XV Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2023.

Alimentación, naturaleza y mercado mundial de alimentos: la importancia de la recuperación cocinas Bioculturales.

Guadalupe Anaya.

Cita:

Guadalupe Anaya (2023). *Alimentación, naturaleza y mercado mundial de alimentos: la importancia de la recuperación cocinas Bioculturales. XV Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: https://www.aacademica.org/000-025/171

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.
Para ver una copia de esta licencia, visite
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es.

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto*. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: https://www.aacademica.org*.

Alimentación, naturaleza y mercado mundial de alimentos: la importancia de la recuperación cocinas Bioculturales.

Guadalupe Anaya, licenciada en Sociología por la Universidad de Buenos Aires, Argentina (UBA) y maestranda en la Universidad Federal de Integración Latinoamericana (UNILA) de Foz de Iguaçu, Brasil.

Introducción

Este artículo tiene como objetivo resaltar la importancia del paradigma de la Soberanía Alimentaria en los estudios sociales sobre la alimentación humana, reconectando estas prácticas y saberes con el ecosistema en el cual se localizan, y ligándolo con el concepto de Bioculturalidad.

Las Ciencias Sociales han pasado de estudiar a la alimentación como una fuente de manifestaciones simbólicas y espirituales a considerarla como un fenómeno que atraviesa todos los planos de existencia y condiciona las subjetividades, modos de trabajar y organizar lo económico, vínculos con lo político y la ciencia y como generadora de efectos ambientales. En la actualidad, la alimentación industrializada representa una de las mayores fuentes de contaminación ambiental y constantemente es motivo de despojo de tierras a pueblos que trabajan la tierra de forma sustentable, generando oligopolios que concentran cada vez más riqueza y medios de producción, imponiendo sus formas dentro del Mercado Global de Alimentos Industrializados. La incertidumbre acerca de qué comemos, si es bueno para la salud y cómo fue producido se profundiza mientras que la cantidad de personas a nivel mundial con necesidades alimenticias insatisfechas continúa en ascenso.

El Mercado Global de Alimentos Industrializados normaliza la presencia de alimentos industrializados en las dietas, que se vuelven muchas veces irreconocibles para quienes que

los comen. Estos comestibles esconden los efectos socioculturales, políticos y ambientales que acarrea su producción, distribución y comercialización mientras que los consumidores de alimentos se desvinculan de sus territorios y los saberes ecológicos locales disminuyen y pierden relevancia en sus cocinas.

El concepto de Bioculturalidad busca realzar las relaciones que existen entre cultura y biodiversidad, remarcando la importancia de la preservación de las memorias, las tradiciones y las formas de vida que existen en los territorios a partir de las lógicas comunitarias de cuidado y apoyadas en sus saberes y prácticas con un profundo conocimiento ecológico. La noción de Cocinas Bioculturales permite apreciar la permanencia de hábitos alimenticios ligados al aprovechamiento de la biodiversidad y el uso de plantas no convencionales para comer y sus impactos positivos sobre la identidad y los trabajos comunitarios, la confianza y el conocimiento en relación a lo que se come y al territorio que se habita.

La alimentación según las Ciencias Sociales

La comida es un tema que ha generado interés muy tempranamente en las Ciencias Sociales. Desde sus inicios hubo quienes se dedicaron a analizar las formas de comer y los procesos que envuelven la obtención, elaboración y consumo de los alimentos. En su texto "Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación", Estrada Ochoa, Ramírez Vidal, Delgado Salazar (2019) llamarán a este primer momento como "la mirada antropológica sobre la alimentación de los otros" a comienzos del siglo XIX. Si bien ya habían existido anteriormente reflexiones y estudios acerca de la cocina, los procesos de preparar y conservar alimentos y los entrelazamientos que esto ha tenido con la ciencia y el arte, como dicen los autores: "Fue a partir del siglo XIX que la antropología europea –disciplina vanguardista de las ciencias sociales– comienza a observar el hacer culinario como una manifestación llena de posibilidades de análisis, significados y

simbología (...)". A partir de entonces se realizan diversas investigaciones basadas en observaciones a comunidades indígenas, interpretando los usos y significados asociados y las relaciones que se tejen a través del alimentarse con el espacio que se habita, la espiritualidad y la cultura, la política, los modos de socializar y de organizar el trabajo.

El alimentarse y todas sus acciones y conocimientos asociados se conciben como hechos sociales que atraviesan a la totalidad de la actividad humana en sus contextos biológicos, sociales y culturales y que trascienden el satisfacer necesidades biológicas (Aguilar, 2014) que se imprimen en la subjetividad de quienes comen, en sus formas de relacionarse en lo social, político y cultural y en su relación con el medio ambiente.

El alimento se hace parte del cuerpo individual y del colectivo a través de su consumo y se manifiesta como energía física y anímica, como relación emotiva de esa persona con la sustancia, con y entre quienes lo consumen, incorporándose en hábitos, ideas y emocionalidades (Salazar, 2001, p. 83). Lo alimenticio atraviesa incontables planos de esa existencia colectiva y vivencia individual, de ese co-habitar los territorios entre lo humano y las demás formas de vida.

Concibiéndola como una práctica situada la alimentación es interpretada como algo más que una mera consecuencia de las estrategias de las personas para saciar el hambre (Aguirre, 2016). Las formas de comer impactan sobre el territorio y todo lo que allí existe y moldea los modos de relacionarnos con lo que nos rodea, y los relatos del pasado y las maneras de experimentar el presente y desear e imaginar el futuro.

Las comunidades que autogestionaron su alimentación han estado siempre ligadas a la oferta material del ecosistema habitado, conociendo usos posibles de los elementos que lo componen y desarrollando técnicas y formas de preparación para adaptarlas a sus gustos y necesidades. Fischler (2010) "el homo sapiens ha vivido de la caza y la recolección durante más del 99% del tiempo transcurrido desde su aparición". En el mismo texto, 'Gastro-nomía

y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna nos recuerda que hasta hace menos de cien años, la mayoría de las sociedades agrícolas se inscribían en ecosistemas domésticos diversificados, con policultivos distribuidos en parcelas pequeñas y con variedad de especies en su interior, alimentándose de su propia producción, la recolección y la caza.

Los sistemas de alimentación tradicional han presentado históricamente condiciones materiales diferentes, delineados por factores culturales, históricos y medioambientales que generan alteraciones objetivas o subjetivas, que permiten el ingreso de nuevos comestibles e ingredientes al sistema, diversificando, modificando y eliminando partes. Este tipo de cocinas dependen de las determinaciones de la geografía, de las estaciones y de los ciclos propios de sus territorios habitados, que moldean a las formas locales y particulares, compartidas como autopercepciones, como comunidad y como territorio.

