

SIT Graduate Institute/SIT Study Abroad

SIT Digital Collections

Independent Study Project (ISP) Collection

SIT Study Abroad

Fall 2022

¿Cuál es el futuro del Sistema Alimentario en Argentina? El rol de los talleres de alimentación sana, segura y soberana del Área de Alimentación de la UTT en la lucha por la agroecología y la soberanía alimentaria

Gabriela Nahm
SIT Study Abroad

Follow this and additional works at: https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection



Part of the [Agricultural Education Commons](#), [Food Security Commons](#), [Latin American Studies Commons](#), [Social Justice Commons](#), and the [Sustainability Commons](#)

Recommended Citation

Nahm, Gabriela, "¿Cuál es el futuro del Sistema Alimentario en Argentina? El rol de los talleres de alimentación sana, segura y soberana del Área de Alimentación de la UTT en la lucha por la agroecología y la soberanía alimentaria" (2022). *Independent Study Project (ISP) Collection*. 3550.
https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/3550

This Unpublished Paper is brought to you for free and open access by the SIT Study Abroad at SIT Digital Collections. It has been accepted for inclusion in Independent Study Project (ISP) Collection by an authorized administrator of SIT Digital Collections. For more information, please contact digitalcollections@sit.edu.

¿Cuál es el futuro del Sistema Alimentario en Argentina?

El rol de los talleres de alimentación sana, segura y soberana del Área de Alimentación de la UTT en la lucha por la agroecología y la soberanía alimentaria

What is the Future of the Food System in Argentina?

The role of the UTT Area of Alimentation's workshops on safe, secure, and sovereign alimentation in the movement for agroecology and food sovereignty

Gabriela Nahm

Advisor: Gloria Sammartino

Tutora de Español: Libertad Fructuoso

SIT Argentina: Movimientos Sociales y Derechos Humanos

Otoño 2022

Índice

- I. Resumen
- II. Agradecimientos
- III. Introducción
- IV. Relevancia Social y Académica
- V. Objetivos de Investigación
- VI. Contexto Histórico
- VII. Marco de Referencia
 - A. Desde el enfoque de La Soberanía Alimentaria
 - B. Repertorios de Las Acciones
 - C. El Sistema Alimentario Hegemónico
 - D. La Educación Popular
 - E. Agroecología
 - F. Derecho a la Alimentación
- VIII. Desarrollo
 - A. Reflexiones en el proceso de investigación y los aprendizajes
 - B. ¿Por qué Los Talleres? Obstáculos a una Alimentación Sana, Segura, Sabrosa, y Soberana
 - C. Los Talleres: Espacios de Capacitación, Manipulación, y el Compartir de Saberes
 - D. ¿Para qué hacer los Talleres?
 - E. La Escuela de Promotoras/es de la Alimentación Sana y Soberana (EPASS)
 - F. El Desarrollo de las herramientas y materiales emergentes
- IX. Conclusiones
- X. Referencia
 - A. Bibliografía
 - B. Entrevistas

I. Resumen

En 2022, con el contexto de la pandemia COVID-19, la crisis climática, la guerra Ruso-Ucraniana y la crisis económica, el mundo ha visto los mayores precios de los alimentos en la historia, desproporcionadamente afectando los países y las poblaciones más vulnerables. En los dos lados de la malnutrición, ambos niveles de hambre y de obesidad están aumentando. Es decir que el mundo está en una crisis alimentaria. Si esta crisis existe por el mundo, Argentina y su sistema alimentario hegemónico, controlado por las empresas multinacionales, no puede ser excluido; de hecho, este sistema es uno que produce hambre y que destruye la tierra, los ecosistemas y la gente que vive en esta tierra, o sea, los campesinos que producen los alimentos. Por suerte, existen movimientos en Argentina y por el mundo, encabezados por los productores, que están proponiendo alternativas sostenibles y equitativas para proteger la salud del planeta y la gente.

La Unión de los Trabajadores de la Tierra (UTT) es una organización territorial compuesta de campesinos del país, reconocida por su trabajo en visibilizar los problemas con el sistema alimentario actual. Me interesa sus formas de acción para lograr su visión de un sistema alimentario alternativo que incluya la soberanía alimentaria, el acceso a la tierra, la agroecología, y el comercio justo. Elegí enfocarme en los talleres educativos del Área de Alimentación de la UTT para responder a mi pregunta de, desde el punto de vista de las productoras de la UTT que participan y/o imparten estos talleres, ¿cuál es el rol de los mismos en el proceso de lograr las metas de la UTT, y como colaboran en los propósitos de los movimientos vinculados a la actualización de la reforma del sistema alimentario hegemónico a un sistema sano, seguro, y soberano? Utilizando los métodos de la Investigación Acción Participativa, la entrevista, y la investigación académica, analicé los saberes emergentes de los talleres y la conceptualización de los talleres de los participantes y las facilitadoras. Concluí que los talleres tienen un rol integral en el desarrollo del movimiento porque crean espacios abiertos para pensar críticamente en la situación alimentaria actual e imaginar en cómo podría ser un sistema alternativo, entonces su desarrollo es esencial para el futuro del movimiento.

Palabras Claves: Agricultura, Sostenibilidad, Justicia Ambiental, Antropología

In 2022, in the context of the COVID-19 pandemic, the climate crisis, the Russia-Ukraine war, and the economic crisis, the world has seen the highest food prices in history, disproportionately affecting more vulnerable countries and populations. On both sides of malnutrition, levels of hunger and obesity are both on the rise. The world is in a food crisis. As this crisis exists worldwide, Argentina and its hegemonic food system cannot be excluded; in fact, this system is one that produces hunger and destroys land, ecosystems, and the people who live and work on that land. Luckily, there are movements in Argentina and around the world, led by the landworkers, proposing sustainable and equitable alternatives to the current food system to protect the health of the planet and people.

The Landworkers Union is a territorial organization made up of landworkers throughout the country that is recognized for their work in making visible the problems with the current food system. I was interested in their forms of action to achieve their vision of a sustainable food system that includes food sovereignty, access to land, agroecology, and just commerce. I chose to focus on educational workshops run by the UTT's Area of Alimentation to respond to my question of, from the perspective of the UTT producers who participate in or run the workshops, what is the role of the workshops in the process of achieving the UTT's goals, and how do they collaborate with the goals of other movements linked to reforming the hegemonic food system to one that is clean, secure, and sovereign? Utilizing Active Investigative Participation and interviews and analyzing academic resources as my methodology, I analyzed the emerging knowledge from the workshops and how the participants and facilitators conceptualize the workshops. I concluded that the workshops have an integral role in the development of this movement because they create open spaces to think critically about the hegemonic food system and imagine what an alternative system looks like; therefore, the continued development of these workshops is critical to the future of the movement.

Key words: Agriculture, Sustainability, Environmental Justice, Anthropology

II. Agradecimientos:

No hubiera sido posible hacer esta investigación sin el apoyo y la ayuda de muchas personas—mi comunidad acá en Buenos Aires—, y estoy siempre agradecida por todos y todas. Me gustaría agradecer a unas personas que han sido especialmente apoyados durante mi proyecto:

Gloria Sammartino por ser un tutor increíble. Su pasión y trabajo duro en todo lo que haces me inspiran, y estoy honrado que pudiera aprender de usted. Gracias por darme su tiempo y sus conocimientos; por proveerme las oportunidades de ir a los talleres, reuniones, y eventos de la UTT; y por recibirme como parte del equipo del Área.

Todas mis directoras del programa por todo lo que han hecho por nosotros durante este semestre. Gracias por su paciencia, amabilidad, y amor constantemente, especialmente en momentos de estrés y dificultad. Esta experiencia ha sido muy especial, y ustedes han tenido un rol integral en mi crecimiento y aprendizaje. Estoy agradecida de poder conocer a un grupo de mujeres tan inteligentes, compasivas, apasionadas, y cariñosas como ustedes.

Gabriel Noel por ser un profesor amable y paciente por el proceso completo de la investigación. Gracias por siempre darme sus consejos y por ayudarme en momentos de estrés o confusión.

Libertad Fructuoso por ser mi tutora de español muy amable y flexible. Gracias por su tiempo y por ayudarme a hacer mi investigación comprensiva y fuerte!

El Equipo del Área de Alimentación de la UTT por recibirme con bienvenidos y por compartir su trabajo y sus saberes conmigo. Estoy agradecida por conocer a ustedes, un grupo de mujeres fuertes y compasivas. Estoy inspirada por todo lo que hacen, y he aprendido un montón de cada una de ustedes. Muchas gracias especialmente a Maga y Paola por compartir sus experiencias y conocimientos sobre los talleres conmigo durante nuestras entrevistas!

Andrea Hojman por conversar conmigo y por compartir sus conocimientos y surgencias!

III. Introducción

Ante la pregunta de cómo se alimentan en Argentina, la antropóloga Patricia Aguirre da cuenta de que en Argentina y en el mundo, son ocho especias las que componen el 70% del consumo de 7.500 millones de personas (Aguirre, 2021: 12). Según Sentoro (2022), en Argentina, la dieta cotidiana tiene poca diversidad y es de baja calidad, incluye harina de trigo, algún hidrato de carbono, alguna grasa, azúcar y sal. Además, desde los noventa, ha habido un aumento en el consumo de los ultraprocesados. Es importante tener en cuenta que no todos los argentinos, ni toda la gente del mundo, comen igual porque el acceso a los alimentos no es igual para todos. En realidad, los sectores más empobrecidos no tienen el mismo acceso a los alimentos orgánicos o los que están considerados menos procesados porque son más caros. Entonces, existen contextos políticos, sociales, y económicos sobre la comida que una persona últimamente come y por eso, no hay una dieta homogénea de todo el país.

Entonces, la dieta que describí anteriormente está compuesta de muchas decisiones y fuerzas más allá de los consumidores, es decir, antes de que la comida llegue al plato. Aguirre describe las tendencias dominantes en la alimentación de los argentinos, hoy, de esta manera: “comen petróleo en forma de fertilizantes y agroquímicas, y también combustibles en el transporte de commodities; beben y usan los recursos escasos de agua dulce; en tanto omnívoros, las personas comen todo tipo de plantas, animales, hongos, algas y protozoos; y en cuanto a los recursos y nutrientes del planeta, comen con urgencia irracional y con una rapidez que no es sostenible para el planeta ni para la gente” (Aguirre, 2021: 10). Es importante tener presente que este estilo de alimentación, y los problemas vinculados, son similares a los de otros países del mundo porque todos tienen los mismos modelos de producción, distribución y consumo. Entonces, para entender la razón de estas dietas, se necesita pensar en la construcción de este modelo agroindustrial y los vínculos a los sistemas capitalistas fuera del país.

