

Bebidas de la tierra: apuntes para pensar la desigualdad, colonialidad y despolitización alimentaria

SP.37: El insostenible sistema alimentario actual, desigualdades, opresiones, alternativas y resistencias. Aportes desde el enfoque de la antropología de la alimentación

Ponentes

Nombre	Pertenencia Institucional
Gloria Sammartino	Universidad de Buenos Aires - CONICET
Nuria Caimmi	UBA- CONICET

Resumen

En esta investigación, nos detendremos en el análisis preliminar de una campaña denominada “Bebidas de la Tierra”, al interior de una organización campesina argentina, la Unión de Trabajadorxs de la Tierra (UTT), desde los aportes de la antropología alimentaria. Esta experiencia, nace al calor de un proceso político más amplio de construcción gremial representativo del sector, reivindicando principalmente la disputa por la tierra y la tracción agroecológica.

Para ello, en estas líneas nos adentramos primeramente en un sucinto análisis del modelo agroalimentario actual, desde los aportes de la interseccionalidad; y las reconfiguraciones productivas que se han dado en Argentina en las últimas décadas, en paralelo a las transformaciones de la industria alimentaria. Este modelo agroalimentario, asiste a un proceso de concentración, desde la producción agropecuaria hasta la elaboración de alimentos y la venta en supermercados, en lo que se denomina como captura de paladares. Luego de este repaso, nos detenemos en específico en el caso de estudio, la campaña de “Bebidas de la Tierra” y las implicancias políticas y sociales que ella involucra. Esta campaña reivindica bebidas caseras tales como jugo de maní, mocochoinchi, mazamorra, jugo de quinua, api morado, tereré, linaza, jugo o aloja de cebada, jugo de sésamo, jugo de soya, jugo de hojas de palta, y jugo de hojas de sauco. Se propone así como alternativa al consumo extremadamente alto en Argentina de gaseosas, aguas saborizadas, chocolatadas, jugos en polvo o para diluir, bebidas energizantes y otros refrescos ultraprocesados, con gran contenido de azúcar, relacionados con la escalada de enfermedades no transmisibles. Su análisis permite visibilizar la opresión de los sistemas alimentarios desiguales, sostenidos en el clasismo, racismo, la desigualdad de género y la condición migrante, procesos de invisibilización y discriminación asociados a las modalidades alimentarias de colectivos subalternizados de América Latina. Pero también, esta campaña constituye un aporte para pensar alternativas a este modelo, y a la formación política del campesinado.

El escrito que aquí presentamos es una primera aproximación a este eje de trabajo, esperando en próximos aportes continuar profundizando esta cuestión. Por lo tanto, en esta presentación nuestra propuesta es compartir la formulación de algunas preguntas e hipótesis orientadoras para dar continuidad a nuestra investigación en adelante.

Palabras clave: Antropología alimentaria - Bebidas - Organizaciones sociales - Modelo agroalimentario - Interseccionalidad

El consumo de bebidas azucaradas industrializadas, la *punta del iceberg*

Argentina encabeza el cuarto país del mundo con mayor consumo de azúcar per cápita y el primero en consumo de bebidas ultraprocesadas, con 131 litros por persona anuales (ENFR 2018). En las últimas dos décadas, el consumo promedio de gaseosas y jugos en polvo se ha incrementado, de medio a un vaso de gaseosa por día (CESNI). Esto incluye bebidas ultraprocesadas como gaseosas, aguas saborizadas, chocolatadas, jugos en polvo, jugos líquidos para diluir, bebidas energizantes y otros refrescos. Estos productos industrializados, se destacan por las cantidades exageradas de azúcar que contienen. Si bien los azúcares son una importante fuente de energía para nuestro cuerpo, naturalmente presentes en frutas o vegetales, en los últimos años la industria ha comenzado a utilizar distintas variedades de azúcar o derivados refinados, como jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF) y otros endulzantes para generar mayor beneficio económico en su venta y elevar lo que se conoce como “umbral del dulce”. La evidencia científica nos muestra que los consumos de bebidas azucaradas tienen un impacto negativo muy grave sobre la salud colectiva: un estudio reciente del Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria (Bardach et al., 2023), expone que un número significativo de casos de enfermedad e incluso muertes podrían atribuirse al consumo de bebidas azucaradas en Argentina. Según esta investigación, esto deriva en miles de casos anuales de diabetes, caries, sobrepeso y obesidad, enfermedades cardíacas, asma, cáncer y otras patologías.