Sabidurías culinarias bioculturales

Fischler dirá que es esta sabiduría acumulada por los pueblos la que les permite lograr la autosuficiencia alimentaria, aún en condiciones adversas, demostrando su amplio conocimiento ecológico apoyado en las percepciones de esa porción de mundo que habitan. Son las gramáticas culinarias las que engloban a los principios de asociación y exclusión entre los distintos alimentos donde se incluyen cuestiones más ligadas a lo espiritual, religioso y simbólico, las prescripciones, prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de mesa y de la cocina, que crean una identidad alimentaria, profundamente influida por la relación que existe entre territorio local y prácticas sociales (2010).

Estas cocinas definen qué los alimentos que serán ingeridos, moldea los gustos, establece la forma como será preparada la comida y establece modelos a seguir para la producción, distribución, intercambio o comercialización de los mismos, constituyéndose como una

inmensa red de relaciones que articulan el espacio habitado y la praxis para el comer en este caso. Toledo y Barrera (2008) afirman que "cada cultura local interactúa con su propio ecosistema y con la combinación de paisajes y sus respectivas biodiversidades contenidos en ellos" (p. 27) y de estos intercambios y aprovechamientos se gestan las prácticas bioculturales, que articulan a la cultura y a lo ecosistémico dentro de una misma categoría.

Los alimentos extraídos de los territorios habitados cargan con valores en materia nutricional, identitaria y de prevención de enfermedades que la población que los consume les asigna, además de estar ligados a costumbres, tradiciones, rituales y memorias emotivas. Los saberes heredados se recrean y actualizan, consolidando técnicas y dispositivos propios, que se elaboran para resolver necesidades cotidianas y modelando los gustos y preferencias dentro de la oferta de lo posible y lo conocido.

En diferentes lugares, se ha colocado el adjetivo de comestibles a elementos variados, distintos a los que se consumen en otras comunidades (Patiño, 2017, p. 79-95; Fischler, 1995, p. 29-32 1995). Se vuelven cotidianos ciertos ingredientes y modos de preparación ligadas al contexto y a las áreas de circulación posibles que cada pueblo hace propias. Los modos de alimentarse, al igual que otros rasgos sociales o pautas culturales, se toman como hechos dados, que no requieren de ser explicados, de los cuales las personas se hacen conscientes muchas veces al experimentar desviaciones a esas normas y les ayuda a tomar conciencia de ser una entidad cultural distinta a las demás (Contreras, 2019).

A partir de la segunda mitad del siglo XX, los alimentos también se convirtieron en una unidad de análisis sensible a las fuerzas sociales, políticas y económicas externas al desarrollo disciplinario, teniendo en cuenta principalmente las problemáticas asociadas al hambre. Estas investigaciones intentaron involucrar el análisis del comportamiento sociocultural con indicadores tecnológicos, productivos y nutricionales, incorporando a la

población como agente partícipe del contexto ecológico-alimentario en el que viven (Carrasco Henríquez, 2007).

La alimentación como derecho universal se considera garantizado cuando la persona tiene un acceso regular, permanente y libre a la alimentación cuantiosa y cualitativamente, sea gracias a su propia producción o a la compra con dinero y que se corresponda con sus tradiciones culturales (FAO, art. 9, 2004).Teniendo en cuenta la falta de garantías alimentarias para una enorme porción de la población mundial[1] surge el concepto de Seguridad Alimentaria, en la Cumbre Mundial sobre Alimentos en 1996, a modo de síntesis de los objetivos de las agendas políticas, económicas, sanitarias y científicas elaboradas por organismos estatales y no gubernamentales (Gracia, 2002, p. 211).

Este término que piensa a la alimentación desde cuatro pilares fundamentales que son el acceso, la disponibilidad, el suministro y la utilización de los comestibles para combatir la insuficiencia alimentaria y todas sus cuestiones asociadas. Se utiliza en dos sentidos diferentes: el primero hace hincapié en las condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos aplicación de técnicas específicas de manipulación, conservación, etc. para que estos no sean un riesgo a la salud.; el segundo de los sentidos habla de la necesidad de asegurar la accesibilidad física, social y económica de todas las personas a recursos alimentarios suficientes para su supervivencia, reproducción y bienestar, que le permitan llevar una vida sana y activa y que contemple no sólo sus necesidades sino también sus preferencias (Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, 1996).

Estas definiciones, sin embargo, solo puntualizan en el acto del ingerir alimento y cumplir con criterios nutricionales. Omiten posicionarse acerca de las relaciones de explotación y

---

[1] Informe de la ONU (2021) *"Cerca de 924 millones de personas (el 11,7 % de la población mundial) afrontaron niveles graves de inseguridad alimentaria, lo que supone un aumento de 207 millones en un intervalo de dos años"*. Disponible en: https://www.fao.org/newsroom/detail/un-report-global-hunger-SOFI-2022-FAO/es

coerción económica que existen en la producción actual de alimentos, los problemas económicos y sociales que enfrentan las comunidades que producen alimento en pequeña o mediana escala, como unidad familiar, comunidad o pueblo y problematizar los nuevos comestibles, las sustancias que contienen, los riesgos a la salud, el perjuicio ambiental que causan las industrias del alimento y sus formas de producción, distribución y comercialización.

Este hilo de discusión que será llenado de sentidos y de experiencias sociales, culturales y políticas ligadas a la producción y consumo de alimento, desde los márgenes, desde los cuerpos aún ligados al cotidiano de tierra, emerge como ruptura a partir de esa última frase, 'que se corresponda con sus tradiciones culturales', la noción de Soberanía Alimentaria. En ella cobran protagonismo las prácticas de la agricultura familiar y tradicional, la agroecología y otras formas de agricultura sustentable. Nace el término en 1996 introducido por la Vía Campesina, una organización que se define a sí misma como "movimiento creciente de organizaciones de campesinos, pequeños agricultores, trabajadores del campo y comunidades indígenas de todas las regiones del mundo"[2].

La Soberanía alimentaria se constituye como una plataforma de lucha común (Martinez y Rosset, 2010) que nuclea a miles de organizaciones que exigen garantías para la preservación y persistencia de sus formas particulares de producir alimentos, teniendo en cuenta su diversidad social y ecológica, las especificidades de sus grupos humanos y de los territorios donde viven. A través de este concepto se visibilizan las experiencias de gestión democrática y participativa de la tierra y el alimento mediante formas colectivas de organización proyectos políticos y/o cooperativas, familias, pueblos (García y Wahren, 2016),

[2] Vía Campesina (2021) 1996 : Declaración de Roma de La Vía Campesina que define por primera vez la Soberanía Alimentaria. Disponible en: https://viacampesina.org/es/1996-declaracion-de-roma-de-la-via-campesina-que-define-por-primera-vez-la-soberania-alimentaria/

comunidades que buscan mantener y/o recuperar formas tradicionales o ancestrales de trabajar la tierra y mismo combinarlas con los avances científicos modernos.