Los modelos agroindustriales, tal como son conocidos hoy en el mundo, fueron impulsados desde los países poderosos capitalistas, encabezados por los Estados Unidos, hacia la mayoría de los países de Latinoamérica. Fueron creados para desarrollar los sistemas capitalistas; entonces, están basados en principios neoliberales y en la lógica del mercado que consiste en “ganar la mayor cantidad de dinero en el menor tiempo posible” (Barruti, 2013: 2).

Las grandes empresas multinacionales controlan la producción y la distribución, poniendo esta meta como prioridad, entonces usan prácticas para aumentar la producción de alimentos y para exportar la mayoría fuera; en este sentido, los alimentos son *commodities* para generar dinero y que quede en pocas manos. Además, las empresas tienen poder sobre los pueblos y su alimentación, muchos de los involucrados son campesinos que trabajan en los campos agrícolas. Con esta perspectiva, los modelos agroindustriales están vinculados inextricablemente con los sistemas políticos y económicos por el mundo, y todos son determinantes en cuanto a cómo se alimentan el mundo, pero también en cuanto a cómo se nutren, se enferman, y mueren (Aguirre, 2021: 12).

En realidad, el modelo agroindustrial, o sea, el corazón del sistema de alimentación, es desigual y sacrifica los derechos y el bienestar de las personas que trabajan en el sistema en nombre de la productividad. Existe una paradoja de que los productores no tienen acceso a estos alimentos y están sufriendo de desnutrición y un hambre muy alta, especialmente las comunidades de bajos ingresos, de indígenas, y otras minorías. Además, este sistema que produce el hambre fue originalmente sugerido por la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como una herramienta para luchar contra el hambre por el mundo (Manos Unidas, 2017). Es decir, el problema no es que haya falta de alimentos, sino que hay desigualdad en la distribución de los alimentos. Los alimentos más accesibles para la gente, especialmente en barrios de bajos ingresos, son ultraprocesados y de baja calidad, porque estos son los productos en que las empresas se enfocan para producir las comidas que son “fáciles, baratas, y transportables” (Benitez, 2018: 9). Entonces, en gran medida, con tamices, según los recursos económicos, los consumidores en realidad no tienen autonomía para decidir qué van a comer.

La Situación Alimentaria Actual en Argentina

“Una sociedad que no produce ni distribuye ‘bien’ es esperable que tampoco consuma ‘bien’” (Aguirre, 2021: 14). En Argentina, el sistema alimentario hegemónico es uno que, es decir, produce el hambre y la malnutrición. A pesar de que la Argentina es el tercer productor mundial de soja y miel y el cuarto de maíz y carne, entre otros productos (Pardo, 2018), la situación de malnutrición está empeorando rápidamente en dos lados: la desnutrición y el

exceso de peso. En 2019, la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud indicó que “la malnutrición por exceso de peso (sobrepeso y obesidad) en la población adulta es del 67,9%, en niños, niñas y adolescentes entre 5 y 17 años de edad del 41,1% y en menores de 5 años del 13,6%” (Ministerio de Salud). Es decir que “el motor de la epidemia de obesidad es el alto consumo de alimentos ultraprocesados que se ve reflejado en el crecimiento de sus ventas...la verdadera causa del problema está en el sistema alimentario que promueve los negocios por encima de la salud y no en la educación alimentaria de las personas” (Cuadernillo de la Formación, 2021: 14). Cada año, el número de enfermedades no transmisibles (ENTs), como la obesidad, diabetes e hipertensión, aumentan pero ¿por qué? Argentina es uno de los países de mayor consumo de azúcar y bebidas azúcares (Pardo, 2018), y los ultraprocesados son las comidas más accesibles y baratos en los supermercados. Como describe una participante, los ultraprocesados son “*productos buenos para vender pero pésimos para comer*” (Cuadernillo, 2021: 17). Es importante tener en cuenta que la mala nutrición y las complicaciones de salud asociadas son más prevalentes en comunidades vulnerables de menores ingresos porque los alimentos menos procesados son más caros.

Otro problema vinculado con la crisis de salud es que las prácticas agroindustriales usan muchas químicas y productos tóxicos, que están contaminando la tierra, el agua, y los trabajadores. Las ganancias del mercado central vienen con un costo— el bienestar de la naturaleza y la gente. Cada año, 300 millones de litros de agroquímicos son usados en los métodos de producción y son vinculados a 12 millones de muertes. La mayoría son los campesinos y las comunidades que viven cerca del campo porque viven en tierra contaminada, toman el agua contaminada, y respiran el aire contaminado.

En suma, el sistema de alimentación está negando a los campesinos, las comunidades indígenas, y los consumidores de sus derechos humanos: a la alimentación sana y saludable, a la salud, a la tierra, y al reconocimiento de la cultura e identidad. Pero muchas comunidades, especialmente comunidades de campesinos y pueblos originarios, están luchando contra los negocios y el gobierno que apoyan a los agronegocios. Un foco central en las luchas sociales es la soberanía alimentaria, definido por la Vía Campesina en 1996 como:

“La Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas; a proteger y regular la producción y el comercio agrícola internos para lograr objetivos de

desarrollo sostenible; a determinar su grado de autosuficiencia; a limitar el dumping de productos a sus mercados (...). La Soberanía Alimentaria no niega el comercio internacional, más bien defiende la opción de formular aquellas políticas y prácticas comerciales que mejor sirvan a los derechos de la población a la alimentación y a disponer de productos agrícolas inocuos, saludables y ecológicamente sostenibles” (Vía Campesina, 1996).

La UTT es una organización territorial radicada en veinte provincias del país, está compuesta de 22.000 millones de familias productoras, que proponen la soberanía alimentaria, la agroecología, el comercio justo, y el acceso a la tierra para crear un sistema alimentario sustentable para el planeta y la gente. Están tomando acciones para reclamar las tierras; promover la recuperación, producción y intercambio de saberes y conocimientos tradicionales; fomentar las prácticas agroecológicas; educar a los pueblos campesinos y el público sobre los temas de salud, nutrición y alimentación; participar en el diseño de políticas públicas; y integrar la perspectiva de género en los nuevos modelos de alimentación. Una de sus iniciativas fuertes es la propuesta de la Ley de Acceso a la Tierra que propone la creación de una línea de créditos blandos para que puedan comprar la tierra sobre la que trabajan (UTT, 2022). En 2019 encabezó más de 100 organizaciones para hacer el Primer Foro por un Programa Agrario Soberano y Popular. Desde 2019 la UTT ha sido parte del Consejo contra el Hambre.

Entre la UTT está el Área de Alimentación, un equipo que hace “materiales de formación y llevan adelante encuentros para concientizar a nuestras familias y al pueblo en general sobre la importancia de una alimentación sana, segura y soberana” (UTT, 2022). Estos materiales pueden ser información visual, como folletos, artículos, o fotos, o pueden ser experiencias educativas, como talleres o juegos informativos. El Área está compuesta de docentes, campesinos e investigadores, y tiene vínculos con la Cátedra Libre de la Soberanía Alimentaria, la Escuela de Nutrición en la Universidad de Buenos Aires y la Red de los Comedores por una Alimentación Soberana. Estoy interesada en cómo el Área está trabajando para realizar sus propuestas, específicamente en relación con la soberanía alimentaria. Su trabajo busca proteger la salud del planeta y la gente y visibilizar los problemas con el sistema alimentario hegemónico.

IV. Relevancia Social y Académica del Tema

Este sistema de alimentación no es factible por mucho más tiempo porque la tierra ni la gente puede sostener la cantidad de producción por cuestiones de salud; entonces es importante visibilizar los problemas e investigar las alternativas que están surgiendo, como la agroecología y la soberanía alimentaria. Si bien es importante educar a toda la población sobre los problemas con el sistema alimentario hegemónico para que empiecen a cambiar, la realidad es que necesitan empezar con los trabajadores de la tierra. Estela, una productora que es parte del Área de Alimentación en la UTT, explicó que *“para cambiar el sistema es un cambio cultural, y este cambio necesita empezar con los pequeños productores que están produciendo los alimentos”* (Registro del Campo, 3/11/2022). Comer comida sana y saludable de que los pequeños productores se produjeran es una resistencia contra el sistema alimentario hegemónico; entonces, es necesario pensar en las herramientas para cambiar sus maneras de cocinar y comer, para implementar las prácticas agroecológicas en la producción de alimentos y para compartir saberes en cómo cocinarlos y comerlos. No pueden producir estos alimentos sin acceso a la tierra ni sin los saberes en cómo producirlos y prepararlos de una manera sana y saludable (Registro del Campo., 3/11/2022). En años recientes, la UTT ha tomado acciones de varios tipos para empezar este proceso de cambio, incluyendo la propuesta de la Ley del Acceso a la Tierra y el desarrollo de talleres para los campesinos. La investigación en estas acciones es muy importante para que puedan ser replicadas en por el país y en otras partes del mundo, en el contexto de los movimientos internacionales por sistemas alimentarios sostenibles, soberanías y equitativas.

Para mi investigación, quería enfocarme en los talleres porque son esenciales en la formación de este movimiento que está creciendo y desarrollando cada día. La educación interna no es una forma de acción visible del público, pero es una herramienta muy importante para expandir la red de los campesinos y ayudar a más gente tomar conciencia sobre la lucha; los participantes comparten los saberes, y los traen a sus comunidades para continuar la educación fuera de los talleres que tiene un efecto “dominó.” Entonces, esta forma de lucha es tan importante como las acciones políticas y públicas.

Además, elegí enfocarme en los talleres en 2022 porque tienen el contexto actual de la pandemia, la crisis climática, y la crisis económica en Argentina. La pandemia de COVID-19

exacerbó la vulnerabilidad y la discriminación hacia los grupos menos protegidos de la sociedad, destacando profundas desigualdades económicas y sociales y mostrando las brechas en el acceso a la salud y los alimentos (Brianda, 2021). En 2021, el 15,5% de los menores de 18 años sufrieron inseguridad alimentaria severa (Banco de Alimentos, 2021). En 2022, el mundo ha visto los mayores precios de los alimentos en la historia como resultado de la guerra Ruso-Ucraniana y la pandemia, afectando los países y las poblaciones más vulnerables (Lizarraga, 2022: 10). También, los efectos de la crisis climática están creciendo cada año, estresando la producción agrícola y el sistema alimentario: una Sociedad Rural aseguró de que en octubre de 2022, por causa de la falta de lluvia por cuatro meses, perdieron un 50% del trigo. Además, la sequía impactó las preñeces de los animales en la ganadería (La Nación, 2022). Los productores están preocupados por las sequías, que empeoran con el aumento de la temperatura, y sus impactos en los cultivos.

