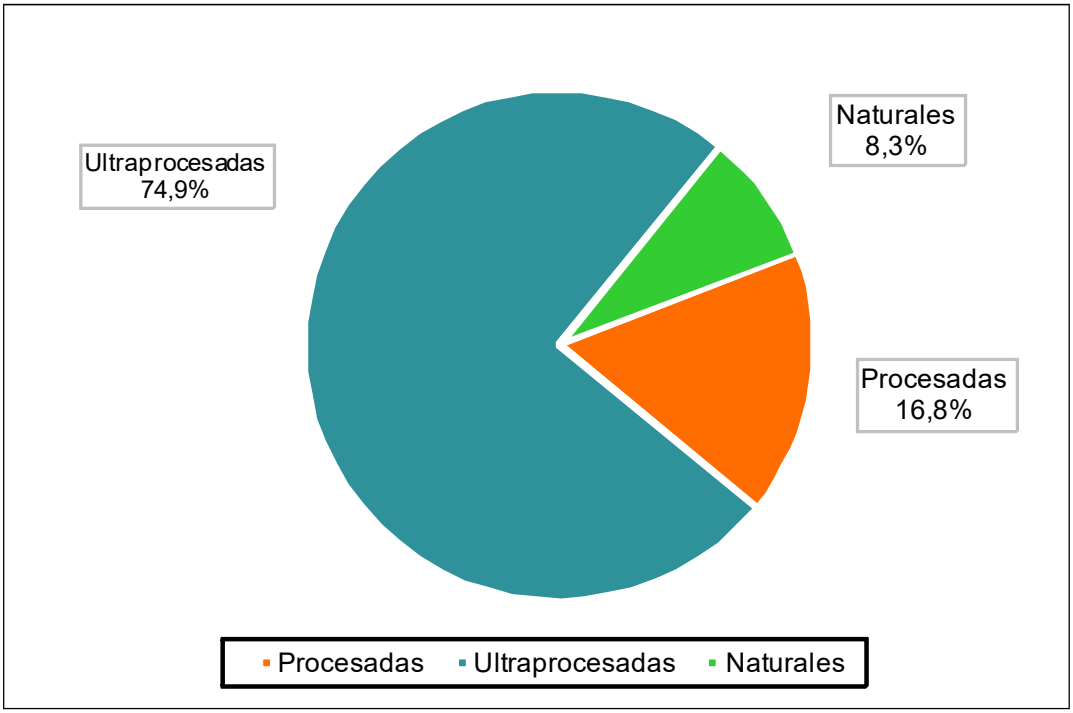

Figura 5. Clasificación de las preparaciones en los mapas

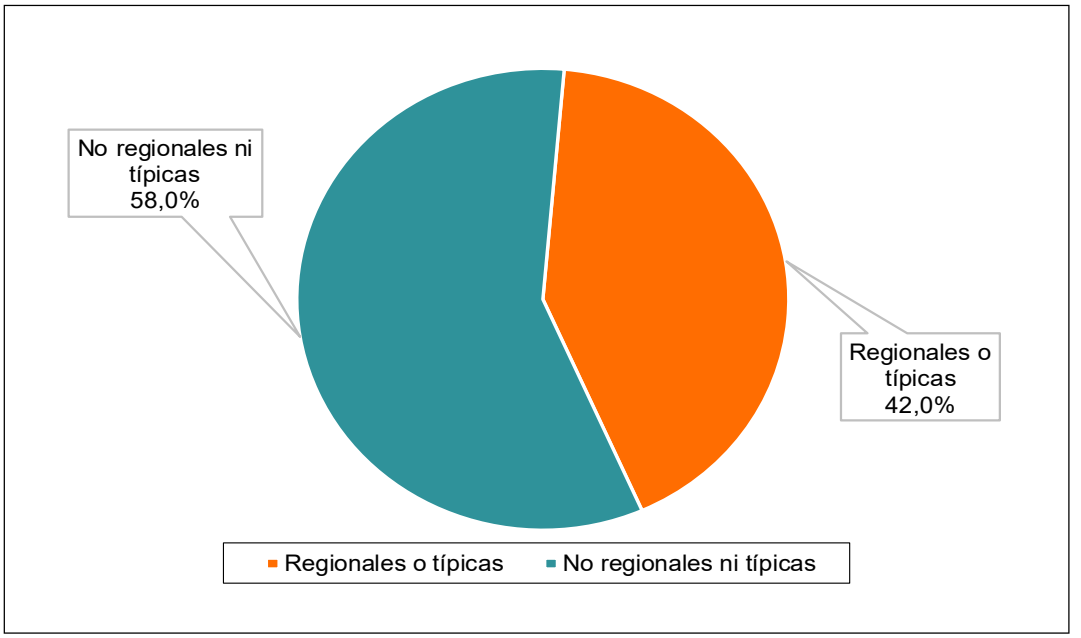

Figura 6. Preparaciones regionales o típicas

como sucede con las sopas de quinoa y maní, las empanadas, jugo de linaza y jugo de pelón, arroz, mate, ensaladas y pan –aunque en el pasado se registraba mayor preparación casera de este último–.