Para esto es imprescindible reconocer a quienes trabajan y que se garanticen buenas condiciones de trabajo y de venta desde las consignas de comercio justo, siendo que el 70% de los alimentos consumidos por las personas son producidos a través de prácticas agroecológicas y tradicionales en menos del 30% de las tierras cultivables[3]. Coloca en un lugar primordial a la defensa a los mercados locales, que necesitan medidas de protección particulares ante las prácticas desleales de las empresas transnacionales, que controlan todos los segmentos necesarios, desde la elaboración de las materias primas hasta llegar a los puntos de venta. bajan el precio de sus productos por debajo del costo y cooptan así los mercados[4].

Como dirá Gracia (2002): "Hoy por hoy son quienes poseen y gestionan la mayor parte del aparato productivo vinculado con la alimentación. Dicho aparato incluye tierra, maquinaria agrícola, productos químicos, semillas, conocimiento científico, etc. Además, dichos oligopolios también dirigen la investigación y las nuevas aplicaciones tecnológicas" (p. 240).

Proponen formas de rediseñar - radical y democráticamente - los sistemas alimentarios, revalorizando los alimentos por su función social más que como mercancía, renegando de la concepción utilitarista e instrumental de la naturaleza y animales no humanos. Explicitan y ponen en valor las interrelaciones entre quienes trabajan la tierra, el territorio en el cual lo hacen y las relaciones que se tejen alrededor de estas dimensiones de la vida humana y no-humana. La noción de soberanía alimentaria también incluye a los derechos de los

---

[3] Vía Campesina (2022). Llamado a la Acción de La Vía Campesina para la 27° Cumbre Climática de la ONU, la COP 27. Disponible en: https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-reflexiones-sobre-la-cop27/

[4] Forum Mundial sobre la Soberanía Alimentaria (2001). Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. La Habana.

consumidores, devolverle al consumidor la capacidad de decisión y control de lo que lleva a la mesa.

Las organizaciones que forman parte de la plataforma política de la Soberanía Alimentaria concuerdan en la necesidad de reubicar nuevamente en el centro a las producciones soberanas, domésticas, de economía popular y/o comunales que brindan alimentos sanos y así aumentar cada vez más el autoabastecimiento local y tener acciones concretas y afirmativas ante la emergencia climática que vivimos actualmente.De esta forma promover una verdadera defensa y preservación de la biodiversidad y nuevas relaciones entre productores y consumidores y el campo y la ciudad, planteando intercambios basados en la igualdad y el respeto. Como propuesta epistemológica apunta estudiar las acciones de las organizaciones sociales, populares y/o comunitarias para desde ahí elaborar reivindicaciones y enunciados, interesándose en la recuperación de ciertas prácticas asociadas a lo campesino-indígena y la reformulación de innovaciones tecnológicas y planes de acción que dialoguen con estos criterios para nutrirse mutuamente.

Nacido también dentro de este conjunto de teorías y prácticas políticas, surge otro concepto importante que desafía las miradas parceladas y economicistas sobre el medioambiente, que es el de bienes comunes, en contraposición a la idea de recursos naturales. Estos son definidos como factores de producción proporcionados por la naturaleza sin modificación humana previa y como medio que se utiliza para obtener ganancias materiales o evitar costos para satisfacer determinadas necesidades sociales. La noción de bienes comunes, por el contrario, hace hincapié en la sostenibilidad en lo que refiere a su utilización y preservación y a definirlos, valorarlos y gestionarlos priorizando su protección y defensa a partir de la administración colectiva de los mismos (Micarelli, 2018).

Para re-localizar será necesario darle justamente prioridad a lo local, no sólo a los alimentos cultivables y a habilitar espacios para la cría de animales (en el caso de las dietas

omnívoras) y disminuir los trayectos de distribución de los comestibles, sino también recuperar y reconocer otros alimentos no convencionales que son parte de la biodiversidad nativa o silvestre.

Por la coyuntura de crisis climática y ambiental la preocupación de cómo reducir el impacto ambiental que genera la producción de alimento es urgente. Cada vez se hace más hincapié en los efectos adversos que ha producido la des-localización de los alimentos y las profundas transformaciones que hubo en los últimos cien años en los modos de alimentarse, que contienen efectos no contabilizados que surgen del usufructo de los elementos de la naturaleza para la realización de la vida humana occidental, los llamados pasivos ambientales, que son los daños no compensados producidos por una empresa al medio ambiente, en su actividad normal o por causa de un accidente (Giobellina, 2011).

Alimentos des-localizados y consumidores puros

Los cambios dentro de las costumbres alimenticias producen alteraciones en los modos de socialización y también en los ecosistemas, que son transformados para responder a estas necesidades de producción y consumo. Las formas culinarias de cada pueblo, fuertemente influidas por las condiciones climáticas y geográficas de sus territorios, se han ido modificando con gran velocidad en los últimos 50 años[5]. La población rural ha ido disminuyendo durante el último siglo, lo cual ha implicado que personas que antes se autogestionaban su alimentación - o al menos una parte - ahora dependen comprar alimentos, que muchas veces viajan miles de kilómetros durante su proceso de elaboración hasta llegar a las manos de sus consumidores.

[5] CEPAL (2007). Daño y pérdida de biodiversidad. Disponible en: https://www.cepal.org/es/temas/biodiversidad/perdida-biodiversidad

Hoy en día, hay aproximadamente un 56% de la población mundial que vive en ciudades[6] y este desarrollo hipertrófico de las ciudades (Contreras, 2019; Fischler, 2010) genera que gran parte de sus habitantes dependan completamente de que se les provea el alimento (Toledo, 1992; Azevedo, 2008). De esta forma disminuyen también el volumen de los saberes ecológicos locales compartidos y su relevancia en las formas del comer de quienes viven en territorios rurales, en ecosistema donde existen plantas antes aprovechadas como alimento y que ahora van quedando en desuso. A esto se agregan las cuestiones relativas a la expansión de las ciudades, que transforma al entorno en detrimento de la biodiversidad nativa o silvestre y que deja como saldo una pérdida de áreas naturales donde se puede circular, reconocer y recolectar plantas para uso personal o familiar.