V. Objetivos de Investigación

La pregunta “¿cómo es el futuro del sistema alimentario en Argentina?” es fundamental en mi investigación porque es evidente en los movimientos sociales, cada día con más visibilidad y fuerza, que el sistema vaya a cambiar en el futuro. Por el mundo, más gente está tomando conciencia de los problemas fundamentales en los sistemas alimentarios y cadenas de comercialización, que es evidente en las redes sociales y medidas de comunicación. Además, están empezando a buscar los conceptos claves de la soberanía alimentaria y agroecología como posibilidades a la realidad hoy con una urgencia, especialmente en el contexto de la crisis climática; la agricultura es el sector más vulnerable al cambio climático. Al mismo tiempo, es la principal causa de emisión de los gases de efecto invernadero (Lizarraga, 2022: 14). Afortunadamente, con este crecimiento en conciencia existen muchas organizaciones e individuos que reconocen la amenaza en la continuación con este sistema, y están trabajando en cambiarlo.

Estoy interesada en la posibilidad de la actualización de la reforma del sistema alimentario, especialmente en el marco post pandemia, con conciencia de la crisis climática; la crisis económica; el aumento en niveles del desempleo, la pobreza y el hambre; y la crisis de salud pública que ocurrían simultáneamente a la pandemia. Es imprescindible investigar lo que

sea posible en relación al tema de reformar el sistema alimentario, no solo en Argentina sino por el mundo porque las crisis que mencioné previamente, como amenazas enormes a la vida como la conocimos, van a continuar creciendo si no tomamos acciones fuertes para cambiar cómo interactuamos con el planeta y los recursos naturales. En verdad, a través de esta investigación he aprendido más sobre el sistema alimentario y modelo agroindustrial en Estados Unidos que tienen los mismos problemas en la producción de alimentos y también los mismos problemas de salud pública con la malnutrición y obesidad. Por otro lado, existen grupos de campesinos y pueblos originarios que están luchando por la soberanía alimentaria y que están practicando la agroecología. Entonces, esta investigación en el desarrollo del movimiento y la UTT en Argentina tiene implicaciones en cada lugar donde el sistema alimentario es dominado por una mirada capitalista y la intención de producir *commodities* para las ganancias monetarias.

En este movimiento social, existen acciones en los espacios públicos para visibilizar la lucha, y también existen acciones que ocurren entre la organización para fortalecer la identidad colectiva, la cultura, y las metas internacionales. En la UTT utilizan una combinación de los dos tipos de acciones, ambos en espacios públicos para visibilizar la lucha y también entre la organización para fortalecer la identidad colectiva, para organizarse y visibilizarse. Un tipo de formación que empezó en 2020 durante la pandemia son los talleres educativos. El Área de Alimentación hace talleres en las bases de la organización para concientizarlos sobre el sistema alimentario actual y valorizar sus propios conocimientos para alimentarse de una manera sana, saludable, sabrosa y soberana. Durante mi estadía en Buenos Aires, he participado de cuatro de ellos por la Provincia de Buenos Aires, los cuales han generado profundas reflexiones en mí. Entonces, mi pregunta es, desde el punto de vista de las productoras de la UTT que participan y/o imparten estos talleres, ¿cuál es el rol de los mismos en el proceso de lograr las metas de la UTT, y como colaboran en los propósitos de los movimientos vinculados a la actualización de la reforma del sistema alimentario hegemónico a un sistema sano, seguro, y soberano? Para responder a mi pregunta, mi objetivo principal es explorar y analizar los procesos de los talleres en el Área de Alimentación en Buenos Aires durante 2022. Además, de este trabajo, mi segundo objetivo es entender, desde las perspectivas de las productoras, sus visiones por un sistema alimentario que es sustentable y equitativo, y cómo están realizando estas visiones por los talleres.

VI. Metodología

Para indagar sobre cómo las mujeres productoras de la UTT conceptualizan los talleres educativos, y cómo es el rol de los talleres para reflexionar sobre la situación alimentaria actual y para generar estrategias para mejorar la alimentación, trabajé directamente con el Área de Alimentación de varias maneras: hice entrevistas; asistí a unos talleres, utilizando la práctica de Investigación Acción Participativa (IAP); analicé otras fuentes del Área y la UTT para entender el contexto más amplio sobre su trabajo; y utilicé fuentes secundarias sobre el contexto del sistema alimentario hegemónico en una investigación académica.

Para recopilar mis datos primarios, utilicé principalmente el método de la entrevista, ambos más estructurados con preguntas particulares y también unas que fueron espontáneas como resultado de conversaciones casuales realizadas durante los talleres. Las entrevistas espontáneas fueron en realidad conversaciones con unas participantes y facilitadoras durante el trabajo de campo pero con temas pertinentes a mi proyecto, y me ayudaron a tener en cuenta experiencias actuales desde la perspectiva de los actores primarios en mi investigación. Porque no fueron formales, tome notas después de las conversaciones sobre lo que recordé. Además, solamente usé los datos para poner en contexto mis propios aprendizajes, o en unas descripciones generales porque no tuve el consentimiento de los participantes directamente.

Con las entrevistas más estructuradas, se realizaron dos conversaciones con mujeres productoras que son parte del Área de Alimentación en la UTT. Estas conversaciones dieron cuenta de por qué los talleres son importantes y cómo han ayudado a las comunidades campesinas, desde la perspectiva de las productoras. Ellas han experimentado los impactos del sistema alimentario actual, y ahora están cambiando sus propias vidas para practicar la agroecología y luchar por una alimentación sana, segura y soberana. Mis entrevistas fueron por WhatsApp, que fue la manera más fácil de contactarlas. Grabé las conversaciones, uno que fue una llamada de quince minutos y el otro que fue realizado por mensajes de voz porque ella no tenía una conexión fuerte en su casa. Preparé preguntas específicas sobre los talleres, pero también conversamos sobre otros temas que surgieron. Después de las entrevistas, las transcribí y analicé utilizando una codificación, realizada específicamente para la presente investigación. Elegí temas en concordancia a mi objetivo que incluían: describir la estructura de talleres, explicar para qué fueron creados, repasar la historia y el contexto en el que

surgieron, analizar los materiales que son insumo de los talleres, revisar las actividades que allí figuran, relevar cuáles son los temas enseñan en los talleres, los obstáculos, y los cambios que ellas han visto.

Tuve la oportunidad de ir a algunos talleres y participar con la ayuda de mi consejera, Gloria Sammartino, y su equipo. Fui a cuatro talleres en varias localidades de la provincia de Buenos Aires: La Plata, Gral. Rodríguez, y José C. Paz. Tres estuvieron en los campos del referente por la base, en lugares rurales y a veces difíciles de viajar, y uno estuvo en una oficina municipal en José C. Paz. Esto fue lo único en que los participantes fueron predominantemente mujeres blancas y mayores, no fueron campesinos ni tuvieron sus propias quintas. Usé la IAP, que es “un proceso circular de indagación y análisis de la realidad en el cual, partiendo de problemas prácticos y desde la óptica de quien los experimenta, se reflexiona sobre el problema y se buscan soluciones para actuar sobre la realidad y transformarla. Luego se evalúa colectivamente dicho proceso y el ciclo vuelve a empezar” (SIT, 2022: 45). Estaba trabajando directamente con los actores principales en la UTT, participando con ellos en los talleres, y aprendiendo sobre los problemas de sus comunidades cómo resultado del sistema alimentario desde sus propias perspectivas; entonces, IAP fue la metodología lógica para este trabajo. Para hacerlo, viajé con mis compañeras y mi consejera en coche a estos lugares, viajando temprano en la mañana para empezar los talleres entre las nueve y diez de la mañana. Los talleres eran generalmente por cinco horas e hicimos una mezcla de actividades, discusiones y preparación de unas comidas sanas y saludables. En cada taller, me presenté a mí y a mi proyecto, hablé con las participantes, participé en las actividades y tomé notas y grabaciones. También, les dí cuenta sobre el sistema alimentario y la lucha por la soberanía alimentaria en Estados Unidos. Con estas conversaciones y actividades orgánicas y colaborativas, recopilé mucha información primaria de las participantes y los materiales producidos durante los talleres para analizar.

Además de analizar mis propios datos primarios sobre los talleres, analicé unas entrevistas y fuentes de información del Área de Alimentación que estaban colectadas por su proyecto que se llama, “Comida de verdad, de la tierra a la mesa en el campo y la ciudad. Fortalecimiento federal de estrategias para la promoción del acceso y consumo de alimentos sanos, seguros y soberanos de la Unión de Trabajadores de la Tierra. Recuperando género, agroecología e interculturalidad.” Contrasté el código de temas que fue creado por el equipo

del Área para analizarlas en el contexto de su proyecto con los temas propuestos a través de los códigos creados en mi investigación para perfeccionar el método de codificación y encontrar información más específica. Analicé mapeos, imágenes y grabaciones que había tomado durante los talleres por el equipo y también por mi misma. Los mapeos se refieren a las actividades que hacen durante los talleres; por ejemplo, pueden tratarse de una lista de comida que comían un día específicamente o durante un festival, o un cuerpo con enfermedades comunes para las comunidades. Todos estos recursos permiten visibilizar la situación alimentaria actual y los problemas en las comunidades. Entonces, me ayudaron a entender por qué la educación y este tipo de formación es esencial en las metas de la UTT.

Para mantener un proceso ético durante mi investigación y cultivar una relación de confianza y confidencialidad con las entrevistadas y las participantes de los talleres, era importante tener intenciones claras y transparentes. No quería que las participantes se sintieran como sujetos de una investigación. Antes de ir, conversé con Gloria sobre cómo participar y hablar, los tipos de preguntas que pudiera hacer, y cómo mantener una presencia cómoda y ética. En cada taller, describí quién soy, mi proyecto y por qué estuve en el taller: para aprender con la comunidad. Tuve conversaciones y les pregunté sobre sus experiencias con los temas del taller, pero también hablamos de sus vidas, temas de felicidad y socialización, y las experiencias e intereses que tuvimos en común; entonces, mi participación en los talleres fue más cómoda y menos académica porque tuvimos crear relaciones en un nivel familiar y horizontal. Durante mis entrevistas, expliqué mis intenciones y les pregunté si pudiera grabar la conversación. Modifiqué la forma de mis preguntas con mi consejera antes de mis entrevistas. Finalmente, para proteger la privacidad e identidad de las participantes y las entrevistadas, evité incluir datos personales en mi reportaje que no había sido confirmado por ellas.