- Alimentos y bebidas que aumentan su frecuencia en el presente, pero ya registrados en el tiempo de «antes», como la milanesa, pizza o cerveza.

En relación con el material y análisis etnográfico, se desprenden distintas aristas resultantes. Un primer tópico ha sido que en los consumos de «antes» aparecen siempre ligados a sus condiciones y lugares de producción, trayendo al presente geografías de origen: «*Cuando vivíamos en Tarija siempre comíamos de los frutales que tenía mi abuela* (R.C.[8] La Plata, junio 2023)». «*En Bolivia sembrábamos decenas de variedades de maíces, de papas, porque así se presta la tierra, entonces muchos nos hemos traído para adaptar la semilla y seguir consumiéndolo*» (R.C. La Plata, agosto 2023).

Vinculado a ello, al hablar de estos alimentos del pasado, surgen los procesos de producción involucrados en ellos: «*Cuando era temporada de maíz, cosechamos entre todos los hermanos y varios días nos dedicábamos a moler para tenerlo para el año*» (R.C. La Plata, diciembre 2022); «*Sabíamos plantar todo lo que necesitábamos, papas, maíces, frutos, ya de chiquito se aprendía a cuidar los animales*» (R.C. Luján, julio 2023). Pero también emergen los de preparación «*Mi mamá preparaba con sus hermanas los tamales y luego íbamos al mercado a venderlos*» (R.C. La Plata, agosto 2023).

Como se desprende de estas citas, en todas las cocinas de antes se presentan los sujetos que realizan dichas recetas, remitiendo en su mayoría a espacios domésticos propios o cercanos: «*Cuando era día de mercado íbamos a intercambiar nuestras preparaciones por cosas que no teníamos como medicina o tinturas*» (R.C. La Plata, octubre 2023). Se resaltan así las formas de acceso a estos alimentos del pasado, mediante la producción propia, de vecinos o familiares, o en el mercado.

A la vez aparecen sus memorias afectivas, familiares y colectivas: «*Estos alimentos, los de antes, son más nutritivos, más ricos, te recuerdan a casa, hacer la mazamorra me recuerda a mi mamá y las preparaciones que ella hacía para todos mis*

[8] De aquí en adelante, R.C. remitirá a «registros de campo», en alusión al material etnográfico.

hermanos, cuando hago la mazamorra me acuerdo de ella» (R.C. La Plata, junio 2023).

Por otro lado, se manifiesta la cuestión de la comensalidad, dado que hablar de estas recetas de antes implica nombrar los espacios colectivos de consumo, sea para ocasiones especiales o comunitarias: «*Cuando íbamos a la finca a trabajar llevábamos la comida y nos sentábamos todos a almorzar al mediodía, armábamos una olla con frazadas para que conserve su calor*» (R.C. La Plata, febrero 2023). Cuando se nombraban algunas preparaciones en particular, surgieron a su vez diferentes formas de dibujarlos o elaborar su receta, según la posibilidad de acceso a ciertas materias primas y las variaciones familiares o regionales.

En los mapas actuales la geografía aparece desdibujada de la mayoría de las preparaciones, no referenciando al hablar de los mismos los lugares ni de producción ni de consumo, sino al consumo en sí mismo, aislado de otro proceso que lo contenga. Quizás la excepción lo constituyen las «papas fritas en cono[9]», que al momento de realizar los mapeos estaban comenzando a emerger en las ciudades cercanas a los poblados donde trabajamos «*Los jóvenes van a la ciudad y comen esas papas, siempre está lleno y esperan ir para allá para comprarlas*» (R.C. La Plata, mayo 2023). No solo son desconocidas las condiciones y procesos de producción, sino que se expresa una alta ignorancia respecto a los ingredientes de dichos preparados, especialmente en el caso de las golosinas, las gaseosas, las bebidas energizantes o los embutidos como salchichas: «*No tenía idea que tenía todas esas cosas*» (R.C. La Plata, junio 2023). Además, al referir a los alimentos de la actualidad se evidencia una cuestión interesante: se suprimen los nombres de los alimentos por el de las marcas comerciales que los realizan y hegemonizan el mercado, como con: «*Manaos*» «*Coca-Cola*» «*McDonald's*» o «*Speed*».

En relación con el acceso de los consumos actuales, prevalece la mercantilización –son adquiridos en almacenes de barrio o en mayoristas alejados a algunos kilómetros de los poblados–, así como la entrega mediante bolsones estatales, «*fideos que vienen en los bolsones*» (R.C. La Plata, mayo 2023). Tampoco aparecen referencias a historias, memorias o anécdotas de esos alimentos, siendo que la línea temporal de incorporación a esos consumos se registra al migrar a Argentina, llamando incluso «comida criolla» a hamburguesas, papas fritas, pizza, entre otros.