La sociedad agro-industrial y la ciudad han hecho de nosotros unos consumidores puros (Fischler, 1995, p. 208). El comensal urbano (en la mayoría de los países alcanza 80% del total de población) se convierte en un individuo más autónomo en sus elecciones (tiempos, ritos y compañías), al margen de las limitaciones sociales hacia las conductas individuales, menos formalizadas (Fischler, 2010). La determinación del medioambiente, lo climático y lo estacional que antes era fundamental para definir las formas de comer va menguando a medida que avanza la presencia de los alimentos industriales en las mesas de los comensales de casi todas las latitudes del mundo. Los consumidores se convierten en libre y autónomo, exentos de las presiones de tradiciones locales y las condiciones climáticas, estacionales y de la oferta natural de la biodiversidad, con capacidad de escoger según sus preferencias y sus situaciones particulares, como ser de salud y principalmente económicas. Desligados de las presiones biológicas y ecológicas que antes condicionaban fuertemente su alimentación y desterritorializando una de sus principales necesidades vitales, se desvinculan con el

[6] ONU (2022). Informe mundial de las Ciudades 2022. Desarrollo Urbano. Disponible en: https://onuhabitat.org.mx/WCR/

ecosistema que habita y no percibe con facilidad los costos que la producción industrial de alimentos tiene sobre la biodiversidad.

Los alimentos devenidos en mercancías globales

La globalización abre nuevas latitudes para la adquisición y consumo de otros productos comestibles antes desconocidos. Rompe con este imperativo medioambiental al ofrecer provisiones constantes de alimentos y productos comestibles donde no interfiere lo climático y/o estacional. Logra por primera vez eliminar las barreras espacio-temporales que antes determinaban sus posibilidades geográficas y sociales de consumir alimentos y suprimir las distancias construyendo dieta globalizada a escala internacional. Estos procesos de integración y comercialización internacional han sido especialmente intensos en los últimos 40 años, y en muchos espacios logran subsumir lo local a lo global, volviendo algunos elementos accesibles en casi cualquier lugar, muchas veces más fácilmente conseguibles que otros que son típicos y nativos. Mientras algunos alimentos desaparecen otros se multiplican y se generalizan, descontextualizándose de su territorio en lo urbano, industrial, asalariado, sin constreñimientos ecológicos-climáticos ni calendarios religiosos/espirituales (Contreras, 2019).

Si entendemos la globalización desde el intercambio y las nuevas creaciones que surgen a partir de estos, podemos entenderla como un proceso amplio de transformaciones sociales intercambios y el acceso a diversidad de bienes y, al mismo tiempo, una mayor homogeneización en lo económico, lo ecológico y lo cultural (Leff, 2003). Apoyadas sobre los circuitos globales modernos, ahora es posible consumir alimentos sin restricción de origen, estación o clima. Las relaciones, antes tan fuertes a la hora de determinar lo disponible entre cultura y naturaleza se debilitan ante el avance las nuevas tecnologías, la

infraestructura, modo de vida urbano y sus exigencias. Estas son marcas que se desdibujan cuando la comida ingresa al mercado en forma de mercancía.

Los alimentos al ser convertidos en mercancías se centran en un único propósito, el de satisfacer necesidades humanas. La mercancía es el trabajo humano materializado y cuando se da dentro del marco de relaciones capitalistas es apropiado por quien posee esos medios de producción y emplea obreros para producir (Marx, p. 26, 1886). Quienes trabajan la tierra en estas condiciones no solo son desposeídos de lo que producen, también desconocen o no consiguen aplicar sus conocimientos relativos al cómo realizar un trabajo cuidadoso con el medioambiente, que alimente a la tierra y que preserve a los componentes que sustentan el ecosistema que existe en ese territorio, reproduciendo la vida en las formas que allí habiten. Este trabajo coopera con la coexistencia sustentable entre la producción y el cuidado de los bienes comunes para el mantenimiento y la reproducción de la biodiversidad nativa, que les provee de alimento, hábitat, trabajo y cultura.

Dentro de la lógica de las mercancías, a quien produce no debe siquiera importarle qué necesidades satisface la mercancía que ofrece, solo se enfoca en su valor de cambio. El mercado, espacio de intercambio de estas mercancías, solo exige este valor de cambio establecido, sin juzgar ni tener en cuenta los efectos sociales, culturales y ambientales que tuvo su proceso de producción ni qué sucede con quienes necesitan de las mercancías y no consiguen obtenerlas. La comida presentada sólo como mercancía esconde todo aquello que sucede previo a estar disponible para ser cocinada, no tiene en cuenta a los contextos sociales y espacio-temporales donde fue elaborada y los efectos que se generaron antes, durante y luego de su producción. Para el trabajador tanto lo que produjo como como todo lo que involucró ese proceso le resultan ajenos (Marx, 1844, p. 32).

Por su parte, lo comestible es mirado con extrañeza con cada vez más frequencia. Si bien siempre ha sido algo muy susceptible a variar según los tiempos y los espacios, hasta hace no

mucho tiempo atrás, para que un alimento fuese considerado como tal, debía ser necesariamente un producto vegetal, fungi, insecto o animal, transformado o no por las personas, con algún elemento nutritivo que permitiera mantener las funciones vitales humanas (Aguirre, 2016; Aguilar, 2014), lo cual puede no aplicar a los comestibles actuales.

Fischler desarrolla el término de OCNIS (objetos comestibles no identificados), hijos de la industria desarrollada desde el siglo XX, Los OCNIS que durante su producción sufren varias modificaciones, agregándoles a las materias primas diversos químicos para garantizar su conservación, alterando su coloración y sabor (1995, p. 210). Los conservantes, colorantes y aromatizantes utilizados en los nuevos alimentos le imprimen a las comestibles características comunes, tales como su larga duración, un formato compatible con las necesidades de la vida urbana (Contreras, 2019).

El consumidor moderno ya no sabe qué es lo que come, sus señales y criterios son engañados y deformados y esto erosiona su confianza, ya sin un vínculo de pertenencia común ni un arraigo a las costumbres ni al territorio (Fischler, 2010), lo cual deviene en una crisis de sustentabilidad, crisis de equidad y de comensalidad actual (Aguirre, 2016). El desconocimiento y la multitud de informaciones que se contraponen generan sospechas acerca de los efectos que pueden causar los comestibles en la salud a largo plazo o que incluso sean posibles portadores de enfermedades y riesgos en lo inmediato.

Con contenidos altos en grasas saturadas, azúcares y otros carbohidratos refinados y bajas en fibras y grasas polinsaturadas, hasta tal punto que no pueden ser considerados “adecuados” desde la perspectiva nutricional (Aguirre, 2016), estos aditivos les permiten a los comestibles recorrer larguísimas distancias hasta los puntos de distribución y venta, apoyados sobre la rapidez y capacidad de almacenamiento de los trasportes actuales (Contreras, 2019). Estas nuevos requisitos que impone la globalización también tienen impactos también son del orden económico, habiendo una concentración cada vez de la riqueza en manos de

corporaciones tendientes al oligopolio – lo cual es especialmente pronunciado en el caso de la industria alimenticia y donde las decisiones alimenticias de la población se ven afectadas por los movimientos realizados por instituciones financieras internacionales y los capitales especulativos (Chomsky, 2005) y una apropiación desigual de los beneficios de las innovaciones tecnológicas y la toma de decisiones centralizadas.