VII. Contexto histórico

El sistema alimentario en Argentina está basada en principios neoliberales, una lógica “productivista” y la prioridad de las ganancias por el bienestar de los humanos y el ambiente, con raíces en el modelo neoliberal apoyado por los Estados Unidos en muchos países durante los ochenta y noventa (Lizarraga, 2022: 8). Merenson (2019) da cuenta de que estos

pensamientos económicos sobre la productividad y sobre los alimentos como *commodities* han sido la justificación de las empresas y el gobierno por la agricultura intensiva, los monocultivos y transgénicos, el desmonte por la expansión de la frontera agrícola, y las otras prácticas que caracterizan el modelo agroindustrial por el mundo. Las empresas producen alimentos en cantidades enormes y los exportan; el sector agroindustrial hace un 40% de las exportaciones de Argentina (Agroindustria, Gobierno, 2020). En una escala más grande, existen vínculos fuertes entre el sistema alimentario y el modelo agroindustrial en Argentina, en Estados Unidos, y en otros países, teniendo en cuenta la globalización mundial y la homogeneización de los mercados. Por ejemplo, si bien Argentina es el tercer productor mundial de soja, Estados Unidos es el primero. Las mismas empresas capitalistas que dominan los mercados en Argentina son las mismas “diez corporaciones a nivel global que ejercen la tarea de procesar las materias primas producidas a escala” (Lizarraga, 2022: 16).

Con este contexto mundial, podemos ver como el sistema alimentario hegemónico en Argentina no es el único en estructura ni en práctica. Por el contrario, estos sistemas y cadenas de comercialización por el mundo que producen los mismos productos usando las mismas prácticas de producción, también producen los mismos problemas de malnutrición y salud y del medioambiente. En Argentina, el 36 % del suelo sufre procesos de erosión, causado principalmente por los monocultivos, el desmonte, el sobrepastoreo, y los cambios de uso del suelo para expandir la frontera agropecuaria (UTT, 2022). También, incendios y sequías han ocurrido con más frecuencia y fuerza en años recientes como resultado de fuerzas naturales y humanos: “del 1 de enero al 15 de febrero del 2022 en todo el país, se contabilizaron 258.794,3 hectáreas incendiadas. Tal es la gravedad de la situación que, en enero de este año, el Gobierno argentino declaró, mediante decreto, la emergencia ígnea en todo el territorio nacional” (National Geographic, 2022).

Más de la degradación de la tierra es la contaminación de la naturaleza y la gente que vive en las comunidades. En 1996, Argentina se volvió el primer país en América Latina a introducir la soja transgénica, introducida primera por los EEUU, para expandir la escala de producción y exportación (Pengué, 2017). Esta introducción incluyó una nueva soja que fue resistente a un herbicida, el glifosato. El glifosato permitía el control de las malezas en un novedoso sistema de conservación conocido como siembra directa. (Pengué, 2017). Revolucionó el sistema de agricultura y la producción de alimentos porque después del éxito

de los transgénicos, empezaron a introducir más semillas transgénicas en el sistema, como trigo y maíz (Pengué, 2017). Sin embargo, el uso de las agroquímicas está contaminando la tierra, el agua, y las personas que viven en la tierra, toman el agua, y trabajan en los campos. Existe un vínculo directo entre las químicas y los altos niveles de enfermedades no transmisibles en las comunidades están causados por esta contaminación.

En 2010, el gobierno de Cristina Fernandez presentó el Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial (PEA). Este plan estaba compuesto de procesos para expandir la frontera agrícola, aumentar la producción de granjas y combustibles, e insertar a la Argentina como líder global en las cadenas del mercado mundial. Específicamente, el plan propuso que aumentará el sector ganadero por el 70% para 2020, realizará 100.000 millones de exportaciones, y expandirá la tierra por la agricultura desde 34 millones de hectáreas a 42 millones de hectáreas para 2020 (Almeyra, 2011). Lamentablemente, esta propuesta fortalece la dependencia en oleaginosas y biocombustibles, no asegura la provisión de alimentos sanos y saludables para la población, no considera los impactos ambientales negativos, y mantiene el poder del sistema en pocas manos (Almeyra, 2011). En 2022, 1% productores tienen 36% de la tierra, y 55% pequeños productores tienen 2% de la tierra (Sammartino, 2022, com. pers.). Este 36% de la tierra produce monocultivos y productos transgénicos; por otro lado, 2% de la tierra produce alimentos sanos y saludables, como verduras y frutas, sin químicos. Los productores pequeños pueden decidir con autonomía que quieren producir y cómo. La autonomía de producir sus propios alimentos es un concepto integral en la lucha por la soberanía alimentaria. Otra parte esencial es el acceso a la tierra. Entonces, la soberanía alimentaria es casi imposible para realizar con el sistema agroindustrial actual porque casi la totalidad de la tierra está controlada por las empresas.

A pesar del sistema agroindustrial enorme y poderoso, existen movimientos de resistencia para cambiarlo, ambos en Argentina y por el mundo. Estos movimientos son encabezados por los campesinos, los pueblos indígenas, y los pequeños productores. Son parte de una lucha mundial por los derechos de los campesinos, la soberanía alimentaria, y los sistemas de alimentación sostenibles y justos. Empezó con la Declaración de Roma de La Vía Campesina en 1996, que se definió la soberanía alimentaria. En Argentina, muchas organizaciones por las provincias están luchando por la soberanía alimentaria, por el acceso a la tierra, y por la producción agroecológica, incluyendo el Movimiento Nacional Campesino

Indígena Somos Tierra (MNCI Somos Tierra), La Unión de Trabajadores Rurales sin Tierra (UST), y La Unión de los Trabajadores de la Tierra (UTT). Estas organizaciones, en trabajo conjunto y en solidaridad, desarrollan proyectos para visibilizar sus luchas y apoyar sus comunidades. Además, trabajan con organizaciones nacionales e internacionales, como La Vía Campesina.

VIII. Marco de Referencia

Desde el enfoque de la soberanía alimentaria

Como definió La Vía Campesina, la soberanía alimentaria es “el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas; a proteger y regular la producción y el comercio agrícola interno para lograr objetivos de desarrollo sostenible; a determinar su grado de autosuficiencia; a limitar el dumping de productos a sus mercados...” El concepto de soberanía alimentaria es un componente integral en los movimientos sociales de los campesinos y las indígenas para reclamar sus derechos a la tierra y a la alimentación. Es importante entender la diferencia entre la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria; La Vía Campesina (2017) explica que la seguridad alimentaria es “cuando las personas tienen en todo momento el acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias.” Tiene cuatro dimensiones: disponibilidad, acceso, uso y estabilidad, que definen cómo garantizar el suministro suficiente de alimentos, la seguridad de acceso a los alimentos para todos los consumidores, el uso adecuado y la estabilidad de la producción y los precios (FAO, 1996). Sin embargo, el concepto está ligado al libre mercado, entonces el mercado central ya tiene el rol de regulador del acceso a los alimentos. Por otro lado, la soberanía alimentaria pone el poder en las manos de los pequeños productores para tomar decisiones sobre qué van a producir y comer y cómo quieren producirlo. Entonces, tienen la libertad de regresar a los conocimientos y prácticas tradicionales de sus antepasados y su cultura. Por esa razón, la lucha por la soberanía alimentaria es integral en el reconocimiento de la soberanía indígena y los derechos de los campesinos (Vía Campesina, 2017). Este vínculo social es un ejemplo en cómo la soberanía alimentaria está vinculada a la soberanía en otras formas y contextos.

Repertorios de Las Acciones

Como herramientas para entender y analizar los movimientos sociales y acciones colectivas, los repertorios de la lucha fueron definidos por Charles Tilly (1986) como “las medidas de un grupo para hacer diferentes afirmaciones en individuos diferentes.” También pueden ser entendidos como “las formas de protesta que son utilizadas por los actores sociales para visibilizar sus demandas en el marco de la interacción entre antagonistas” (Vommaro y Wahren, 2019, 8). Estas formas de protesta pueden estar en el espacio público en momentos de visibilidad, como protestas, manifestaciones y otras acciones directas. Por otro lado, algunas acciones ocurren en los momentos de latencia, “donde estos recuperan, por ejemplo, viejas prácticas organizativas y/o (re)crean nuevas formas de articulación económica, social y/o política al interior de sus organizaciones y en los territorios donde actúan” (Vommaro y Wahren, 2019, 9). Cada organización o movimiento social tiene su propio repertorio de acción, que es influido por su historia de acción y desarrollo, la identidad colectiva, las identidades individuales del grupo, las metas y el clima político, económico, y social del momento. Repertorios son adaptados y reciclados por tiempo, desarrollándose con el movimiento y las organizaciones. En el contexto de este proyecto, los talleres de Alimentación de la UTT son un ejemplo de acciones en un momento de latencia, o sea, fuera del espacio público. Están haciendo el trabajo de formación de una identidad colectiva entre la UTT y las otras organizaciones vinculadas.

El Sistema Alimentario Hegemónico

Un sistema alimentario es la cadena de producción de alimentos, incluyendo la producción, procesamiento, transportación, marketing y consumo (University of Oxford, 2018). Incluye también las decisiones gubernamentales, políticas públicas, los recursos necesarios para producir los alimentos, la calidad de productos y sus impactos en la salud pública y el medioambiente. Los sistemas de alimentación son influidos por ideas y prácticas simbólicas: pueden ser las culturas de las poblaciones, como prácticas tradicionales de los pueblos indígenas, o el vínculo entre la carne y la masculinidad en Argentina. También, son influidos por ideas y prácticas materiales, como las prácticas agrícolas de los agronegocios en el sistema agroindustrial que controlan la producción de alimentos en el país. Los sistemas

alimentarios tienen un impacto enorme en nuestro planeta y son fuertes impulsores de la crisis climática (UNIFCEF, 2021).

La Educación Popular

Oscar Holliday (2010, 1) propone la educación popular como una alternativa al sistema educativo formal, “más allá de sus formas, modalidades y sistemas administrativos.” Utiliza prácticas diversas, incluyendo formales e informales, en el aula y fuera. Con un enfoque en el cambio social y desde la perspectiva de las comunidades vulnerables, la educación popular está basada en la justicia, equidad, solidaridad y respeto al medioambiente (Holliday, 2010: 2). Entonces, fomenta a los participantes pensar críticamente en las nuevas realidades de la sociedad y cuestionar el modelo capitalista. Además, construye nuevas historias que les dan visibilidad a las poblaciones marginadas que han sido borradas de las narrativas. La UTT utiliza una forma de la educación popular en sus talleres para compartir conocimientos fuera del contexto académico y ponerlos en práctica con el acto de cocinar y de comer.