Una omisión que se reiteró en los mapas fueron los *snacks*, productos de copetín como papas fritas, chizitos, palitos, con la paradoja de estar siendo consumidos al momento de realizar los mapeos, especialmente por parte de niños. Estos snacks, suelen comercializarse en los poblados al por mayor, en bolsas de muchos kilos.

A pesar de esta aparente polarización entre el antes y el ahora, se recupera que, en muchos mapas, aparecen alimentos de «antes» en el «presente», resaltando que «(…) *los paisanos aprendimos a comer abundante y rico, por eso, aunque no estemos en Bolivia seguimos haciendo las preparaciones que hacíamos allá, no tan seguido como antes*» (R.C. La Plata, octubre 2023). Tal como fue referenciado, en general estas preparaciones acontecen en celebraciones del año, como «el Día de las Comadres»–jueves antes de Carnaval, en febrero–; «el Día de Todos los Santos»–el 1º de noviembre de 2023–; «o el Día de la Pachamama»–1° de agosto–.

Una cuestión esencial que ha emergido del trabajo con los mapas se vincula con el reconocimiento por parte de jóvenes y niños del propio autoconsumo de ultraprocesados y comida rápida, en detrimento de su desconocimiento de las cocinas antiguas: «*Es que los niños te piden lo que ven en la escuela o en la publicidad, y cuando les damos comida nuestra no les gusta o les cae mal porque no están acostumbrados*» (R.C. La Plata, diciembre 2022)[10]. Sin embargo, la desvalorización de las comidas de «antes»

[8] Se refieren a papas fritas con abundante cantidad de sal, aderezos ultraprocesados como kétchup, queso cheddar, mayonesa, y fiambres como panceta o salchicha.

[10] El hecho de incluir la realización de dibujos dentro de los mapeos, posibilitó la amplia participación de niños en la actividad, hecho que muchas veces los limita en torno a otras actividades o metodologías. Por el contrario, en muchos de los mapeos fueron parte activa en la representación gráfica de lo que los adultos enunciaban del «antes». A su vez, su propia reflexión y elección de los dibujos en el ahora fue muy importante, siendo que incluso los adultos les consultaban a ellos para que sean los encargados de hablar de lo que se «come ahora».

también aparece en prácticas de los adultos, lo cual se pudo registrar digitalmente, cuando comparten en sus estados de WhatsApp o de otras redes sociales, escenas de consumo de comida rápida como hamburguesas o papas fritas. Esto fue dialogado en uno de los talleres: «*A mí me llama la atención que ustedes compañeros suben con orgullo a sus historias las fotos cuando van a McDonald's o a la ciudad, y no de la sopa que aprendieron en su casa ¿Por qué hacen eso, si saben que esa hamburguesa les va a hacer mal y no es algo nuestro?*» (R.C. La Plata, mayo, 2022).

Por último es interesante resaltar algunos aportes suscitados de la comparación entre los mapas del antes y el ahora, así como elementos vinculados a sus causas y efectos. Sobre variables explicativas del cambio en el patrón de consumo, uno de los principales puntos se ancla en la responsabilización individual, vinculado a la falta de tiempo de las mujeres para cocinar: «*Antes las madres tenían más tiempo, pero acá la quinta demanda más, tenemos que atender a la familia, las reuniones, los compañeros»* (R.C. La Plata, octubre 2023). Sin embargo, la discusión colectiva propicia a posteriori una reflexión más profunda, por la cual aparecen otras variables explicativas: «*Las empresas cada vez sacan más productos y los chicos miran la publicidad de esas marcas y lo quieren*» (R.C. La Plata, noviembre 2023). La cuestión de las elecciones de los niños emerge en el hecho que muchas mujeres intentan dosificar la cantidad de productos ultraprocesados que sus hijos reclaman, aunque era considerada una estrategia compleja.

Acontece también una reflexión sobre la transformación alimentaria producto de su trayectoria de migración: «*De comer todo natural y hecho por nuestras familias a estar acá* [en Argentina] *y comprar todo en el supermercado, no saber que comemos*» (R.C. La Plata, diciembre 2022). Esto está vinculado con coordenadas culturales y de arraigo: «*Hay muchos paisanos que dejan su comida y comienzan a comer comida criolla, pero es una forma de olvidarse las raíces*» (R.C. La Plata, noviembre 2023). En algunos talleres surgió en esta instancia la comparativa con la Bolivia del presente y el hecho de que estas empresas de comida rápida aún no tengan allá la masividad que tienen en Argentina, al relatar el conocido antecedente de la quiebra de McDonald's en Bolivia: «*Allá la gente tiene la costumbre de la comida casera, de preparar todo en casa, bien condimentado que llene bien y sea barato; McDonald era caro y no era el sabor boliviano*» (R.C. La Plata, octubre 2023).