Shiva (2001) sostiene que: "La globalización económica contribuye a la inestabilidad del clima mundial porque fomenta un modelo de desarrollo que utiliza mucha energía y está destinado a la exportación". La búsqueda de la ganancia por sobre todos los demás objetivos profundiza esta tendencia del monocultivo, la utilización agroquímicos y semillas genéticamente modificadas como pilares del nuevo modo de hacer agricultura - el monocultivo y la utilización masiva de agroquímicos y semillas genéticamente modificadas - y nuevas formas de comercialización internacional, que imponen formatos específicos sobre estos alimentos devenidos en mercancías globalizadas. Incluso algunos de estos alimentos se consolidan como mercancías referenciales, es decir, se convierten en commodities. Estas son unidades de material tangible en este caso alimentos, que suelen usarse como materia prima para otras elaboraciones, que requieren de una especialización productiva para su elaboración y colocación en el mercado mundial y cuyo precio es decidido por instituciones financieras y es muy variable (Svampa, 2012, 2013). Esto ha significado ganancias de a millones para quienes controlan la producción masiva de alimentos tales como el trigo, el maíz y la soja. La producción en serie de estas especies, que ya están valuadas dentro del mercado internacional con un precio decidido por el mercado financiero, ocupan una gran parte del consumo mundial y también como ingrediente de otros comestibles industriales ultraprocesados, utilizando cualquiera de sus partes y siendo mezcladas con diferentes químicos, sin lograr ya identificar la procedencia del alimento, sus procesos de elaboración ni sus los componentes.

Dentro de este proyecto global de automatización, intensificación y tecnificación de la producción de comestibles (Gracia, 2015, p. 239) cobran vital protagonismo tanto las ingenierías que inventan maquinarias para las etapas de siembra y cosecha como las de orden biológico que desarrollan químicos y experimentan con la información genética de alimentos y semillas. Vandana Shiva destaca a lo largo de su obra que quienes aún siembran pierden o disminuyen, a su vez, sus niveles de autosuficiencia alimentaria y quedan sujetas a los vaivenes de los precios de los commodities y cuestiones geopolíticas, que van a determinar sus posibilidades de venta y compra de otros productos (Shiva, 2000).

Las tecnologías aplicadas al alimento industrializado permiten, a su vez, el avance de las fronteras de producción agrícolas que hace que tierras que antes no eran consideradas productivas - debido a que sus condiciones ecológicas que no podían asegurar las ganancias mínimas esperadas - ahora sí lo sean (Wahren, 2016, p. 41). En consecuencia, más tierras son desmontadas, cambiándose su uso de suelo y siendo expuestas a nuevas formas de contaminación y perjuicio para la biodiversidad nativa.

A pesar de las promesas de prosperidad que traerían estos cambios en la alimentación y las formas de producción, no se observan las mejorías esperadas en cuanto al acceso a los alimentos ni en lo referido a la calidad de los comestibles, que cada vez generan en los consumidores mayores dudas en cuanto a que ingredientes contienen y los efectos que traen a la salud, sin saber realmente de qué están hechos y cómo fueron producidos (Aguirre, 2016, Contreras, 2019, Fischler, 2010). Las promesas de prosperidad económica y mejoramiento de la vida rural no se han cumplido, ni siquiera para quienes habitan los territorios donde se elaboran alimentos industriales, generando una reprimarización de las economías latinoamericanas, que son colocadas en posición de inferioridad dentro de la economía geopolítica y con el agravante de la pérdida de la soberanía alimentaria de sus ciudadanos (Svampa, 2012, Gracia, 2015, p. 221).

El valor de la biodiversidad, en constante riesgo

De diversas formas los comestibles son cada vez más marcados por las exigencias de los ciclos económicos capitalistas a escala globa y, mediante las nuevas formas de producción, distribución y comercio global, impulsan a la generación de ecosistemas hiperespecializados o hiperhomogéneos, convirtiéndose en el resultado último de aquellos procesos de especialización que comenzaron en el Neolítico, en los antiguos ecosistemas domesticos diversificados (Fischler, 2010).

Vandana Shiva dirá que "la pérdida de la biodiversidad es el precio del modelo patriarcal de progreso, que presiona inexorablemente a favor de los monocultivos, la uniformidad y la homogeneidad" (1998, p. 13). Las técnicas modernas que utiliza la industria del alimento para producir no persiguen utilizar o canalizar lo biológico sino más bien dominarlo, transformarlo a su conveniencia y hasta liquidarlo.

El despojo masivo de tierras, bienes comunes y territorios campesinos, indígenas y quilombolas, el mayor control de la distribución de los alimentos y los puntos de venta, las exigencias de seguridad e higiene a la hora de producir y comercializar, entre otras, han consolidado un modelo monoproductor que destruye la biodiversidad, acapara las tierras para intereses corporativos y reconfigura negativamente vastos territorios, como enclaves de exportación, profundizando la fragmentación, tanto de las formas de producción, intercambio y distribución tradicionales como de los territorios y los ecosistemas de los cuales forman parte. Esta idea de ver a la naturaleza como un recurso o reserva de recursos naturales, donde la naturaleza prístina espera ser conquistada/explotada es para la antes citada, Astrid Ulloa "una herencia de los imperios coloniales" (2005).

Leff (2003) dirá que la biodiversidad aparece "no sólo como una multiplicidad de formas de vida, sino como zonas de reserva de naturaleza - territorios y hábitats de esa diversidad

biológica y cultural - quee hoy están siendo valorizados por su riqueza genética, sus recursos ecoturísticos y su función como colectores de carbono".

La adaptación de la oferta alimenticia a las exigencias del mercado financiero internacional ha ido reduciendo progresivamente la diversidad de especies comestibles de origen vegetal y lo cultivado se adapta a las expectativas del mercado financiero internacional, que uniformiza la oferta. Tanto es así que solo 15 especies las que abarcan el 90% de los consumos alimentarios globales (Aguirre, 2016). En este contexto de homogeinización progresiva de los alimentos y de los ecosistemas dedicados a la agricultura se da la extinción acelerada de especies, que pasa de la diversidad a la hiperespecialización. Contreras (2019) sostiene que: "Mediante la agricultura industrial, los seres humanos hemos provocado la extinción del 75 por ciento de la biodiversidad agrícola. Cada día se extinguen entre tres y 300 especies".