Agroecología

Opuesto a la agricultura convencional, la agroecología es un tipo de agricultura que usa los conceptos científicos y conocimientos sobre la ecología para optimizar la producción agrícola de una manera sostenible y en armonía con la naturaleza (FAO, 2022). Miguel Altieri también explica la agroecología como “el rendimiento sustentable de los agroecosistemas proviene del equilibrio óptimo de cultivos, suelos, nutrientes, luz solar, humedad y otros organismos coexistentes. El agroecosistema es sano y productivo cuando prevalece esta condición de equilibrio y buen crecimiento, y cuando las plantas de los cultivos son capaces de tolerar el estrés y la adversidad” (1999: 10). También, las prácticas están vinculadas con la promoción de la justicia ambiental y social, la perspectiva de las culturas e identidades de los trabajadores, y la protección de la salud del planeta y de la gente porque la salud ecológica no es “la única meta de la agroecología. En realidad, la sustentabilidad no es posible sin preservar la diversidad cultural que nutre a las agriculturas locales. Una producción estable solo se puede llevar a cabo dentro del contexto de una organización social que proteja la integridad de los recursos naturales y que asegure la interacción armónica de los seres humanos, el agroecosistema y el medio ambiente” (Altieri, 1999: 10). La agroecológica no usa las

agroquímicas, preserva la biodiversidad, usa el agua prácticamente, y crece variedades de plantas que apoya la salud de la tierra y el suelo (FAO, 2022), entonces es una alternativa óptima al sistema agroindustrial.

Derecho a la Alimentación

Acordando a la Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales,(1999), “el derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla.” Este derecho fue introducido por primera vez en La Declaración de Derechos Humanos Universal en 1948. Ahora es garantizado por el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), firmado y ratificado por 170 Estados Partes (FAO, 2019). También garantiza el derecho de toda persona a no padecer hambre. Como un Estado Parte del Pacto, legalmente, Argentina tiene una obligación asegurar de que la población tenga acceso adecuado a los alimentos por la adopción de medidas para hacerlo efectivamente. A pesar de esta obligación, lamentablemente, en 2019, la inseguridad alimentaria severa y moderada impactó a 3 millones de personas y 7.8 millones de personas, respectivamente (Banco de Alimentos).

IX. Desarrollo

Reflexiones en el Proceso de Investigación y los Aprendizajes

Durante mi investigación, tuve la oportunidad de ir a talleres en la Provincia de Buenos Aires e interactuar directamente con los actores principales en la lucha por la soberanía alimentaria. En cada taller, empezamos con introducciones y una actividad para romper el hielo. Continuamos discutiendo temas de salud, tierra, derechos, nutrición, prácticas sociales cotidianas en relación con la alimentación y familia, etc., y haciendo actividades para enriquecer el aprendizaje. Terminamos el encuentro preparando y compartiendo la comida, alimentos sanos, saludables y sabrosos. Esta estructura de los talleres, verdad a los principales de la educación popular, creó un espacio y ambiente de aprendizaje comunal y también de apoyo y colaboración. Para mí, fue un honor disfrutar este espacio con estos productores y

facilitadores que juntos están luchando para cambiar el sistema alimentario hegemónico. Fue evidente que los talleres son una forma de lucha y organización social importante porque el conocimiento es poder; pero, ahora muchos productores no tienen los conocimientos necesarios ni la autonomía para tomar las decisiones de producir una comida sin agroquímicas, para preparar las recetas tradicionales, y para comer lo que producen.

Con mis experiencias y mi análisis, me parece que los obstáculos grandes de las comunidades son la falta de acceso a la información sobre la alimentación y los vínculos entre el modelo agroindustrial y el de la salud pública (también un problema más general por la población), la falta de acceso a la tierra (entonces la falta de autonomía para tomar decisiones sobre la producción de alimentos), y la gran carga laboral desigual en las tareas de hogar y alimentación entre mujeres y hombres; además, estos obstáculos están vinculados. Por ejemplo, en muchas comunidades hay una dependencia con los ultraprocesados para simplificar las tareas del trabajo para las mujeres, y para tener una comida fácil y rápida porque la mayoría necesitan trabajar en los campos donde no son dueños. Además, muchas personas no tienen los saberes de cómo leer el etiquetado de nutrición ni cómo los ultraprocesados están impactando su salud. Al mismo tiempo, los cuentos compartidos y los saberes emergentes de los talleres me mostraron que si bien no tienen todas las herramientas para cambiar sus estilos de vida, tienen un deseo y motivación cambiar para apoyar su salud, sus familias, sus tierras y la naturaleza, y sus culturas e identidades. Es importante mencionar que si bien en general la gente no sabe que son los ultraprocesados, entienden bien que existen problemas con la salud en sus comunidades y, en general, problemas con el modelo agroindustrial, que es evidente cuando comparten los cuentos de enfermedades, de violencia, y de otros sucesos, y por eso quieren cambiarlos. Entonces, los talleres de la UTT tienen un rol importante para cerrar esta brecha entre el deseo de cambiar y la habilidad de hacerlo. Crean espacios comunales para generar diálogos abiertos sobre problemas actuales en las comunidades, y también para generar ideas creativas y soluciones alcanzables para actualizar la creación de un sistema alimentario alternativo que sea sostenible y equitativo.

¿Por qué Los Talleres? Obstáculos a una Alimentación Sana, Segura, Sabrosa, y Soberana

Los desafíos en relación al sistema alimentario hegemónico impactan la mayoría de las comunidades campesinas, esto es evidente en los talleres. Los problemas de salud comunes que han surgido de los talleres incluyen la obesidad, diabetes, hipertensión, alergias como efectos de las agroquímicas, anemia, y cáncer de colon. La desconexión es que no comen lo que producen. Uno de los obstáculos es que no tienen el tiempo suficiente para cocinar, entonces *“es más cómodo, fácil, y rápido hacer una salchicha o un paty...”* (Cuadernillo, 2021: 17). Por la perspectiva del género, el trabajo de cocinar y alimentar a la familia está hecho, en general, por las mujeres, además de trabajar en la quinta: las tareas vinculadas a la alimentación son realizadas por mujeres, utilizando su tiempo y trabajo (Cuadernillo, 2021: 115). Lo sienten como un trabajo segundo porque necesitan hacer todo— cocinar, limpiar, lavar la ropa, y cuidar a los niños— pero son tareas generalmente invisibles y pocas valoradas (Registro de Campo, 18/7/22).

Otro obstáculo es que no tienen los conocimientos de cómo preparar los alimentos que se producen; muchas recetas tradicionales se han perdido por el tiempo y los cambios en el sistema alimentario. Muchos de los productores en los talleres son de Bolivia (o sus ancestralidad), y emigraron a Argentina durante los ochentas para trabajar, entonces quiero enfatizar que tienen conocimientos sobre preparaciones ancestrales de Bolivia pero es más difícil practicarlas en el contexto del sistema alimentario hegemónico. Por ejemplo, en nuestra conversación, Magaly Sanchez, una productora y facilitadora de los talleres, me explicó que cuando era joven, su abuela les enseñó cómo usar las legumbres y todo natural, *“sino que pasar muchos años y también el cambio de vida, y olvidé todo de los saberes que tenía.”* Muchas participantes en los talleres también notaron que la comida que comen no es la misma de sus antepasados porque no existían McDonald 's ni las comidas empaquetadas en la misma forma de hoy. Pero saben que necesitan cambiar por el bienestar de ellos mismos, sus hijos, y el planeta. Más, quieren cambiar: *“lo que tenemos que hacer es tratar de recuperar el jugo de pelón, de linaza, de limón...”* (Cuadernillo, 2021: 17) y revalorizar las tradiciones que muchos practicaban en sus juventudes. Es importante decir que otro obstáculo grande es la falta de acceso a los alimentos por cuestiones económicas porque los ultraprocesados son más baratos y accesibles económicamente. Pero no tienen acceso a la educación para aprender sobre la alimentación sana y saludable y las prácticas en cómo prepararla. Es importante decir que otro obstáculo grande es la falta de acceso a los alimentos por cuestiones económicas porque los

ultraprocesados son más baratos y accesibles económicamente, entonces la educación es solamente una parte del proceso de cambio, pero es una parte muy importante. Por eso, el desarrollo de los talleres educativos fue vital para crear las herramientas necesarias para cambiar las prácticas y los estilos de vida de los campesinos, y a la larga, el sistema alimentario hegemónico.

Los Talleres: Espacios de Capacitación, Manipulación, y El Compartir de Saberes

Los talleres fueron creados al principio de la pandemia COVID-19. Los productores tenían demasiadas verduras porque no podían salir y las cadenas de vender estaban interrumpiendo, pero no sabían cómo usar ni comer las verduras (Sanchez, com. pers. 12/11/2022). Además, el hambre fue un riesgo cada día afectando desigualmente a los productores y otras poblaciones vulnerables por el país y el mundo. Es decir, los derechos de salud y alimentación se transformaron en una cuestión de privilegios (Recetario, 2021: Introducción). Entonces, el Área de Alimentación empezó haciendo los talleres con la intención de compartir las prácticas y los conocimientos de preparar y cocinar las verduras que producen en sus quintas y últimamente, para reclamar los alimentos sanos, seguros y soberanos. Antes de describir cómo son los talleres, reflexiono sobre el proceso de desarrollar los talleres por el equipo de mujeres en el Área, que está compuesto de productoras, docentes, investigadores y nutricionistas. Todos son de varios orígenes y tienen conocimientos y experiencias diferentes, pero trabajaron juntos para construir los talleres como herramientas de educación y formación para sus compañeros. Tomando todo sus saberes académicos y sus experiencias de vida (los productores que ya trabajan en las quintas y que estuvieron en las mismas posiciones de sus compañeros), crearon estos espacios colaborativos y abiertos para criticar, para enseñar y aprender y para cambiar. Y ahora, no es un proceso estancado. Cada mes, el equipo tiene reuniones para compartir observaciones, pensar en lo que está trabajando bien y sugerencias en lo que necesitan cambiar, y continuar construyendo estos espacios y estas herramientas para servir a las comunidades de la manera mejor. Yo fui a una reunión en la sede central de la UTT en La Plata. Durante este tiempo, nos juntamos por una mesa circular, y cada persona había traído una comida para compartir: fruta, pan casero, mermelada y una salsa de berenjena. Primero, empezamos con introducciones para mí y otra gente nueva.

Después, regresamos a los planes originales de los talleres: las preguntas disparadoras que tenían, los temas que querían discutir, las comidas que querían preparar, y sus predicciones en los que vieran en los talleres. Compartimos nuestras experiencias en los talleres y pensamos en unas ideas nuevas por las recetas, actividades y maneras de participación, entre otros temas, para adaptar los talleres según las experiencias hasta la reunión. Por final, preparamos unos materiales para las actividades, incluyendo las bolsas con la cantidad de azúcar blanco adjunto al paquete procesado. Por mi trabajo con este equipo, ambos en esta reunión y fuera, es evidente que existe una dinámica horizontal y colaborativa en el equipo porque todos tienen conocimientos de valor, y este es muy importante en el contexto de su trabajo porque están recreando esa dinámica y estos tipos de espacios en los talleres.