En cuanto a los efectos de esta transformación sobre los consumos alimentarios, en muchos talleres se manifiestan referencias a la salud y longevidad de los abuelos: «*Mi abuela cumplió 97 años y nunca tuvo que ir al hospital porque siempre comió todo natural, todo lo que hacía en su quinta, nada compraba afuera ni con venenos*» (R.C. La Plata, diciembre 2022)… «*Las personas antes no dependían tanto del hospital como ahora, ni del supermercado para comer*» (R.C. La Plata, diciembre 2022). De esta manera, con los mapeos se trazaban puentes entre los modelos productivos y la industria alimentaria; no solo en la pérdida de sentido de pertenencia, sino también en las marcas corporales.

5. DISCUSIÓN Y REFLEXIÓN

Un elemento central en los consumos «de antes» se vincula con el anclaje de los alimentos a sus lugares de producción, preparación y consumo, reuniendo el alimento en sí mismo las características del *terroir*, entendido como la tierra, el suelo y el lugar concreto del que procede (Duhart, 2019). Protagoniza en estas preparaciones y las memorias que en ellas anidan, la territorialidad de dichos alimentos, en todos sus procesos de producción, preparación y consumo. Esto no acontece de igual manera en los consumos actuales, «*alimentos de ningún lugar*» –frente a los «*alimentos del lugar*»– (McMichael, 2005), deslocalizados, en los que su origen de producción y preparación no es reconocido ni forma parte de su identidad. Si bien esta mirada clasificadora-dicotómica entre alimentos territorializados y desterritorializados puede ser cuestionada, es un hecho que los alimentos señalados en los mapas como actuales no se producen en un lugar particular, por gente particular, en un momento particular, sino que esas particularidades se desdibujan en pos de un proceso de homogeneización y despersonalización (van der Plog, 2010). Habría por tanto una despersonalización, dado que al recuperar los alimentos de antes se expresa la centralidad de los sujetos detrás de esos procesos, enhebrando historias familiares o comunitarias, mientras que las preparaciones

que priman en los mapas actuales se caracterizan por su carácter genérico, anónimo y desfamiliarizado/desubjetivado. Esto, a su vez, posibilita su inserción en cualquier cuerpo, espacio, tiempo. Así, se licúa a las cocinas de cualquier efecto afectivo, emocional, al tiempo que el carácter humano de los alimentos es reducido, anulado, absorbido.

La metodología propuesta mediante la estrategia comparativa del antes y el ahora incorpora la variable temporal para repensar transformaciones en los consumos alimentarios. Si bien el motivo principal de la realización de esta cartografía era inicialmente la reflexión y formación sobre el consumo alimentario personal e individual actual, al trazar la comparación cronológica entre un tiempo subjetivo anterior y actual se configuran procesos reflexivos que exceden el propósito inicial, que eran las reflexiones de los campesinos sobre la transformación de todo el modelo agroalimentario. ¿Qué elementos reponen las personas con las que se trabajó para entender estos cambios?

Algunas explicaciones remiten en primer término a cuestiones personales, como falta de tiempo, gustos, o trayectoria de migración. La «falta de tiempo» para explicar los cambios en los consumos se anuda necesariamente con la feminización de las tareas alimentarias (San Martín, 2023) y la incorporación cada vez más masiva de las mujeres en las tareas productivas, así como organizacionales, al participar de la UTT. Pero también hablar del tiempo– especialmente en los cordones hortícolas argentinos– equivale necesariamente a hablar de los tiempos del mercado, aquellos que establece el modelo agrario al disponer y demandar precios, así como la velocidad con que la logística comercial saca la producción de las quintas (García, 2012). La no tenencia de la tierra deja sujeto a arbitrariedades de los dueños de la misma los tiempos productivos de los campesinos, así como a la supremacía de los canales logísticos que establecen qué es lo que se «levanta» de las quintas, cuándo, cuánto y a qué precio. Al no tener tierra propia, queda supeditado el tiempo de los productores al tiempo del patrón y del mercado, que definen precios y urgencias. Por eso es que un punto central al hablar de la transformación en los consumos alimentarios es el tiempo, pero el mismo no puede ser pensado sin reflexionar sobre la configuración de la tierra en Argentina.