Con el fin de vender sus productos, las empresas destinan cifras millonarias para su publicidad, agresiva y engañosa (Guarnieri et al., 2023), y de ese modo, capturar nuestros paladares. Por ejemplo, Gorjon (2020), investiga las estrategias que utilizan las principales marcas de gaseosas en Argentina. El resultado de su trabajo es que la empresa “Manaos” obtiene ventajas competitivas sobre las otras (incluyendo Coca Cola), porque ha logrado ajustar sus estrategias de marketing a los nuevos contextos en Argentina, interpretando mejor las necesidades de lxs consumidorxs y sus hábitos de consumo, volcado hacia segundas marcas. A estas estrategias, se suma la alta disponibilidad de este tipo de productos, que colman góndolas de las grandes cadenas de venta.

De esta forma, la población en general puede acceder con suma facilidad, sea que viva en zonas rurales o urbanas, a estas bebidas industrializadas, que además se dispensan ampliamente en la venta pública en la calle. En paralelo, se ha extendido de manera pronunciada su consumo en la cotidianidad de las personas, y más aún, en eventos festivos. Asistimos a una extrema naturalización de un producto que es, paradójicamente, nada natural.

Esta avasallante producción industrializada y globalizada de alimentos extiende la diseminación de nuevas dietas alimentarias, caracterizadas por el aumento de productos alimentarios ultraprocesados en el mercado, que crean nuevas identidades y patrones de consumo (Contreras, 2014). Pero los consumos no pueden pensarse por separado de las esferas productivas y del modelo agroalimentario general. Los significados alimentarios, tal como lo ha estudiado el antropólogo estadounidense Sidney Mintz (2003), deben entenderse en el marco del sistema alimentario en su totalidad, lo cual implica pensar desde el proceso de la producción agropecuaria, hasta la elaboración de alimentos y la venta en supermercados. Este autor, retoma el auge y popularidad que adquiere el consumo de la gaseosa Coca Cola, tras la segunda guerra mundial; y repone que la misma no responde tanto a las cualidades organolépticas y gustativas de la bebida en cuestión, sino más bien a anudados vínculos e intereses políticos y económicos que inciden en su inusitada y alta disponibilidad en contextos de guerra. En este punto, un artificio conceptual que trae Mitnz, es la distinción entre significados alimentarios externos e internos. Si los primeros refieren a las relaciones de poder que se expresan en las condiciones macroestructurales, los significados internos remiten a aquellos sentidos y subjetivaciones alimentarias. A continuación, nos valemos de esta distinción para detenernos primeramente en esos significados externos que apuntan las coordenadas externas o macrosociales del sistema agroalimentario.

Una pincelada del sistema agroalimentario argentino y su vínculo con los ultraprocesados

Hasta mediados de los años setenta, la Argentina presentaba un modelo agroindustrial productor de alimentos que incluía, aunque con desigualdad, a las economías regionales y a lxs pequeñxs y medianxs productorxs, a la vez que garantizaba la provisión de alimentos para el mercado interno (Giarracca y teubal, 2008). Con la instauración del modelo neoliberal a partir de la última dictadura militar, este esquema agropecuario comenzó a

transitar importantes transformaciones, orientándose a satisfacer la demanda de los mercados globales de insumos alimentarios y agrocombustibles (Altieri y Toledo, 2010), cada vez más dependiente en cuanto a la tecnología aplicada a la producción y respecto a los cánones productivos de los mercados internacionales. Uno de los cambios más importantes producidos en las últimas décadas en el país ha sido la consolidación de una agricultura biotecnológica que impulsó la expansión de monocultivos de oleaginosas, principalmente soja, maíz y trigo (Seoane, 2012), acompasado por un aumento de la influencia de grandes empresas transnacionales en casi toda la cadena alimentaria (Teubal, 2001). Uno de los efectos de los cambios operados en el sistema agroalimentario nacional, ha sido el arrinconamiento, la disposición territorial, y la desaparición de las unidades agrícolas de la agricultura familiar (Gras y Hernández, 2009). En la comparación intercensal entre 1988 y 2018 del Censo Nacional Agropecuario, se visibiliza la reducción de un 41,5 % de las unidades productivas agrícolas, con excepción de las superiores a 200 hectáreas, poseyendo estas últimas casi el 60 % de la superficie productiva en la actualidad. Se concentra además mucha tierra en pocas manos: el 1% de las unidades agropecuarias controla el 36,4% de la tierra, mientras que el 55% de pequeñxs productorxs (con menos de 100 hectáreas) cuentan con solo el 2,2% de la tierra (Censo Nacional Agropecuario, 2018).