Los tres talleres que existen hoy se organizan del siguiente modo: el primer taller, hacen una ensalada, muy sencillo con una variedad de verduras, aceite y sal. En cada taller, invitan a los que quieren ayudar con la preparación de la comida; observé que típicamente son las mujeres que ayudan. Cocinar juntos es un acto especial porque conversan, reían y comparten prácticas y recetas, que valorizan el trabajo de las mujeres en el hogar. También en este taller, hablan de cómo producen un producto, cómo cocinan, y cómo hacer prácticas en la producción de manera agroecológica para no usar químicos para que las personas puedan comer una comida más sana. En el segundo taller, cocinan las legumbres y verduras para hacer medallones de lentejas usando combinaciones diferentes de los dos productos, para mostrar cómo adaptar las recetas a sus necesidades, gustos y los ingredientes que tienen en casa. En un taller al que yo fui, hicimos unos medallones con porotos rojos y calabaza, otros con garbanzos y remolacha y unas con lentejas y zanahorias. Había queso para poner en los medallones también. Además, la facilitadora Magaly hizo una mayonesa de zanahoria y pasta de berenjena, las dos estaban riquísimas. Fue una comida especial porque hicimos todos juntos. Las mujeres nos enseñaron a nosotros cómo cortan las verduras muy pequeñas con una técnica sofisticada por el manejo manual que desplegaba, y compartimos comidas que nos gusta preparar y comer. Entonces, más allá del trabajo de preparar la comida, fue un ejercicio de construcción y fortalecimiento de la comunidad. También, en el tema de compartir saberes de la comida, se demostró que pueden comer sano y saludable y también sin carne; un hombre comentó que no podía *creer que no haya carne en una comida tan rica*” (Com. pers.,

11/11/2022). Pregunté a un niño también, como de diez años, si le gustó la comida y él asintió con la cabeza con una afirmación enfática.

En las discusiones, conversan sobre el etiquetado nutricional: cómo leerlo y entenderlo para que puedan identificar comidas ultraprocesadas, con muchos azúcares y sodio y artificiales. Con esta información, estas herramientas y prácticas, quieren que la gente pueda comer mejor, dentro de sus posibilidades, y además comer lo que producen en vez de la comida que enferma. Y el tercer taller es sobre la soberanía alimentaria y género. Allí, discuten temas como la lucha por el acceso a la tierra (que es esencial para lograr la soberanía alimentaria) y los vínculos entre el modelo agroindustrial, la crisis ambiental, la crisis alimentaria, y la crisis de salud pública. También, examinen las desigualdades en el trabajo entre varones y mujeres y compartan las experiencias de las mujeres con los desafíos de su trabajo. Para cerrar la discusión, conversan sobre la revalorización del trabajo de la mujer y cómo este esfuerzo puede empezar con ellas mismas. Se llevaba una olla bruja, que es una práctica de cocinar tradicional, y hacían un guiso de legumbres y verduras y jugos naturales. Enseñan la olla porque “permite ahorrar energía usando el calor contenido en el propio alimento... [y] terminar de cocinar sin gas” (Cuadernillo, 2021: 92). El guiso es siempre muy popular con los participantes; en mi experiencia, a veces nos describieron sus propias recetas por un guiso que hacen. Creo que esto es importante porque les muestre que ya ahora están alimentándose con comida sana y saludable, tienen los conocimientos en cómo hacerla. Entonces, la barrera cambiar la manera de que se alimentan de repente no es tan grande ni desalentador.

¿Para Qué Hacer Los Talleres?

El objetivo principal de los talleres es compartir saberes y prácticas de cocinar y alimentarse sana, saludable y soberana. Desde la perspectiva de Paola, una productora que es parte del equipo del Área, hacen los mismos *“para que la gente tome conciencia de lo mal que nos alimentamos y... que la misma industria nos enferma, alimentándonos mal con las mismas cosas que nos venden pero que nosotros compramos porque no sabemos”* (Com. pers. 14/11/22). Además, les capacitan, no sólo con las herramientas y los conocimientos sino

también con los vínculos de comunidad, para cambiar su forma de comer, su forma de comprar, y su forma de vivir (Magaly, com. pers. 11/11/22).

Un enfoque en la capacitación sobre la manera de la producción de alimentos es la importancia de la agroecología. Para comer alimentos sanos, seguros y soberanos, necesitan producirlos. Muchas comunidades están tratando de practicar la agroecología o quieren hacerlo, pero no saben hacerlo. Entonces, un rol crítico que los talleres tienen es para mostrar que la agroecología es posible, y que comer sana y bien es posible. La gente que está practicando la agroecología ahora tienen una parte integral ayudando a los otros que quieren hacerlo y compartiendo prácticas. Pero también *“para comer bien es necesario tener tierra.”* Porque otro obstáculo en los esfuerzos de hacer la agroecología es que la mayoría no son dueños de sus tierras. Los alquilan con un contrato, entonces no tienen la autonomía decidir qué ni cómo van a producir. Por eso, les discuten en los talleres sobre los problemas con la agricultura industrial y sus riesgos a la tierra y ellos mismos. Las participantes comparten sus experiencias sobre cómo esta forma de producción ha impactado su bienestar y la tierra, y también discuten las raíces del problema. Al mismo tiempo, conversan sobre la agroecología como alternativa del convencional y cómo hacerlo, con los ejes de la soberanía alimentaria, el género, la biodiversidad, la salud, los políticos, el acceso a la tierra y a las semillas, y la cultura. Estas conversaciones son esenciales para plantear las semillas de la formación actual de un sistema alternativo alcanzable, basado en conocimientos tradicionales en armonía con la tierra.

La Escuela de Promotoras/es de Alimentación Sana y Soberana

Junto al desarrollo de los talleres que vengo narrando, en 2021, el Área de Alimentación organizó el proyecto de la Escuela de Promotoras/es de Alimentación Sana y Soberana (EPASS) que aconteció a lo largo de 7 encuentros de cuatro horas semanalmente entre noviembre y diciembre de 2021. Las participantes fueron más de 50 personas, en su mayoría productoras pertenecientes a UTT del periurbano bonaerense, mujeres migrantes de origen boliviano, entre 18 y 50 años (Sammartino, et. al., 2022: 73). La EPASS fue entendida como un espacio formativo y colaborativo, compuesto de varios movimientos populares en la Red de Comedores, instituciones y universidades. Con el entendimiento de la educación como

una estrategia de formación de los movimientos sociales, el objetivo fue a generar los conocimientos para “la formación alimentaria y política en pos de la lucha por la soberanía alimentaria,” y además, sobre “procesos formativos alimentarios críticos del sistema agroalimentario actual, útiles para el fortalecimiento de acciones políticas por parte de los titulares del derecho a la alimentación y los movimientos sociales” (Sammartino, et. al., 2022: 73). Las coordinadoras de la EASS entendieron la educación en la forma de la educación popular para revalorizar los saberes tradicionales y culturales, que no son tradicionalmente académicos, y situar los conocimientos en el eje de cambio social desde las perspectivas de los productores. Entonces, construyeron conocimientos en maneras diversas y fuera de la pedagogía tradicional. Los participantes incorporaron momentos sensoriales, corporales y performáticos en los encuentros, usando creatividad y espiritualidad, para generar “un espacio de cercanía afirmando una identidad de comunidad, actualizando sentidos de pertenencia, asociados a la soberanía alimentaria, el acceso al agua y a la tierra, y las historias alimentarias culturales de cada región” (Sammartino, et. al., 2022: 79).

Para realizar su objetivo, utilizaron estrategias y herramientas diversas en varias formas, elegido con el entendimiento de que no todos los participantes tienen la habilidad leer ni escribir. Los participantes hicieron actividades para entender cómo los problemas que ellos sufren están vinculados al sistema alimentario hegemónico y el modelo agroindustrial. Para fortalecer las lecturas sobre los etiquetados y la nutrición, los participantes trabajaron juntos analizando los etiquetados de los ultraprocesados, muchos de los que comen en sus propias casas, y los compararon con otros envases de productos procesados mínimamente (Sammartino, et. al., 2022: 79). En otra actividad, examinaron la cantidad de azúcar en el envase al lado de una imagen con la misma cantidad de lo mismo en la forma de cuerdas de azúcar o envases conectados al envase. En cada actividad, los participantes se les pidió discutir juntos y compartir sus pensamientos, que fortalecieron el espacio de aprendizaje activo y experiencial. También, amplificaron el ambiente de comunidad y aprendizaje compartido en el espacio de formación.

En junto a las lecturas y actividades teóricas, pusieron la teoría en práctica: cocinaron una comida sana y saludable y comieron juntos. Los momentos de preparar la comida, con el reconocimiento de maneras diversas de prepararla, fue una parte esencial en cada encuentro porque fortalecieron los vínculos de conexión y cercanía entre la gente, que tienen identidades

individuales diversas pero también comparten una identidad compartida en la lucha por la soberanía alimentaria. Crearon una mesa de platos diversos que se llamaba “Canastas Colectivas,” porque los participantes pudieron traer un plato que sintieron como parte de “su historia familiar o regional, para socializar con el resto. Como resultado, escuchamos diversas maneras de realizar preparaciones como sopa de maní, sopa paraguaya, mbejú, chipa guazú, chicha morada, arvejada, tamales, entre muchas otras... interesa resaltar la importancia metodológica de estos momentos, que apuntaban no sólo a la incorporación de contenido teórico, sobre los nutrientes, la higiene y las formas de preparación; sino también a un sentir corporal y emocional...” (Sammartino, et. al., 2022: 81). Si la comida es política, es también comunidad, cultura, historia. Existen vínculos emocionales, corporales, y espirituales con la misma. Entonces, estos momentos de comida compartida entre todos, donde revalorizaron comidas culturales y tradicionales; donde se rieron juntos; y donde se reflexionaron sobre el pasado, el presente y el futuro fueron momentos fuertes de resistencia y también de felicidad.

Desde la ESPASS, fue evidente que la perspectiva de género está vinculada en cada tema, o sea, la revalorización del rol de las mujeres es esencial en cada parte de la cadena de alimentación, desde la producción hasta el momento del comer. Primero, con el modo de producción y la agroecología, lo que surgió de los encuentros fue que las mujeres tienen saberes tradicionales sobre la tierra, la agrícola, las semillas y ciclos de vida, por parte de su rol en la narración de las historias y cuentas que son muy importantes en la práctica de agroecología. Entonces, no solo necesitan reconocer el valor del trabajo en hogar, con la preparación de comida, sino también en las quintas, con la producción de alimentos de una manera sana con respeto a la tierra y a la gente. También, es importante empoderar a las mujeres para enseñar sus saberes y prácticas y proveer oportunidades para hacerlo. Esa ha sido una práctica nueva de la UTT, donde unas mujeres que están practicando agroecología ofrecen talleres para enseñar sus conocimientos y mostrar a otros productores como hacerla.