Vandana Shiva, la física y cientista social nacida en la India y teórica y activista fundamental dentro del Ecofeminismo define a la biodiversidad como "una categoría relacional, en el marco de la cual las características y el valor de cada elemento vienen dadas por su relación con los demás elementos. La biodiversidad está inserta en un marco ecológico y cultural y se reproduce y se conserva a través de la reproducción y preservación de los cultivos, mediante festividades y rituales, que además de celebrar la renovación de la vida, también son el marco en que se realizan sutiles pruebas con vistas a la selección y propagación de las semillas" (1998, p. 19).

Cada vez más desde las investigaciones científicas en las ciencias ambientales y humanas constantemente se remarca la importancia que tienen en los bajos niveles de degradación ambiental que hay en los territorios donde se asientan ciertas poblaciones rurales, campesinas, quilombolas e indígenas en la preservación de los ecosistemas.. Estas son consideradas como las que más han colaborado en la preservación de la biodiversidad, siendo

nombradas como ‘guardianes de la naturaleza’ (Ulloa, 2005; Toledo, 1992). Esto implica que estos saberes prácticos, teorías e intuiciones envueltas en estos haceres diarios de las comunidades se crean y reproducen gracias al habitar ciertos espacios y poder gestionar los elementos que se contienen en ellos, fortaleciendo a estos ecosistemas a partir de sus interacciones, diferenciándose de la instrumentalización y explotación sin límites de la naturaleza y las afirmaciones de una supuesta jerarquía de los seres humanos ante los demás seres (Perez y Montiel, 2018).

Se plantea como indiscutible la necesidad de reconocer “la estrecha y tradicional dependencia de muchas comunidades locales y poblaciones indígenas que tienen sistemas de vida tradicionales basados en los recursos biológicos, y la conveniencia de compartir equitativamente los beneficios que se derivan de la utilización de los conocimientos tradicionales, las innovaciones y las prácticas pertinentes para la conservación de la diversidad biológica y la utilización sostenible de sus componentes” (Convenio de Diversidad Biológica, 1992, punto 12).

En el Folleto 10 del Alto Comisionado de Naciones Unidas para los Derechos humanos llamado Los pueblos indígenas y el Medio Ambiente (2015) nombra a “los 17 biológicos”, 17 países que albergan más de dos terceras partes de los recursos biológicos de la Tierra que son asimismo “los territorios tradicionales de la mayoría de los pueblos indígenas del mundo”.

Desde las luchas agrupadas dentro del paradigma de la Soberanía Alimentaria también se lucha por el reconocimiento de ese trabajo que se realiza al trabajar la tierra, que puede retroalimentar lo vivo al producir alimento y que puede realizarse de formas que contribuyan al equilibrio ambiental.

Para esto es preciso, además de proteger a estas comunidades de la privatización y los desplazamientos forzados de sus territorios tradicionales y/o recuperados y de ofrecer

garantías de comercio justo y condiciones dignas de trabajo, otro factor que complica la labor de quienes producen alimento es la degradación ambiental, que disminuye la productividad de las tierras y les enfrenta nuevos desafíos en materia ambiental, como las sequías, las inundaciones y la contaminación con agroquímicos en otras tierras cercanas[7]. Mantener las tradiciones culinarias biculturales suele ser más posible en tierras con niveles bajos de degradación ambiental y con ciertas garantías de estabilidad, que ofrezcan la seguridad para desarrollar y acumular trabajo colectivo, sea en construcciones, utensilios, máquinas, conocimientos empíricos, etc. Es por eso que una de las más grandes luchas de los pueblos rurales es la protección y garantía de permanencia dentro de sus tierras.

Fundamentalmente desde la oralidad, por y para el continuo rehacer de lo comunitario, la importancia de proteger los saberes indígenas y campesinos ligados a lo alimenticio, acumulados y transmitidos generacionalmente, hoy se reitera desde diversos organismos internacionales[8] y se sostiene que para garantizar su existencia deben tomarse medidas de preservación de los espacios donde se han creado y desarrollado.

Como plantea Toledo en su artículo 'Modernidad y Ecología, la nueva crisis planetaria' (1992), "existe una incompatiilidad entre la racionalidad económica capitalista que busca la generación masiva de un solo producto altamente competitivo en el mercado (mercancía) y la diversidad intrínseca de todo ecosistema y sus propios ciclos naturales". Fischler también se pregunta si el mundo moderno es compatible con la naturaleza humana; si todos estos cambios no podrían estar amenazando su propia supervivencia, cada vez más sobreexigida (2010).

---

[7] IPCC (2019). Cambio climático y tierra. Disponible versión en inglés: https://www.ipcc.ch/srccl/

[8] Convenio 169 sobre los Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes (1989). Artículos 4.1, 7.1, 7.4, 13.1, 14, 15, 17.1, 19. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/derechoshumanos/inai/convenio-ndeg-169-de-la-oit-sobre-pueblos-indigenas-y-tribales-en-paises

Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas (2007). Artículos 25, 26, 30 y 32. Disponible en: Disponible en: https://www.ohchr.org/Documents/Publications/UNDRIPManualForNHRIs_SP.pdf

Esta oposición radical que opera sobre las ideas de cultura y medioambiente y que termina inconscientemente definiendo al desarrollo cultural según que tanta transformación se le haya efectuado a lo que ya estaba dado por la naturaleza, cuanto más se artificializan los procesos y los elementos que los componen como ingredientes busca ser superada con el concepto de Bioculturalidad (Toledo y Barrera, 2008). Esta categoría científica intenta rastrear las enormes implicaciones sociales, ambientales, geopolíticas, diplomáticas y científicas de ests relaciones entre biodiversidad y cultura, integrando dos campos del conocimiento científico que antes operaban de manera separada (p. 7).

Estas prácticas relacionadas con producir, preparar y compartir alimentos que son parte del ecosistema y que logran aprovecharse con fines socialesy primeramente alimenticios hacen parte de las Cocinas Bioculturales, que tienen como protagonistas ingredientes locales. Estos contribuyen a la construcción social de los territorios y la preservación y reproducción tanto de lo social como lo ambiental.

La importancia de las Cocinas Bioculturales

A partir de estas reflexiones y tomándolo como un campo de estudio con mucho potencial para las Ciencias Sociales aplicadas, se recupera el concepto de Cocinas Bioculturales, propuesto por las investigadoras Santos, Aldasoro, Rojas., & Morales, (2019) en su investigación Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: Patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México.