Otro argumento dado por los productores para explicar los cambios en sus consumos fue la propia trayectoria de migración, principalmente desde Bolivia. En especial se ve esta diferencia en los consumos de los niños–los de la primera generación familiar en Argentina–, entre quienes el consumo de alimentos frescos o cocinas bolivianas es mínimo y la preferencia es amplia por ultraprocesados o comida rápida. Aquí resulta importante incorporar una variable poco revisionada en los estudios alimentarios en Argentina, como lo es la discusión sobre la discriminación o racismo alimentario (Galvis, 2016; Oliveira *et al.*, 2022). El orgullo denotado en los interlocutores en redes sociales por una «comida criolla», ultraprocesada y rápida, permite pensar en el objetivo de ascenso social o cultural vinculado a los alimentos. De lo recuperado en los mapas se manifiesta que ciertos productos ultraprocesados tienen una valoración cultural simbólica muy alta para quienes se encuentran por fuera de los parámetros de una sociedad blanqueada y europeizada como la argentina, asociando aquellos alimentos con ideas de prestigio, progreso, desarrollo y modernidad. Desde el periodo colonial se han establecido clasificaciones y jerarquizaciones sobre las cocinas y los alimentos nativos, que inculcaron un complejo de inferioridad, al leer estas cocinas entendidas como feas, inferiores e incivilizadas (Albán, 2010). Sammartino (2020) repone que en épocas recientes y través de las distintas instituciones modernas –como la escuela o el sector salud–, se lograron marcar a fuego las virtudes civilizatorias eurocéntricas, en busca de reducir al otro colonizado a un ser inferior que habita una zona del «no ser». Esta jerarquización de los alimentos actuó como un mecanismo efectivo de marginación social y productiva de ciertos productos tradicionales o su erradicación, como sucedió con la quinua y el amaranto y su reemplazo por especies europeas (Sammartino, 2020).

Estos aspectos no pueden ser desanclados de la discusión más amplia sobre el modelo agroalimentario actual, siendo que –en la

actualidad– la alimentación en Argentina se encuentra comandada por un puñado de empresas transnacionales que dominan los sistemas agroalimentarios y definen qué producir, cómo, dónde, cuánto y cuándo. Según un relevamiento del Observatorio para el Desarrollo Provincial-ODeP, en el país tres empresas concentran el 91% de la producción de aceites; tres compañías el 85% de la producción de azúcar; solo una es la responsable del 79% de la fabricación de fideos; dos del 82% de la producción de harina; otras dos del 98% del total de las gaseosas; y solo una concentra el 70% de la producción de leche (ODeP, 2021). Van der Ploeg (2010) habla de «Imperio alimentario», como nombre propio, conformado por gigantescas corporaciones que se constituyen como principal agente en la cadena alimentaria mundial. Esto se presenta en los mapas de «ahora», cuando en vez de aludir las personas que producen o elaboran esos productos, se mencionan los nombres de las marcas: el valor de los alimentos, al convertirse en meras mercancías, pasa a residir en ser un activo intercambiable dentro de una empresa mundial (van der Ploeg, 2010).

Al separarse la producción y el consumo alimentarios progresivamente de su vinculación directa con la agricultura para insertarse en un complejo sistema de procesos de producción, distribución y consumo (Delgado, 2010), los alimentos se desestacionalizan. Las personas pierden el contacto con el ciclo productivo que los gesta, así como el conocimiento de los procedimientos y las técnicas utilizadas en su producción (Sammartino, 2014), lo cual se documenta en la ignorancia respecto a los ingredientes que conforman los productos. Esto ocurre porque en la separación entre la producción agrícola y el producto de consumo final se efectúan todo tipo de intervenciones a espaldas de la población, provocando un profundo desconocimiento acerca de los procesos que los alimentos sufren durante su procesamiento, así como el incremento del agregado de azúcar «invisible» en productos que incluso se consideran salados (Sammartino, 2014): el «*Imperio introduce no-alimento*» (van der Ploeg, 2010). Esto reestructura la matriz productiva y se expresa en consumos alimentarios actuales creados a base de monocultivos (soja, trigo y maíz), en detrimento de otras variedades de granos prevalentes en los territorios en cuestión (Otero, 2013). Entreverar las transformaciones agrícolas productivas con las reconversiones de los consumos alimentarios constituye uno de los resultados más valiosos de los «mapeos alimentarios» a nivel investigación y formación política.

Al comenzar esta pesquisa se la situó dentro de aquella literatura que busca aportar a los procesos formativos al interior de organizaciones campesinas. Pizzeta (2007) declara que la formación debe ayudar a estos movimientos a fomentar una interpretación adecuada de la realidad y de traccionar una pedagogía de masas. Si bien el disparador primero de la herramienta que aquí se analizó fue la necesidad de problematizar los consumos alimentarios personales, al estar esta metodología emplazada en una de las organizaciones campesinas más importantes de Argentina, se trazaron argumentos históricos respecto a todo el modelo agroalimentario; y, en especial, sobre el rol fundamental de quienes producen los alimentos, lo que puede ser leído como una autovaloración del campesinado. La reconstrucción de memorias alimentarias habilitó formar sujetos con un elevado nivel de conocimiento y profundidad sobre el modelo agroalimentario vigente y su lugar como productores. Se trata entonces de una pedagogía que busca aportar a reconstruir las capacidades de los campesinos para cuestionar su realidad y reconocerse en ella. Esto tensiona lo aportado en los inicios de esta indagación sobre la «ficción campesina» y la narrativa por la cual el sujeto campesino es entendido como atrasado, pasivo y conservador. Los mapas alimentarios habilitaron, sin embargo, revalorizar voces que el propio sistema ha intentado acallar, posibilitando la apertura de saberes locales sobre el alimento y sus transformaciones.

6. CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo de este escrito se ha profundizado en la reflexión sobre una metodología de la educación popular, denominada «mapeos alimentarios», construida al interior de una

organización campesina argentina para trabajar con sus integrantes en relación con sus propios consumos alimentarios. La noción de mapa que se sostuvo en esta herramienta no remitió explícitamente a un lugar geográfico, sino que buscó dar cuenta de las dimensiones territoriales e históricas en la conformación de los consumos alimentarios.

El primer aspecto a destacar es que la reflexión sobre esta metodología no puede deslindarse de la óptica epistemológica y pedagógica con que la misma se ha construido e implementado. Su potencialidad es debido a su impacto y carácter visual, que permite la participación de personas no alfabetizadas o parcialmente alfabetizadas, así como la construcción de un saber in situ, que no anula los conocimientos previos o preexistentes de las personas, sino que los hilvana. La asociación de los campesinos con sujetos pasivos o silenciosos, propia de la ficción campesina que al comienzo se examinó, es tensionada mediante una pedagogía crítica, que da cuenta que no son pasivos sino acorralados, no silenciosos sino silenciados. Esto a su vez levanta distintas maneras de pensar la construcción de conocimiento –en general– y en sectores campesinos –en particular–.

Los «mapeos alimentarios» propician sostener dos grandes hallazgos: los resultados formativos (la caracterización del modelo), y los participativos (la construcción campesina de base). Respecto al primer punto–los resultados formativos– es porque habilita la caracterización de los cambios diacrónicos del modelo alimentario, al adentrarse en detalles necesarios para su reflexión: la territorialización/desterritorialización de los alimentos; la personalización/despersonalización de los procesos alimentarios, junto con las memorias, afectos e historias personales, familiares y colectivas vinculados a ellos. Si en los platos de ahora emerge la marcada presencia de productos industrializados–muchos de ellos ultraprocesados, pertenecientes a marcas globales–, en los de antes se destacan alimentos y comidas regionales que requieren de saberes colectivos para su elaboración. Se recrean así comensalidades compartidas y se resaltan la riqueza nutricional, cultural y económica que representan.

En relación con el segundo punto–el aspecto participativo–, este escrito ilumina la potencialidad de construcción de base que trae la metodología al realizarse en un sector campesino organizado gremialmente. Como se desprende de los resultados aportados, el contraste temporal entre el antes y el ahora sitúa a los sujetos que producen alimentos en un lugar protagónico en la historia social, revalorizando su rol y trabajo, así como el hecho fundamental de organizarse colectivamente para disputar esta transformación. En este sentido, la motivación por revisar metodologías alimentarias que partan y se construyan de este contexto de enunciación estriba en debatir sentidos asociados a la ficción campesina en Argentina, con la posibilidad de reencuentro con una formación política del sector más cercana y válida para los propios actores sociales.

De esta manera, la realización de «platos» de «antes» y de «ahora» habilita un contraste que termina excediendo el debate sobre el consumo personal de alimentos, para trazar una reflexión general sobre el modelo agroalimentario; y, en especial, sobre la participación del campesinado organizado en ello.

Se concluye resaltando la necesidad de profundizar la reflexión sobre la construcción y ejecución de metodologías participativas alimentarias en todos los sectores de la sociedad, especialmente en aquellos que se abocan a la producción de los alimentos

7. AGRADECIMIENTOS

A mis compañeros y compañeras de la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT), especialmente del Área de Alimentación.

REFERENCIAS

Albán A., A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico y las memorias del paladar. *Calle 14, 4*(5), 10-23. [https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/view/1200] https://doi.org/10.14483/21450706.1200

Ares, P, & Risler, J. (2019). Iconoclasistas. *Metal*, (5), 1-6. Recuperado de http://papelcosido.fba.unlp.edu.ar/ojs/index.php/metal/article/view/918

Barbetta, P. (2012).*Ecologías de los saberes campesinos: más allá del epistemicidio de la ciencia moderna: reflexiones a partir del caso del movimiento campesino de Santiago del Estero vía campesina.* Buenos Aires, Argentina: CLACSO.

Barbetta, P., Domínguez, D., & Sabatino, P. (2012). La ausencia campesina en la Argentina como producción científica y enfoque de intervención. *Mundo Agrario, 13*(25), 1-20.

Barragán Giraldo, D. G. (2016). Cartografía social pedagógica: entre teoría y metodología. *Revista Colombiana de Educación*, 70, 247-285.