Con el tema de la alimentación en el hogar, los encuentros dieron cuenta de la realidad de la gran carga laboral desigual entre hombres y mujeres en las tareas de hogar. Es decir que las mujeres tienen una triple carga laboral: su trabajo en el campo, las tareas del hogar, y las tareas de reproducción y cuidado de los niños; como descrito por una participante, “*No tenemos tiempo para comer bien por los tiempos productivos, nos levantamos a las 3 de la mañana y recién desayunamos algo al pasar a las 10, almorzamos a la tarde y así, no*

comemos a horario (...). Yo produzco verduras y no tengo tiempo para prepararlas y comerlas, en vez de agarrar legumbres o alimentos sanos agarramos lo más fácil, fideos o lo que se haga rápido” (Sammartino, et. al., 2022: 82). Entonces, vinculando los temas de alimentación y género, puede ver una conexión entre la sobrecarga de trabajo para las mujeres y la alta dependencia en las ultraprocesadas porque les parecen que sean alternativas fáciles, rápidos y ricos. Además, la industria alimentaria utiliza esta lógica y narrativa en sus estrategias de marketing para “crear la idea de necesidad de consumir UP para simplificar tareas y evitar la sobrecarga” (Sammartino, et. al., 2022: 82).

Otro desafío alarmante es que con una dependencia en comidas ultraprocesadas es la pérdida de las comidas culturales del hogar. En los talleres surgieron saberes diversos sobre las comidas, como técnicas de preparación y los ingredientes en cada plato regional, pero al mismo tiempo, muchos no han preparado estas comidas por mucho tiempo por la falta de tiempo, ingredientes, ni el recuerdo de cómo hacerlo. Entonces, cuando regresaron a la cuestión que recurre una y otra vez, ¿cómo puede ser que no estén comiendo lo que producen?, pudieron ver las maneras en que el sistema alimentario hegemónico no permite que los productores hagan lo mismo, desde la falta de acceso a la tierra; a la homogeneización de las semillas, que minimiza la importancia de los saberes tradicionales de las mujeres; a las estrategias de marketing por los ultraprocesados que se aprovechan la sobrecarga de las mujeres; hasta los platos de los productores, que tienen los ultraprocesados, altos en azúcar y aditivos, en vez de las comidas típicas de sus culturas.

Teniendo presentes estas observaciones, los saberes emergentes, específicamente sobre el género, fueron influenciados porque ayudaron con el desarrollo de más lecturas y actividades sobre el rol de la mujer en una alimentación sana, segura, y soberana. Por ejemplo, hacen un taller en la serie de tres con un enfoque en género y el rol de las mujeres en la alimentación. Actúan una actividad con frases sobre prácticas cotidianas del hogar, como “yo lavar la ropa en mi hogar,” y los participantes necesitan mover a la señal– siempre, a veces, casi nunca, o nunca– para describir su situación. Después de la actividad, charlan sobre las observaciones, por qué estas prácticas existen (expectativas culturales, el machismo, etc.), y cómo puede ser posible cambiar los desafíos para las mujeres. Para algunos, estas conversaciones son las primeras oportunidades de pensar críticamente sobre estos problemas, que a menudo no están discutiendo. En los talleres que asistí surgieron temas como el

compartir (o la falta) de las tareas de la cocina y el cuidado de los niños, los horarios largos, como eran sus juventudes y lo que estaban enseñado, y la violencia contra las mujeres, entre otros. Cada participante tuvo la oportunidad compartir sus reflexiones en estos espacios abiertos y con diálogo libre. También, discutimos sobre la importancia de continuar compartiendo estos aprendizajes y los diálogos sobre los temas porque para discutir es para empezar el cambio.

El Desarrollo de Las Herramientas y Materiales Emergentes

Las herramientas e insumos creados por los talleres y como resultado de los mismos puedan ser muy útiles en el futuro para ayudar con la formación y crecimiento del movimiento, para compartir los saberes emergentes de los talleres con más gente y para visibilizar la lucha del movimiento. Tienen varias formas, incluyendo fotos y videos (visuales), audio (canciones, radio) y envases de comidas ultraprocesadas, elegido con el entendimiento de que no todos los participantes tienen la habilidad leer ni escribir. La variedad de herramientas usadas en los talleres es importante para aumentar la participación de los compañeros porque el proceso de aprendizaje es interactivo. Además, me parece que apoyan en la creación de espacios con una balanza de poder horizontal porque cada persona tiene conocimientos y experiencias de valor y de importancia para contribuir. Otra herramienta que quiero mencionar es la comida y los alimentos, los que las facilitadoras traen para preparar y también los que traen los participantes. Las facilitadores siempre traen verduras agroecológicas para usar en la cocina y también para dejar en los lugares; esta práctica es importante porque *“plantea un vínculo con las verduras”* y provee una oportunidad de empezar practicando lo que aprendan, especialmente en lugares como los comedores populares urbanos que no tienen acceso fácil a las verduras sanas (Estela, com. pers. 3/11/2022). Al mismo tiempo, les invitan a los participantes a traer sus propias comidas y recetas para compartir. El día que hicimos la olla bruja y los jugos naturales en Rodriguez, por ejemplo, unos participantes trajeron sus propios jugos, unos de linaza pero con recetas distintas y uno de hojas de palta. Fue evidente que cada persona estaba orgullosa sobre lo que preparó y compartió; por eso, las comidas son herramientas poderosas en los talleres. También, como mencioné previamente, el acto de preparar y cocinar las comidas juntos es ambos una herramienta de práctica y un momento de

formación fuerte en los talleres porque fortalece los vínculos de comunidad en estos espacios y fomenta la continuación de compartir identidad, historia y cultura.

Con las herramientas, los participantes hacen actividades para entender cómo los problemas que ellos sufren están vinculados al sistema alimentario hegemónico y el modelo agroindustrial. Para fortalecer las lecturas sobre los etiquetados y la nutrición, los participantes trabajan juntos analizando los etiquetados de los ultraprocesados, muchos de lo que comen en sus propias casas, y los comparan con otros envases de productos procesados mínimamente (Sammartino, et. al., 2022: 79). En otra actividad, examinan la cantidad de azúcar en el envase al lado de una imagen con la misma cantidad de lo mismo en la forma de cuerdas de azúcar o envases conectados al envase. Esta visualización pone lo que aprendan sobre los ultraprocesados en un contexto actual sobre lo que están comiendo. Las dos actividades también son útiles para empezar diálogo entre los participantes que no están participando mucho, o durante momentos de pausa en los talleres. En un taller en el que había mucha gente pero muchos no estaban participando, en particular los varones, una compañera y yo trajimos las actividades a un grupo de varones que estaban fuera y empezamos haciendo la actividad con ellos. Les preguntamos sobre lo que fue sorprendente a ellos sobre las imágenes, en particular la cantidad de azúcares en unos productos como el Gatorade y en una hamburguesa (aunque es salado, tienen azúcares añadidos). Empezaron a compartir con nosotros sobre lo que comen cotidianamente en relación con los ultraprocesados, lo que ven en sus niños y vecinos, y la presencia de enfermedades como diabetes en sus comunidades. Después de esta conversación, fuimos a hacer lo mismo con otro grupo de personas mayores y niños que no estaban ayudando con la preparación de la comida. Si con los dos grupos existía un sentimiento de resistencia, participaron en las actividades y discutieron temas importantes para tomar conciencia de los problemas alimentarios actuales en sus comunidades.

Otras herramientas son utilizadas para compartir conocimientos de comida y cocina con la intención de revalorizar los saberes culturales. En un taller durante la EPASS, traen las semillas de gran variedad de formas y colores y las ponen en una mesa. Empezaron a relatar y “compartir historias sobre procedencias, usos, cuidados, propiedades y recetas. Muy por el contrario a la presunción de las facilitadoras... se evidenció un gran interés por compartirlas, con el fin de plantarlas y experimentar en sus predios. Circularon en ese encuentro más de treinta tipos de semillas” (Sammartino, et. al., 2022: 80). Esta circulación de semillas e

historias es importante para el reconocimiento de la cultura, y también el compartir de conocimientos sobre la agroecología, que depende de la diversidad de semillas y plantas en el trabajo con la tierra (Zaida, com. pers. 16/11/22). En otra actividad, discuten y visualizan (por palabras o dibujo) las comidas típicas de un día cotidiano y de un festival. Estas discusiones nos dan cuenta de las prácticas alimentarias, la presencia de los ultraprocesados, recetas culturales, quien está cocinando (típicamente las mujeres) y el rol de género, entre otros temas. Después de hacer la actividad, analizamos juntos las comidas con respecto a la tabla de nutrientes, que discutimos para concientizar lo que una alimentación sana, saludable y balanceada puede ser, para pensar en cómo son sus prácticas alimentarias hoy.

También, la misma es simplemente divertida y nos ayuda a construir espacios abiertos, relajados y de curiosidad para aprender. Cuando hicimos esta actividad para romper el hielo en los talleres a los que asistí, siempre estuvimos bromeando y riendo sobre una comida interesante o asco (en la opinión de unos), que ayudó a aligerar el ambiente. Una vez, les conté que había comido una fainá con hummus y verduras y cómo soy vegana y todos estuvieron con incredulidad que no la como carne ni lactosa ni huevo. Entonces, empecé explicando cómo yo puedo obtener proteína y otros nutrientes suficientes con esta dieta. Reconoce que esta conversación pudiera ser útil para mostrar que es posible comer sin carne y sin otros productos animales, entonces tuve la oportunidad compartir mis conocimientos con ellos por el resto del día cuando me preguntaban sobre esto.

