

Proyecto:

Prácticas de producción, circulación y consumo de alimentos y plantas medicinales en situaciones de resistencia y de subalternidad

Directora: Mgter. Cecilia Pernasetti

Integrantes: Lic. Nancy Juncos, Doctoranda Rosa Quiroga, estudiantes Micaela Crespo, Renata Guagnini, Pamela Tello, Cristina Mancini, Angie Quispe Mendoza

Resumen:

El presente proyecto reúne investigaciones en el marco de tesinas de grado y tesis posgrado, de Prácticas Profesionales Supervisadas (PPS) y de un proyecto de extensión, que ponen el foco en las prácticas de producción, circulación, preparación y/o consumo de alimentos y plantas medicinales, ejercidas por grupos sociales diversos que sin embargo tienen en común una particular condición de marginalidad o subalternidad dentro del sistema hegemónico de alimentación y salud. Desde la tradición de estudios comparativos y considerando las propuestas teórico-metodológicas de las teorías de la colonialidad del poder, el proyecto busca describir y comprender específicamente las relaciones sociales que producen y son producto de estas prácticas observadas, incluyendo dentro de las relaciones sociales también a aquellas que se establecen con el paisaje, el clima, el agua, la flora y la fauna, es decir, lo que comprende el "territorio", entendido como un espacio-tiempo construido históricamente y cargado de significaciones. Se buscará centralmente indagar cuándo y en qué condiciones pueden ser consideradas prácticas de resistencia.

Plan de trabajo

A. Planteo del problema general y delimitación al proyecto

El presente proyecto reúne investigaciones en el marco de tesinas de grado y tesis posgrado, de Prácticas Profesionales Supervisadas (PPS) y de un proyecto de extensión, que ponen el foco en las prácticas de producción, circulación, preparación y/o consumo de alimentos y plantas medicinales, ejercidas por grupos sociales diversos que sin embargo tienen en común una particular condición de marginalidad o subalternidad dentro del sistema hegemónico de alimentación y salud. El equipo viene trabajando como grupo de estudio desde 2016 y desde fines de 2017 se inscribe como proyecto en el Área Social del Centro de Investigaciones de la Facultad de Filosofía y Humanidades (Resolución interna 21/2017).

Las investigaciones se ubican territorialmente en tres sitios: la ciudad de Córdoba y alrededores; el valle de Traslasierra (Córdoba) y el NO de la provincia de Catamarca. En el primer caso, Rosa Quiroga en el marco del doctorado en Antropología, busca entender las migraciones bolivianas desde las cocinas (lugar subestimado por estudios en ciencias sociales), como espacio reproductor de prácticas culturales, en particular centrándose en la indagación acerca del *sabor* que circula entre los y las bolivianas en Córdoba, para a partir de allí reflexionar sobre el vínculo entre las comidas, las memorias colectivas, la

idea de nación y el tiempo en el aprendizaje de las cocineras. También en Córdoba, el proyecto de Angie Quispe en su tesina Licenciatura en Antropología toma particularmente tres productos alimenticios considerados *típicamente peruanos*: el ají amarillo, el limón y el maíz desgranado y seco, para indagar su origen histórico, sus modos de circulación, cómo se re-crea su sabor y sus sentidos en contextos migratorios en Córdoba. Pamela Tello, en el marco de una práctica profesional supervisada de la Licenciatura en Antropología en el Observatorio de Agricultura, Urbana, Periurbana y Agroecológica, busca relevar *el lugar de las mujeres* como trabajadoras y productoras hortícolas, en familias de chacareros cordobeses y migrantes bolivianos del cinturón verde de la ciudad de Córdoba. En Traslasierra, Micaela Crespo, en su tesina de Licenciatura en Ciencias Biológicas, desde una perspectiva etnográfica, buscará describir y comprender el lugar de las plantas medicinales locales a través de los *itinerarios terapéuticos* de familias de la región. En la misma zona, en el marco de un proyecto de Extensión Renata Guagnini indaga acerca de los sentidos de las categorías nativas de *identidad* y *ancestralidad* que los miembros de la asociación de productores “Viva el Monte” sostienen para fundamentar su actividad productiva. En el NO de Catamarca, Cecilia Pernasetti, como parte del doctorado en Antropología, busca describir y comprender la vigencia de la producción y consumo de alimentos considerados “tradicionales” (categoría nativa) en particular la *harina cocida* de maíz y trigo, indagando en la trayectoria histórica de este alimento y teniendo en cuenta la relaciones sociales involucradas en sus diferentes fases: producción del grano, tostado, molienda en molinos locales y modos de comensalidad. En la misma región, Cristina Mancini, en su proyecto de práctica profesional supervisada (Lic. en Antropología), buscará reconstruir la trayectoria histórica y vigencia contemporánea de algunas plantas medicinales, en la extensa red de relaciones sociales propiciadas por el Qhapaq Ñan (camino del Inca) con el propósito de mostrar las posibles rupturas y continuidades en dichas prácticas, poniendo énfasis particularmente en el “Inca Yuyo” o “Té del Inca” (*Lippia integrifolia*) llamado así por su posible función como tributo que las poblaciones entregaban al Inka.