Barsky, O., & Gelman, J. (2001). *Historia del agro argentino. Desde la Conquista hasta fines del siglo XX.* Buenos Aires, Argentina: Grijalbo Mondadori.

Benencia, R., Quaranta, G., & Souza Casadinho, J. (Coords.) (2009). *Cinturón hortícola de la ciudad de Buenos Aires. Cambios sociales y productivos.* Buenos Aires, Argentina: Ciccus.

Burgos, A. (2010). Luchas populares rurales contra la exclusión social y cultural: las experiencias educativas del MOCASE/VC. [Actas de las] *II Jornadas Internacionales de Problemas Latinoamericanos*. Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.

Casado Baides, B, & Stronzake, J. (2016). Los cursos latinoamericanos de la Escuela Nacional Florestan Fernandes del Movimiento de Trabajadores Sin Tierra de Brasil. En O. Dañobeitia Ceballos (Coord.), *Experiencias de formación política en los movimientos sociales* (pp.173-241). Lima, Perú: Editorial PDTG.

Castro-Gómez, S, & Grosfoguel, R. (2007). *El giro decolonial, reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global.* Bogotá, Colombia: Siglo del Hombre Editores. Recuperado de https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/8296367/mod_resource/content/2/CastroGomez%20Grosfoguel%20El%20Giro%20Decolonial%2007%20-%20Capitulo.pdf

Delgado Cabeza, M. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de Economía Crítica, 10*, 32-61. Recuperado de https://www.revistaeconomiacritica.org/index.php/rec/article/view/474

Diez Tetamanti, J. M. (2018). *Cartografía social, teoría y método.* Buenos Aires, Argentina: Biblos.

Domínguez, D. (2009). *La lucha por la tierra en Argentina en los albores del Siglo XXI. La recreación del campesinado y de los pueblos originarios* (Tesis doctoral inédita). Universidad de Buenos Aires, Argentina. Recuperado de http://www.iigg.fsoc.uba.ar/Publicaciones/tesis/dominguez_tesisdoc.pdf

Duhart, F. (2019). Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber. *Analíticos, 1*, 31-47.

Fals Borda, O. (1956). El campesino cundi-boyasense: conceptos sobre su pasividad. *Revista de Psicología, 1*(1), 74-83. Recuperado de https://revistas.unal.edu.co/index.php/psicologia/article/view/32337

Galvis, A. (18 de marzo de 2016). Desmantelando o racismo nos sistemas alimentares. *Food First,* (1). Recuperado de https://archive.foodfirst.org/desmantelando-el-racismo-del-sistema-alimentario/

García, M. (2012). *Análisis de las transformaciones de la estructura agraria hortícola platense en los últimos 20 años. El rol de los horticultores bolivianos.* (Tesis doctoral inédita). Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Argentina. Recuperado de https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/18122

Giarracca, N., & Teubal, M. (2005). *El campo argentino en la encrucijada. Tierra, resistencia y ecos en la ciudad.* Buenos Aires, Argentina: Alianza Editorial.

Giraldo, O. F. (2023). Saberes campesinos situados: fenomenología del saber viviendo y del saber estando. *Alter-Nativa*, (12), 120-138. Recuperado de https://revistas.unc.edu.ar/index.php/alter-nativa/article/view/40975

Harvey, D. (2005). *El «nuevo» imperialismo: acumulación por desposesión.* Buenos Aires, Argentina: CLACSO.

Jara, C. E. (2016). ¿Qué es un campesino? La construcción de un sujeto político ambiguo en Santiago del Estero (Argentina). *Astrolabio,* (16), 340-361. https://doi.org/10.55441/1668.7515.n16.11836

Jara, O. H. (2010). Popular education and social change in Latin America. *Community Development Journal*, (45), 287-29. https://doi.org/10.1093/cdj/bsq022

Lenton, D. (2010). La «cuestión de los indios» y el genocidio en los tiempos de Roca: sus repercusiones en la prensa y la política. En O. Bayer (Coord.), *Historia de la crueldad argentina. Julio A. Roca y el genocidio de los pueblos originarios* (pp. 29-49). Buenos Aires, Argentina: RIGPI. Recuperado de https://perio.unlp.edu.ar/catedras/comyddhhlic/wp-content/uploads/sites/152/2020/08/9-Lenton-La-cuestion-de-los-indios-y-el-genocidio-en-los-tiempos-de-Roca-4.pdf

McMichael, P. (2005). Global Development and The Corporate Food Regime. En F. H. Buttel y P. McMichael (Eds.), *New directions in the sociology of global development* (pp. 265-299). Amsterdam, Países Bajos: Emerald Group Publishing Limited.