Una herramienta importante que surgieron de los saberes emergentes de otros talleres fue el “Cuadernillo para la formación de promotoras y promotores de alimentación sana segura y soberana”, producido previamente a partir del trabajo colaborativo entre las/los docentes facilitadores/as de la EPASS y tomando los saberes emergentes en talleres territoriales previos (Sammartino, et. al., 2022: 79). El cuadernillo es una compilación de todos los saberes emergentes de los talleres hasta la creación del mismo. Contiene información diversa, fotos y gráficos visuales, citas y aprendizajes de las participantes en los talleres, recursos adicionales, y actividades para practicar lo que enseña. Como descrito por Miryam Gordban en el Prólogo del material, *“Con un lenguaje sencillo, teniendo en cuenta a los protagonistas al que va dirigido, no deja nada en el tintero... considero [la iniciativa] un valioso aporte al trabajo de construcción y difusión tan necesarios en este campo porque facilita... el crecimiento de la conciencia popular”* (2021, 5). Fue una herramienta utilizada en la EPASS y ahora, las

facilitadoras lo traen a cada taller para dar a las participantes; también, es una herramienta de aprendizaje entre la UTT. Además, es un recurso para la gente que no es parte del movimiento por la soberanía alimentaria, como estudiantes. Fue parte de la clase sobre soberanía alimentaria en mi propio programa de estudio, enseñado por Gloria Sammartino, y también en una clase en la Escuela de Nutrición en la Facultad de Medicina, UBA que asistí.

Otro material creado es un libro de recetas que se llama “Recetario para comedores populares por una alimentación segura y soberana.” Este libro fue un trabajo de colaboración con organizaciones en la Red de Comedores por una Alimentación Soberana (creado por la UTT en 2020), docentes, y estudiantes. Es una mezcla de recetas de culturas e historias diversas, de las ollas populares. La intención del recetario es *“promover una vida digna, cuestionar las trampas de la cultura del individualismo cotidiano. Nos permite divisar la potencia creativa y transformadora, politizando lo cotidiano, buscando construir alternativas que nos permitan reivindicar la comida de verdad, para todxs”* (2021: Introducción). Este recetario muestra lo que es posible hacer cuando se alimenta con comida sana, sabrosa y soberana, y hace estas prácticas de vida accesible y práctica. Entonces, puede ser entendido como el vínculo entre los aprendizajes en los talleres y el cambio cultural; este trabajo es importante porque un obstáculo para las facilitadoras es que la gente tome conciencia y aprendan durante los mismos pero no saben si les pongan los que aprendan en práctica (Paola, com. Pers. 14/11/2022). En suma, las herramientas creadas por y de los talleres no solamente tienen el papel de educar a los productores entre el movimiento pero también de visibilizar el movimiento al mundo afuera, lo que están haciendo y para qué. Entonces, me parece que es importante desarrollar más materiales con este doble trabajo para crecer los conocimientos de la lucha entre y fuera del movimiento.

X. Conclusión

Los talleres del Área de Alimentación de la UTT tienen un rol integral en el desarrollo del movimiento contra el sistema alimentario hegemónico porque crean espacios abiertos para pensar críticamente en la situación alimentaria actual e imaginar en como pueden ver un sistema alternativo. En el contexto del sistema alimentario hegemónico, que causa hambre y enfermedad y que nos desconecta de comida sana y cultural, alimentarse bien con lo que

producen es un acto de resistencia. Entonces, los talleres de alimentación, en los que hacen exactamente este acto, son formas de lucha fuerte porque capacitan a los productores empezar y continuar el proceso de reclamar sus comidas típicas. Sin embargo, este proceso de reclamación no va a terminar con la comida, sino también va a continuar para reclamar su salud, sus cuerpos, sus tierras, y sus identidades.

Es evidente que cada individuo está en puntos diferentes en sus entendimientos de los problemas con el sistema alimentario hegemónico, la amenaza de los ultraprocesados y bebidas azúcares, y los desafíos particulares para las mujeres, entre otros temas; existe una brecha en el acceso a la información y la educación. Otros obstáculos para los productores son la falta de acceso a la tierra, el precio de alquilar la tierra, la inaccesibilidad de los alimentos por el costo alto de los alimentos. Entonces, los talleres proveen el tiempo y el espacio para compartir saberes sobre estos temas y empoderar a cada individuo con la información necesaria para reclamar sus propios conocimientos y cambiar sus vidas, elevando la individual y la comunidad. Como descrito por una participante en un taller, *“cambiar el sistema es para cambiar la cultura de comida en el país, y este cambio necesita empezar con los productores”* (Registro del Campo, 3/11/2022); en este sentido, existe un efecto dominó. Por eso, los talleres educativos hacen el trabajo de fortalecer y empoderar el movimiento de los campesinos como forma de formación y organización de la UTT. Por lo tanto, es importante continuar extendiendo el alcance de los talleres por las comunidades productores por el país; esta expansión servirá como una oportunidad para incluir más gente en el movimiento y para extender el alcance de la UTT y sus objetivos. Además, los talleres deben ser adaptados continuamente basados en los saberes emergentes de los talleres previos para incluir más temas relevantes.

XI. Bibliografía

- Aguirre, Patricia (2022). *Devorando el Planeta: Cambiar la alimentación para cambiar el mundo*. Capital Intelectual,. E.d. 10-14.
- Almeyra, G. (2011, septiembre 9). *Argentina: Acerca del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial*. Biodiversidad en América Latina. https://www.biodiversidadla.org/Documentos/Argentina_acerca_del_Plan_Estrategico_Agroalimentario_y_Agroindustrial
- Altieri, Miguel (1999). *Agroecología, Bases científicas para una agricultura sustentable*. Nordan Comunidad. E.d., 10.
- Barruti, Soledad (2013). *Malcomidos: Cómo la industria alimentaria Argentina nos está matando*. Planeta Argentina, 1.ed., 3-6
- Benítez, E. D. (2018, febrero 9). *Patricia Aguirre, Antropóloga de la Alimentación: "las dietas del planeta las deciden los directorios de 250 empresas."* Biodiversidad en América Latina. Recuperado 23 de Octubre, 2022, de https://www.biodiversidadla.org/Documentos/Patricia_Aguirre_antropologa_de_la_alimentacion Las dietas del planeta las deciden los directorios de 250 empresas
- Benedetti, A. (s/f). *El Derecho a la alimentación*. 4.
- Brianda, F. M. (2021, junio 14). *La pandemia en Argentina: Consecuencias socioeconómicas*. Viento Sur. Recuperado el 23 de Octubre, 2022, de <http://vientosur.unla.edu.ar/index.php/la-pandemia-en-argentina-consecuencias-socioeconomicas/>
- Banco de Alimentos (2021, julio 21). *Cifras del hambre en Argentina y el mundo*. Banco de Alimentos Buenos Aires. Recuperado el 22 de Octubre, 2022, de <https://www.bancodealimentos.org.ar/novedades/cifras-del-hambre-en-argentina-y-el-mundo/>

Cuadernillo para la formación de Promotoras y Promotores de Alimentación Sana Segura y Soberana: desde

el enfoque de salud, cultura, agroecología, derecho a la alimentación y género / Gloria Sammartino. 1a edición especial. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Gloria Sammartino, 2021.

FAO (1996). El Programa Especial para la Seguridad Alimentaria, Roma.

FAO (2021). *Hambre*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de <http://www.fao.org/hunger/es/>

FAO (s/f). ARG | *El derecho a la alimentación en el mundo* | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado el 13 de noviembre de 2022, de

<https://www.fao.org/right-to-food-around-the-globe/countries/arg/es/>

FAO (2022). *Agroecología* | Plataforma de conocimientos sobre agricultura familiar | Organización

de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado el 23 de Noviembre de 2022,

de <https://www.fao.org/family-farming/themes/agroecology/es/>

Kurtz, P (2022, Febrero 25). Incendios en Argentina: Las pérdidas, sus causas y la destrucción masiva de Biodiversidad. National Geographic. Recuperado el 23 de Octubre, 2022, de

<https://www.nationalgeographicla.com/medio-ambiente/2022/02/incendios-en-argentina-las-perdidas-sus-causas-y-la-destrucción-masiva-de-biodiversidad>

La Nación (2022, Octubre 24). *Por la sequía, un partido bonaerense perderá el 50% de su trigo*. LA NACIÓN.

<https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/por-la-sequia-un-partido-bonaerense-perdera-el-50-de-su-trigo-nid24102022/>

Lizarraga, Patricia (2022). *Atlas de los Sistemas Alimentarios del Cono Sur* / Patricia Lizarraga;

Jorge Pereira Filho. – 1.ed. – Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Fundación Rosa Luxemburgo, 2022. 10-14.

Manos Unidas. (2017, Mayo 23). *¿Qué implica el modelo de producción agroindustrial?* ONG

Manos Unidas. <https://www.manosunidas.org/noticia/modelo-produccion-agroindustrial>

Merenson, C. (2019, Noviembre 23). *El insostenible modelo agroindustrial*. La (Re) Verde. Recuperado el 21 de Octubre, 2022, de <https://laereverde.com/2019/11/23/el-insostenible-modelo-agroindustrial/>

Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. 2da Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Resumen ejecutivo. Septiembre, 2019. Buenos Aires, Argentina.
<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-resumen-ejecutivo>

Pengué, Walter A. (2017, Enero 4). *CULTIVOS TRANSGÉNICOS: LA VERDADERA HISTORIA. VEINTE AÑOS DESPUÉS DE LA LIBERACIÓN DE SOJA EN LA ARGENTINA*. Voces en el Fenix. Recuperado el 23 de Octubre, 2022, de <https://vocesenelfenix.economicas.uba.ar/cultivos-transgenicos-la-verdadera-historia-veinte-anos-despues-de-la-liberacion-de-soja-en-la-argentina/>

Sammartino, G., et. al. (2022). *La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes*. Polis Revista Latinoamericana, 21 (63), 71-91.
doi: <http://dx.doi.org/10.32735/S0718-6568/2022-N63-1773>

Sentoro, S. (2022, Mayo 29). *Patricia Aguirre: “Nuestra comida es terriblemente homogénea y aburrida” | Doctora en Antropología, especialista en cultura alimentaria*. PAGINA12.
<https://www.pagina12.com.ar/425181-patricia-aguirre-nuestra-comida-es-terriblement-e-homogenea-y>

SIT Study Abroad (2022). *Research Methods and Ethics Student Manual*. SIT. 45.

UNICEF (2021). *Food systems: What they are, why they matter*. UNICEF. Recuperado el 23 de Octubre, 2022, de <https://www.unicef.org/stories/food-systems>

UTT. (2022, Agosto 27). *Unión de Trabajadores de la Tierra*. UTT. Recuperado 22 de Octubre, 2022, de <https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/>

Viviana. (2017, October 30). Seguridad o Soberanía Alimentaria - vía Campesina. Vía Campesina. Recuperado el 23 de Octubre, 2022, de <https://viacampesina.org/es/seguridad-soberania-alimentaria/>

Vommaro, Pablo y Wahren, Juan (2019), *"Perspectivas y enfoques acerca de los Movimientos sociales. Debates y síntesis desde el Norte y desde el Sur."* 8-9.

Entrevistas

Andrea Hojman, 4/11/2022

Magaly Sanchez, 11/11/2022

Paola Gimenez Gonzalez, 13/11/2022