Este proyecto se enmarca así en la tradición de estudios comparativos, los cuales consideran que el análisis de las particularidades de cada caso ilumina por su contrastación otras situaciones observadas en otros espacios-tiempos y que es posible de ese modo construir categorías comunes que permitan describir y comprender específicamente las relaciones sociales que producen y son producto de estas prácticas observadas (Goody, 1995), considerando dentro de las relaciones sociales también a aquellas que se establecen con el paisaje, el clima, el agua, la flora y la fauna, es decir, lo que comprende el “territorio” entendido como un espacio-tiempo construido históricamente y cargado de significaciones (Murillo et al, 2014)

Partimos de los siguientes presupuestos comunes:

1. El acento en las *prácticas* (modos de hacer) involucradas en la producción, recolección, circulación, preparación y consumo de alimentos y hierbas medicinales que vamos a analizar en los diferentes proyectos que se reúnen en este grupo. Analizar las prácticas involucra reconocer que en el hacer se ponen en acto una serie de relaciones en las que se despliegan experiencias, formas de transmisión de saberes, memorias sociales, horizontes de sentido, estrategias colectivas e individuales, creatividad y un modo de entender los vínculos con los otros humanos y no humanos y con el territorio

(de Certeau, 1996; Grosso, 2008) Es así que estos modos de hacer son productores de saberes y sentidos, aunque no necesariamente van acompañados por un discurso que los explicita. (Rivera Cusicanqui, 2010). Más aún si se trata de grupos subalternos o ubicados en un lugar de desigualdad frente al poder, en los que es posible reconocer mayor elocuencia en sus acciones que en la palabra que raramente se hace pública (Lombardi Satriani, 1974; de Certeau, 1996; Crehan, 2004). En particular, trataremos de entender en qué medida estas prácticas pueden ser consideradas “de resistencia” a un orden hegemónico (ver punto 3)

2. Por otro lado, asumir que para comprender y describir estas prácticas y relaciones sociales es necesario considerarlas en el marco del capitalismo global contemporáneo como devenir del proceso de dominación colonial. Estudios sobre el desarrollo del capitalismo en el agro en Argentina y Latinoamérica demuestran una tendencia a la homogeneización de productos y producción que va en contra la diversidad intrínseca de la naturaleza y la labor campesina, en la medida en que la prioridad son los rendimientos económicos, generalmente vinculados al aumento del volumen de la producción y su velocidad, lo cual requiere a su vez un control y homogeneización del consumo, que permita aumentar la escala del comercio. (Bartra, 2014; Rubio, 2003 : Martínez Dougnac, 2013, entre otros)