Definen a las Cocinas Bioculturales como la esencia de la preservación de la cultura alimentaria, que presentan una fuerte interdependencia entre las comunidades locales y los ecosistemas que habitan, donde se da una mayor y mejor conservación de la diversidad biocultural y la multiplicación de proyectos propios, muchos de ellos que se gestionan y fortalecen las lógicas comunitarias internas. En palabras de las autoras, las cocinas

bioculturales son “creadas a partir de un sistema agroalimentario vasto y diverso en donde están presentes colores, aromas, sabores, técnicas, estilos, creaciones, valores, cultura, amor, integración, conocimiento, fiesta, son a la vez construcciones culturales, sistemas de conocimientos y prácticas de interacción con la naturaleza, que dan un sentido de pertenencia e identidad con sus territorios”. Sus prácticas mantienen vivas las herencias culturales y preservan la diversidad genética y culinaria, que depende de variables étnicas, sociales, religiosa, de género y de su relación con el trabajo. Identifican a los pueblos rurales como guardianes de estas cocinas bioculturales, a las comunidades indígenas y a las mujeres cocineras como principales entes reproductores y preservadores de estos conocimientos y prácticas.

Las comunidades que tienen sus propias cocinas bioculturales dependen en algunas formas de la continuación de estos procesos de la naturaleza y de mantener una cierta estabilidad ecológica en el lugar que habitan para garantizar la continuidad de su reproducción social. La confianza que les brinda el conocer su propio espacio y lograr satisfacer las necesidades a partir de lo que se produce en él enriquece su vida social, permite nuevas búsquedas, descubrimientos y el surgimiento de otros elementos culturales de donde emergen nuevas identificaciones colectivas. Estas capacidades de reproducir sus modos de vida por parte de las comunidades trabajadoras de la tierra se potencian y fortalecen cuando las comunidades cuentan con un territorio con tamaño suficiente para utilizar sus elementos para satisfacer sus necesidades cotidianas.

Como otros elementos que se han transformado mucho en poco tiempo por causa de la consolidación del mercado global, la alimentación que podríamos llamar tradicional, étnica o biocultural, que hasta principios del siglo XX era habitual - de forma total o relativa - para la mayoría de los pueblos, ahora se ha convertido en algo a preservar. Los actos cotidianos que realizan quienes se alimentan de estas formas demuestran conocimientos de muchas índoles,

sensaciones y emociones que se reproducen en su práctica permite que se continúen practicando niveles altos de conservación y fortaleza de las identidades y costumbres de los pueblos (Torres, 2004). Estos, a su vez, permiten la preservación y reproducción de los saberes ligados al territorio que se habita, a esa simbiosis entre cultura y naturaleza que llamamos de bioculturalidad.

En esta cuestión las Ciencias Sociales puede colaborar ampliando y diversificando los estudios centrados en prácticas alimenticias de comunidades indígenas, campesinas y afrodiaspóricas a través del registro de alimentos no convencionales para el mercado global, las diversas formas de obtenerlo, numerosos usos posibles y las propiedades identificadas en cada uno. Es muy importante también reconocimiento de la importancia que tienen las formas de organizar el trabajo, las memorias, las costumbres, los rituales y todo tipo de conocimientos y prácticas compartidas que permiten estas formas de autoabastecimiento alimenticio, la preservación de los saberes ecológicos locales, de los sentimientos de pertenencia comunitaria y del cuidado de los bienes comunes. Esto implica utilizar formas de producción de conocimiento que sean más horizontales, como sugiere otra investigación latinoamericana que utiliza la categoría de bioculturalidad. En el caso de "Plantas que toda la vida han estado": una co-investigación alrededor de la cocina y las relaciones bioculturales asociadas a plantas alimenticias locales en la ruralidad de Bogotá (2021), se da una fusión entre les investigadores y les conocedores locales, llamadas investigadores locales, siendo dos tercios de este equipo mujeres. Esta posibilidad de hacer ciencia participativa a través de la co-investigación son herramientas de inclusión que permiten establecer puentes entre distintas formas de conocer y experimentar el entorno, salteando los sesgos de la ciencia tradicional, generalmente eurocéntrica a través de epistemologías situadas. Este trabajo indaga las memorias sobre algunas plantas alimenticias locales, documenta ciertas prácticas culinarias cotidianas e innovadoras y busca incentivar a la recuperación y la apropiación de

estos conocimientos en respuesta a las transformaciones sociales y ambientales que amenazan la existencia de los sistemas bioculturales en un contexto urbano-rural (Consuegra, Ortiz, Santos, van Der Hammen, Pérez, 2021).

Al considerar diferentes trayectorias de conocimiento sin jerarquizarlas y ponerlas a dialogar con el fin de producir conocimiento que pueda aplicarse en formas de trabajo comunitarias o institucionales, que pueda fortalecer los horizontes políticos que buscan nuevas bases para la vida, se pueden aproximar diferentes tipos de conocimiento: el local-político-institucional y el conocimiento local de la gente que es generalmente receptora de intervenciones. Resaltando la importancia de los conocimientos ecológicos y potenciándolos es posible elaborar estrategias necesarias y urgentes para incorporar nuevas formas de gestión alimenticia.

Conclusiones

Gradualmente. las relaciones entre cocina y naturaleza han perdieron fuerza por el alejamiento de las personas de los bienes comunes y los territorios con presencia de biodiversidad donde poder sembrar y recolectar sus comestibles e ingredientes. En algunos lugares han incluso desaparecido numerosas variedades vegetales y animales que nacían de forma silvestre y que formaban parte de la cotidianeidad alimenticia de los pueblos. Muchas de estas se han extinguido y otras se encuentran en peligro y en generalmente suele ser por causa de los cambios de uso de suelo, el desmonte, el uso de agroquímicos y la contaminación de los bienes comunes. Los ecosistemas se fragmentan, se empobrecen y el trabajo de la tierra se vuelve cada vez más cansador y poco retributivo para quienes producen alimento.

El paradigma de la Soberanía Alimentaria logra constituirse como plataforma política para las organizaciones que buscan proteger sus derechos y permanecer en sus tierras conservando

sus costumbres y formas de vida y producción. Para esto, además de organizar las reivindicaciones políticas y culturales que garanticen el apoyo y respeto a a estos grupos trabajadores de la tierra, es necesario reactivar y recrear la memoria biocultural asociada a las tradiciones culinarias, la diversidad alimentaria y los vínculos con el territorio y los valores de vida comunitarios.

Para esto es importante desde las Ciencias Sociales documentar la diversidad biocultural y proponer maneras de permitir que estas prácticas se muestren como una alternativa posible para las personas que trabajan la tierra y poder expandirlo hacia quienes quieran adoptar estas prácticas y no tengan tierra. Estos procesos de registro, visibilización y protección de las cocinas bioculturales implica necesariamente reconocer y valorar a quienes las llevan a cabo, sus formas de vida y trabajo y los sistemas de conocimiento que aplican, que son enriquecidos por sabidurías que han traspasado generaciones y por el profundo conocimiento ecológico que tienen sobre sus territorios.