Michi, N., Di Matteo J, & Vila, D. (2012).Movimientos populares y procesos formativos. *Polifonías. Revista de Educación, 1*, 22-41. Recuperado de https://ri.unlu.edu.ar/xmlui/bitstream/handle/rediunlu/2168/3%20-20Michi.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Montoya Arango, V. (2007). El mapa de lo invisible. Silencios y gramática del poder en la cartografía. *Universitas Humanística,* (63), 155-179. Recuperado de: https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/univhumanistica/article/view/2341

ODeP (Observatorio para el Desarrollo Provincial). (2021). *Comercialización, soberanía y desarrollo agroalimentario.* Buenos Aires, Argentina:ODeP. Recuperado de https://www.odep.ar/comercializacion-soberania-y-desarrollo/

Oliveira da Silva, S., Chaves dos Santos, S. M., Mendes Gama, C., Ramos Coutinho, G., Pereira dos Santos, M. E., & Silva. N. J. (2022). A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. *Cadernos de Saúde Pública, 38*(7), 1-14. https://doi.org/10.1590/0102-311XPT255621

Otero, G. (2013). El régimen alimentario neoliberal y su crisis: Estado, agroempresas multinacionales y biotecnología. Antípoda. *Revista de Antropología y Arqueología, 17*, 49-78. http://dx.doi.org/10.7440/antipoda17.2013.04

Padilha, L. (2005). Cartogramas: ficción angolana y refuerzo de espacios y paisajes culturales. *Alea, Estudios Neolatinos, 7*(1), 139-148. https://doi.org/10.1590/S1517-106X2005000100009

Palumbo, M. M. (2016). Educación en movimientos sociales rurales: un estado del arte. *Revista Historia de la Educación Latinoamericana, 18*(26), 219-240. https://doi.org/10.19053/01227238.4373

Paz, R. (2006). El campesinado en el agro argentino: ¿Repensando el debate teórico o un intento de reconceptualización? *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe, 81,* 65-85. https://doi.org/10.18352/erlacs.9648

Paz, R. (2014). Agricultura familiar y sus principales dimensiones: la pampeanización del término. *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios, 41*(10), 5-33. Recuperado de http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/download/riea/riea_v41_n1_01.pdf

Pizzeta, A. J. (2007). Formação política no MST: um processo em construção. *OSAL, 8*(22), 241-250.Recuperado de http://www.hechohistorico.com.ar/trabajos/osal/osal/osal22/org/EMS22Pizetta.pdf

Rockwell, E. (2009). *La experiencia etnográfica. Historia y cultura en los procesos educativos.* Buenos Aires, Argentina: Paidós.

San Martín, L. G. (2023). La problemática del acceso al alimento en la contemporaneidad: algunas notas para desfeminizar la alimentación. *Trabajo y Sociedad, 40,* 359-374. Recuperado de: https://www.unse.edu.ar/trabajoysociedad/40%203%20A%20SAN%20MARTIN%20final.pdf

Sammartino, G. V. (2014). Notas para identificar el modelo de producción agroalimentario hegemónico actual. *Diaeta, 32*(147), 16-25. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-73372014000200002&script=sci_arttext&tlng=en

Sammartino, G. V. (2020). Entre olvidos, omisiones, colonialidades en lucha y paradigmas emancipatorios de los patrimonios alimentarios. *The Journal of the Food and Culture of the Americas, 2*(1), 103-123. https://dx.doi.org/10.35953/raca.v1i1.39

Sammartino, G. V., & Caimmi, N. (2023). Luchas y alternativas en torno a la producción y el consumo de alimentos. El PIP-UTT como re-existencia alimentaria y decolonial en el norte misionero, Argentina. *Revista Encrucijadas, 23*(1), 1-26. Recuperado de https://recyt.fecyt.es/index.php/encrucijadas/article/view/97055

Sammartino, G., Caimmi N., Figueroa, E., Brusco, L., De La Cruz, A., Panero, A., & Cafardo, A. (2023). Los Mapeos Alimentarios: trazos colectivos para rastrear el modelo agroalimentario. [Poster presentado en el] *VII Congreso Internacional de Salud Socioambiental*, 12-16 de junio, Rosario, Argentina.

Segato, R. L. (2002). Identidades políticas y alteridades históricas. Una crítica a las certezas del pluralismo global. *Nueva Sociedad*, 178, 104-125. [http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/runa/article/view/1304] https://doi.org/10.34096/runa.v23i1.1304

Svampa, M. (2000). *Desde Abajo. La transformación de las identidades sociales*. Buenos Aires, Argentina: Biblos.

UTT (Unión de Trabajadores de la Tierra). (2023). *Quiénes somos*. Buenos Aires, Argentina: UTT. Recuperado de http://www://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar

Val, V., & Rosset, P. M. (2020). Campesina a campesino: educación campesina para la resistencia y la transformación agroecológica. *Revista Brasileira de Educação do Campo, 5*, 1-25. http://doi.org/10.20873/uft.rbec.e10904

Van der Ploeg, J. D. (2010). *Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios*. Barcelona, España: Icaria Editorial.