Este modelo busca extenderse y poner bajo su control cada vez más territorios y más prácticas: en ese sentido tiene un impulso “colonizador”, que ha intervenido como proyecto cultural desde la colonia (Segato, 2013; Rivera Cusicanqui, 2015; de Santos Souza, 2010) imponiendo acotadas formas de producción y consumo que se manifiestan, por ejemplo, en el abandono y descalificación de productos y tradiciones de alimentación y salud que circunstancialmente no entran en la lógica del rendimiento a escala (Fischler, 2002; Goody, 2002 ; Martínez, 2012) Este proceso provocó, en el caso de Argentina y América Latina, aumento de costos de producción, desplazamiento o migraciones forzadas de poblaciones rurales hacia las ciudades, empobrecimiento de sociedades campesinas e indígenas, degradación ambiental producto de la disminución de la biodiversidad, mayor dependencia de agroquímicos y de tecnologías sofisticadas de producción como las semillas transgénicas, lo que genera a su vez mayor concentración de la producción en manos del capital que puede costear y adaptarse a esos insumos (Martínez Dougnac, 2013; Rubio, 2003; Vilulla, 2015). Desde el punto de vista del consumo, tendencia a la concentración de los mercados de distribución, mayor dependencia de las zonas periféricas respecto de los centros de producción, disminución de la calidad nutritiva de los alimentos industrializados, encarecimiento de los productos, aumento del desperdicio de alimentos (Goody, 2002; Pinotti, 2010, entre otros). En fin, se producen modificaciones drásticas en el sistema de relaciones sociales que se construían y se sustentaban en la producción local, en su circulación y en su consumo (Grass y Hernández, 2009; Manildo, 2013; Rubio, 2003; Esteva, 2008).

3. Consideramos que, sin embargo, existen prácticas *resistentes* (deliberadamente o no) a este proceso, y que el andamiaje teórico ofrecido por las teorías de la colonialidad del poder ofrece elementos fértiles que permiten abordarlas en su complejidad (Lander, 2002; Segato, 2013). Al tratarse de modos de hacer situados en los márgenes respecto a los modelos coloniales hegemónicos de producción de alimentos y medicinas, estas prácticas ponen en acto estrategias y recursos en los que se involucra la memoria, la

transmisión oral, las sabidurías ancestrales de autogestión colectiva de la propia vida, y también los aprendizajes de tecnologías y recursos contemporáneos. Es decir, son prácticas complejas que actualizan, y crean modos de hacer y sentidos que pueden ser potencialmente transgresores al orden dado¹ (Grosso, 2008; Crehan, 2004; de Certeau, 1998 Cusicanqui, 2010, Scott, 2000; Craviotto, 2011).

Nos interesa analizar las diferentes temporalidades y espacialidades que se conjugan en estas prácticas, que ponen en cuestión la distinción entre pasado y presente, entre tradición y modernidad, entre lo local y lo “universal”. ¿Quién define lo tradicional y lo moderno, lo perteneciente al pasado, al presente o al futuro? ¿Cómo entender lo “universal” sino es a partir de la des-localización que impone un proyecto colonizador que homogeniza un único modo de concebir la gestión de la alimentación y la salud? Silvia Rivera Cusicanqui (2015) advierte cómo las categorías de tradición y modernidad son también una forma de descalificar saberes y sabores, otorgándoles el sello de resabios de un pasado ya superado.

B. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

Objetivo General:

Describir y comprender los modos de hacer y de producir sentidos y saberes sobre producción, circulación, preparación y consumo de alimentos y plantas medicinales, en grupos sociales que se encuentran en situación subalterna respecto al orden hegemónico-colonial del capitalismo contemporáneo en América Latina.

Objetivos Específicos

. Explorar y profundizar en análisis y debates producidos por las ciencias sociales, sobre la cuestión del carácter de prácticas o estrategias “de resistencia” entre grupos subalternos tanto rurales como urbanos.

. Indagar sobre las correspondencias entre las perspectivas etnográficas e históricas para construir categorías de análisis apropiadas para describir y explicar trayectorias tanto de sujetos sociales como de objetos materiales (alimentos, plantas) a lo largo del tiempo

. Construir categorías de análisis que pongan en juego los saberes disciplinares que el grupo reúne y los saberes locales identificados en el trabajo de campo

. Profundizar en la discusión y reflexión sobre problemáticas teórico-metodológicas involucradas en las experiencias etnográficas de Prácticas Profesionales Supervisadas, Extensión e Investigación

C. MATERIALES Y MÉTODOS

¹ En investigaciones anteriores (Pernasetti y Ferre, 2013 y 2015), hemos constatado la persistencia de prácticas alimentarias que se alejan de la lógica arriba descrita. En el caso de dicha investigación, se trata de alimentos a los que denominamos con la categoría de “tradicionales”.