Uno de los objetivos de este trabajo es remarcar la relación que existe entre las tradiciones culturales y la preservación de la biodiversidad existente en donde se han originado y desarrollado. En el caso particular de lo culinario, debido al uso de ingredientes que surgen en la fusión de múltiples elementos naturales, que a su vez dependen de ciertas condiciones ambientales y de interacciones sociales para su reproducción, es necesario un abordaje multidimensional. Las alianzas con investigadores de las Ciencias Biológicas y Ambientales que investiguen las relaciones bioculturales de los pueblos, sus usos de plantas no convencionales para la alimentación y otras necesidades sociales básicas podría fortalecer este campo de conocimiento y brindar nuevas soluciones a los urgentes problemas de nuestra época.

Referencias bibliográficas

Aguilar Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. In Anales de antropología (Vol. 35, No. 1).

Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. In Anales de antropología (Vol. 48, No. 1, pp. 11-31). No longer published by Elsevier.

Aguirre, P. (2016). Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. Salud Colectiva, 12, 463-472.

Azevedo, E. D. (2008). Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. Revista de Nutrição, 21, 717-723.

Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 15(30), 80-101.

Chomsky, N. (2005). El proceso llamado globalización. Recuperado de http://www. flacsoandes. edu. ec/web/imagesF-TP/1265837306. El_proceso_llamado_Globalizacion. pdf.

Consuegra, C., Ortiz, S., Santos, M., van Der Hammen, M., Pérez. D. (2021) "Plantas que toda la vida han estado": una co-investigación alrededor de la cocina y las relaciones bioculturales asociadas a plantas alimenticias locales en la ruralidad de Bogotá. *Revista de Antropología y Sociología: VIRAJES*, 2021, 23 (2), pp.163-185.

Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización.

Fischler, C. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna..

Fischler, C. (1995). El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 421, 66

Leff, E. (2003). La geopolítica de la Biodiversidad y el Desarrollo Sustentable: economización del mundo, racionalidad ambiental y reapropiación social dela naturaleza. *Revista Líder*, (11), 21-38.

García Guerreiro, L., & Wahren, J. (2016). Seguridad Alimentaria vs. Soberanía Alimentaria: La cuestión alimentaria y el modelo del agronegocio en la Argentina. *Trabajo y sociedad*, (26), 327-340.

Giobellina, B. L. (2011). Entre huellas y deudas ecológicas,¿ qué ocurre con la huella alimentaria?. Ecología política, (42), 99-105.

Gracia Arnaiz, M. (2002). Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España. Icaria, Observatorio de Alimentación

Micarelli, G. (2018). Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. Revista colombiana de antropología, 54(2), 119-142.

Patiño, A. (2017) Espacios culinarios como espacios de mitologías comestibles. En Ernesto Licona Valencia Alejandro Cortés Patiño (Coord.) Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos. (pp. 79-98). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla Facultad de Filosofía y Letras.

Pérez Neira, D., & Soler Montiel, M. (2018). Agroecología y Ecofeminismo para descolonizar y despatriarcalizar la alimentación globalizada. *Revista Internacional De Pensamiento Político*, *8*, 95–113.

Rosset, P., & Martínez-Torres, M. E. (2013). La Vía Campesina y Agroecología. Libro abierto de la Vía Campesina, celebrando, 20.

Salazar, R. D. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 83-108.

Santos Tanús, A., Aldasoro Maya, E. M., Rojas Serrano, C., & Morales, H. (2019). Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: Patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México. *Nova scientia*, *11*(23).

Shiva, V. (2001). El mundo en el límite. *GIDDENS, Anthony; HUTTON, Will. En el límite: la vida en el capitalismo global. Barcelona: Tusquets*.

Svampa, M. (2012). Pensar el desarrollo desde América Latina. Renunciar al bien común. Extractivismo y (pos) desarrollo en América Latina, 17-58.

Svampa, M. N. (2013). Consenso de los Commodities y lenguajes de valoración en América Latina.

Toledo, V. M. (1992). Modernidad y ecología. La nueva crisis planetaria. Ecología política, (3), 9-22.

Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales* (Vol. 3). Icaria editorial.

Torres, G. F. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural.

Ulloa, A. (2005). Las representaciones sobre los indígenas en los discursos ambientales y de desarrollo sostenible. Políticas de economía, ambiente y sociedad en tiempos de globalización, 89-109.

Informes

CEPAL. Comisión Económica para América Latina (2007). Daño y pérdida de biodiversidad. Recuperado de: https://www.cepal.org/es/temas/biodiversidad/perdida-biodiversidad

Chatman House con el apoyo de la ONU y de Compassion in World Farming. (2021). Impactos del sistema alimentario en la pérdida de biodiversidad. Recuperado de: https://www.chathamhouse.org/2021/02/food-system-impacts-biodiversity-loss

FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2004). Conjunto de Directrices Voluntarias con el fin de Respaldar la Realización Progresiva del Derecho a una Alimentación Adecuada en el Contexto de la Seguridad Alimentaria Nacional- Recuperado de: https://www.fao.org/3/y7937s/y7937s00.pd

FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. Disponible en: https://www.fao.org/newsroom/detail/un-report-global-hunger-SOFI-2022-FAO/es.

Forum Mundial sobre la Soberanía Alimentaria (2001). Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. La Habana. Recuperado de: https://www.socioeco.org/bdf_fiche-document-1324_es.html

Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático - IPCC (2019). Cambio climático y tierra. Recuperado versión en inglés de: https://www.ipcc.ch/srccl/

OIT. Organización Internacional del Trabajo. OIT (1989) Convenio 169 sobre los Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/derechoshumanos/inai/convenio-ndeg-169-de-la-oit-sobre-pueblos-indigenas-y-tribales-en-paises

ONU. Organización de las Naciones Unidas (1996). Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial. 1996. Recuperado de: http://www.oda-alc.org/documentos/1341937156.pdf

ONU. Organización de las Naciones Unidas (2007). Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas. Recuperado de: https://www.ohchr.org/Documents/Publications/UNDRIPManualForNHRIs_SP.pdf

ONU. Organización de las Naciones Unidas (2022). Informe mundial de las Ciudades 2022. Desarrollo Urbano. Recuperado de: https://onuhabitat.org.mx/WCR/

Vía Campesina (2021). Declaración de Roma de La Vía Campesina que define por primera vez la Soberanía Alimentaria. Recuperado de: https://viacampesina.org/es/1996-declaracion-de-roma-de-la-via-campesina-que-define-por-primera-vez-la-soberania-alimentaria/

Vía Campesina (2021) 1996 : Declaración de Roma de La Vía Campesina que define por primera vez la Soberanía Alimentaria. Disponible en: https://viacampesina.org/es/1996-declaracion-de-roma-de-la-via-campesina-que-define-por-primera-vez-la-soberania-alimentaria/

Vía Campesina (2022). Llamado a la Acción de La Vía Campesina para la 27° Cumbre Climática de la ONU, la COP 27. Disponible en: https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-reflexiones-sobre-la-cop27/