Los proyectos individuales en su conjunto constituyen una propuesta diversa y plural, en la que la investigación y la intervención entretienen saberes, pero todas tienen como principales herramientas metodológicas las que propone la etnografía como modo de construir un tipo de conocimiento sólo posible a partir de la relación en presencia entre el investigador (y su bagaje teórico) y los grupos y sujetos involucrados (Guber, 2001, Rockwell, 1986). En el caso de este proyecto, el marco en el que se da esta relación varía según se trate de una práctica profesional supervisada, una investigación de grado o posgrado, o un proyecto de extensión. Pero en todos los casos se reconoce la importancia de la observación, el registro y las entrevistas en profundidad, a partir de una articulación reflexiva entre la experiencia de las investigadoras en el campo y los aportes teóricos transdisciplinarios. La mirada etnográfica incorpora también la dimensión histórica, con actividades propias de la indagación de esa disciplina: búsqueda de fuentes y registros, exploraciones en la historia oral.

Otra actividad del grupo será la lectura y discusión de textos considerados centrales en la indagación teórica y metodológica de los temas comunes que nos ocupan.

Además, el ejercicio de escritura será considerado no sólo producto final de la investigación sino proceso necesario de reflexión, construcción de categorías e intercambio de experiencias, a lo largo de la realización de las investigaciones particulares.

Por último, se prevé la organización de una jornada de intercambio con otros grupos de investigadores de temas afines, la publicación on line de resultados parciales y una muestra en el Museo de Antropología.

Los materiales necesarios para llevar adelante estas actividades son: notebooks, impresora, bibliografía específica, grabadores digitales, material de librería.

D. BIBLIOGRAFÍA

BARTRA, Armando. 1982. *El capital en su laberinto: de la renta de la tierra a la renta de la vida*. Editorial Ítaca. México.

_____. 2014. *El hombre de hierro. Límites sociales y naturales del capital en la perspectiva de la Gran Crisis*. México: UAM, UACM, Ítaca.

CRAVIOTTO, C. 2011. "Los enfoques centrados en las prácticas de los productores familiares". *Revista Internacional de Sociología* Vol.70, nº 3, Córdoba, España.

CREHAN, K. 2004. *Gramsci, cultura y antropología*. Barcelona: Bellaterra.

DE CERTEAU, M. 1998. *La invención de lo cotidiano. I Artes de hacer*. México: Universidad Iberoamericana

DE CERTEAU, M., GIARD, L. y MAYOL, P. 2000. *La invención de lo cotidiano. 2 Habitar, Cocinar*. México: Universidad Iberoamericana

DE SOUZA SANTOS, Boaventura. 2010. *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Montevideo: Trilce

ESTEVA, Gustavo. 2008. *Volver a la Mesa. Soberanía alimentaria y cultura de la comida en la América Profunda*. México: Bellido Ediciones EIRL.

FISCHLER, Claude (2002): "Gastronomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea" en: Contreras, Jesús (comp.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. México: Alfaomega.

GRAS, C y V. HERNÁNDEZ (coord.) 2009. *La Argentina rural. De la agricultura familiar a los agronegocios*. Buenos Aires: Biblos.

- GIOBELLINA, Beatriz L. 2011. La defensa del suelo agrícola de calidad como recurso finito y estratégico para la soberanía alimentaria y la sustentabilidad local y global. El caso de la Huerta del gran Valencia. Tesis Doctoral.
- GOODY, Jack. 1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa
- _____. 2002. "Alimentación industrial. Hacia una cocina mundial" en Contreras Jesús (comp.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos, costumbres*. México: Alfaomega editores.
- GROSSO, José Luis. 2012. *Del socioanálisis a la semiopraxis de la gestión social del conocimiento. Contranarrativas en la telaraña global*. Colombia: Universidad del Cauca Popayán.
- GUBER, Rosana. 2001. *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Norma.
- IDOGAYA MOLINA, A. 1999. "La selección y combinación de medicinas entre la población campesina de San Juan (Argentina)" en *Scripta Ethnológica 21*. Buenos Aires: CONACYT
- LANDER, Edgardo (Comp.). 2000. *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires: CLACSO.
- LEMA, V. S., y POCHETINO, M. L.2012. "Cambio y continuidad al plato: los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural". En Babot, M. P.; Marschoff, M.; Pazzarelli, F. *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Córdoba: UNC
- LOMBARDI SATRIANI, L.M. 1974. *Antropología cultural. Análisis de la cultura subalterna*. Buenos Aires: Galerna
- MANILDO, Luciana. 2013. *La identidad chacarera en las grietas del paisaje sojero*. Imago Mundi. Buenos Aires.
- MARTÍNEZ, G. 2012. "Actualidad y pasado del uso de plantas silvestres comestibles entre los tobas del impenetrable chaqueño. Reflexiones, discursos y prácticas entorno a la alimentación". En Babot, M. P.; Marschoff, M.; Pazzarelli, F: *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Córdoba: UNC.
- _____. 2007. "La farmacopea natural en la salud materno-infantil de los Tobas del Río Bermejito" En Kurtziana 33 (1). Córdoba: Museo Botánico, UNC
- MARTINEZ DOUGNAC, Gabriela (Comp.). 2013. *De especie exótica a monocultivo. Estudios sobre la expansión de la soja en Argentina*. Imago Mundi. Buenos Aires.
- MURILLO, Mario, Bautista, Ruth; Montellano, Violeta. 2014. *Paisaje, Memoria y nación encarnada Interacciones ch'ixis en la Isla del Sol* . La Paz: Programa Estratégico de Investigación para Bolivia
- PERNASETTI, Cecilia y Florencia FERRÉ. 2013. *Inventario de sabores. Un viaje por la intimidad de la cocina tradicional de Belén*. Secretaría de Estado de Cultura de la Provincia de Catamarca.
- 2015. "Vigencia y re-significación de una cocina tradicional" en Álvarez, Marcelo; Ávila, Ricardo y F. Xavier Medina (coordinadores): *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. México: Universidad de Guadalajara.
- RIVERA CUSICANQUI, S. 2010. "Ch'ixinakax utxiwa: una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores" URL: <http://tintalimon.com.ar/libro/CHIXINAKAX-UTXIWA/>

----- 2015 *Sociología de la Imagen, Miradas Ch'ixi desde la historia andina*. Buenos Aires: Tinta Limon Editores.

ROCKWELL, Elsie. 1986. *Reflexiones sobre el proceso etnográfico (1982-1985)*. Documento DIE. México: Departamento de Investigaciones Educativas, Centro de Investigaciones y Estudios avanzados del IPN.

RUBIO, Blanca. 2003. *Explotados y excluidos: los campesinos latinoamericanos en la fase agroexportadora neoliberal*. Plaza y Valdés Editores. México.

SAYAD, A. 2010. *La doble ausencia. De las ilusiones del emigrado a los padecimientos del inmigrado*. Barcelona: Anthropos

SCOTT, J. 2000. *Los dominados y el arte de la resistencia. Discursos ocultos*. México: Era.

SEGATO, R. 2013. *La crítica de la colonialidad en ocho ensayos. Y una antropología por demanda*. Buenos Aires: Prometeo

VILULLA, Juan M. 2015. *Las cosechas son ajenas: historia de los trabajadores rurales detrás del agronegocio*. Buenos Aires: Cienflores

E. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Meses Actividades	2018												2020											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Trabajo de campo																								
Reuniones de lectura de bibliografía																								
Reuniones de intercambio de experiencias etnográficas																								
Participación en reuniones científicas																								
Producción art. Divulgación																								
Taller interno de escritura científica																								
Actividades de transferencia: jornada y muestra																								

F. IMPORTANCIA DEL PROYECTO - IMPACTO

La relevancia del proyecto está vinculada, por un lado, a la posibilidad de poner en juego un punto de vista transdisciplinario, desde la antropología social, la biología y la arqueología y la historia. Y por otro lado, la oportunidad de reflexionar sobre el lugar de la investigación en el hacer profesional, en la medida en que se involucran prácticas

profesionales supervisadas y un proyecto de extensión. El seguimiento y reflexión grupal de estas experiencias permitirá tensionar los saberes académicos y disciplinarios y enriquecerlos a partir de la productividad y el desafío que implica una “antropología por demanda” (Segato, 2013)

En la propia historia de trabajo previo del grupo es una constante la formulación de preguntas acerca de la relación entre la investigación y el hacer profesional y la posibilidad de ampliar los puntos de vistas disciplinarios.