Esto ha tenido un correlato directo con la alimentación, dado que la prevalencia de un modelo agrícola que hace hincapié en las grandes superficies de monocultivo y, sobre todo, en el cultivo de un número cada vez más reducido de cereales u oleaginosas, constituye la base de la producción de la industria agroalimentaria ultraprocesada. Una de las claves de este modelo es la ruptura fundamental de las relaciones que lxs seres humanxs habían mantenido físicamente con su medio; desde entonces las dietas se deslocalizan y desestacionalizan, y se pierde el contacto con el ciclo productivo de los alimentos (Sammartino, 2015). Este momento del modelo agroalimentario actual ha sido nominado como “corporativo” (Holt Gimenez, 2017), y dio su inicio a fines de 1970 con la instalación del neoliberalismo y el poder de mercado de los monopolios y las gigantescas ganancias de las corporaciones agroalimentarias (McMichael y Borras, 2014). El mercado de bebidas ultraprocesadas, especialmente el de las gaseosas, es un sector altamente concentrado: por ejemplo en Argentina, solo 20 empresas acaparan el 74% de las ventas en los supermercados; y entre Coca Cola Company y PepsiCo ocupan más del 80 % del mercado (62% y 20% respectivamente).

Las opresiones: alma y armazón del sistema alimentario industrial

En esta investigación, consideramos que escudriñar el sistema agroalimentario actual, implica sostener una mirada que permita adentrarnos en los distintos ejes de desigualdad que configura. Los aportes de la interseccionalidad (Crenshaw, 1989) resultan fundamentales para ello. Las desigualdades de clase se expresan en el momento en que el alimento se resignifica como mercancía, y solo puede acceder al mismo quien posee la capacidad adquisitiva para hacerlo, escalonando el consumo según clase socioeconómica (Holt Gimenez, 2017). Sin embargo, detenernos únicamente en este eje de desigualdad resulta ficticio en nuestras latitudes.

Debemos también incorporar la perspectiva de género, que permite visibilizar el hecho de que las mujeres asumen la mayor parte de la carga del trabajo social reproductivo, incluidas las “responsabilidades” relativas a la alimentación y el cuidado (D’Argemir 2014). A esta carga, debemos añadir la histórica conformación de ellas como sujetos discriminados por motivos de género; las limitaciones legales y laborales, y la escasez en recursos productivos y financieros, educación y toma de decisiones (Carrasco et al. 2011).

Por su parte, la categoría “raza” es un constructo que nos permite referir a la existencia de sectores históricamente excluidos por la estructura colonial y la matriz de poder racializado y jerarquizado (indígenas, campesinxs, afrodescendientes, entre otros). Siguiendo a Frantz Fanon, el racismo es una jerarquía global de superioridad e inferioridad que se levanta sobre la línea de lo humano, que ha sido políticamente producida y reproducida como estructura de dominación durante siglos por el sistema imperialista/occidentocéntrico/cristianocéntrico/capitalista/patriarcal/moderno/colonial (Grosfoguel, 2012). Las personas que están arriba de la línea de lo humano, son reconocidas socialmente en su humanidad como seres humanos con subjetividad y con acceso a derechos humanos/ciudadanos/civiles/laborales. Las personas por debajo de esta línea, son consideradas sub-humanas o no-humanas, es decir: su humanidad está cuestionada y, por tanto, negada (Fanon, 2009). Toda esta estructura y matriz ha sido legitimada por un repertorio de discursos estigmatizantes, racistas y xenófobos, relativos a “lxs pobres” y “su cultura”, que refuerzan prejuicios preexistentes hacia quienes pertenecen a los sectores más desfavorecidos (Sammartino y Naumann 2022), dentro de los cuales lxs productorxs campesinxs, ya sean argentinxs y/o migrantes de países limítrofes, están incluidos. Los aportes de la perspectiva de la colonialidad del poder/saber trazada en los trabajos de Quijano (2000), Lander (2000), y Mignolo (2000) entre otros, son igualmente claves para dar profundidad a las conceptualizaciones sobre género y raza.

Desde el periodo colonial, muchas de las tensiones sociales se manifestaron en las clasificaciones y jerarquizaciones que los conquistadores hicieron de las cocinas, las dietas y los productos nativos, de acuerdo con su propia experiencia cultural del alimento y de su percepción del mundo indígena. La colonización de millones de personas logró inculcar “sabiamente” el complejo de inferioridad, siendo algunos de los alimentos concebidos como sucios, feos, inferiores e incivilizados (Contreras y Gracia Arnaiz, 2005). Esto significó la marginación social y productiva de ciertos productos tradicionales o su erradicación, como sucedió con la quinua y el amaranto, y su reemplazo por especies europeas (Sammartino, 2020).

Entreverado a las diferencias de clase, género y raza mencionadas, anudamos la condición de migración y el proceso de desarraigo y pérdida de derechos que ello conlleva. Si bien extendernos en este punto resulta copioso para este escrito, retomamos el aporte valioso de Solans (2016), en su tesis sobre las prácticas alimentarias de mujeres migrantes en Buenos Aires. De esta manera, clase, género, raza y condición migrante son algunas de las variables que proponemos para pensar de un modo interseccional, el modelo agroalimentario actual.

Metodología y epistemología

El enfoque etnográfico (Rockwell, 2009; Restrepo, 2016), permite documentar lo cotidiano de la experiencia humana con los modos en que las personas las entienden y resignifican en contextos locales, y vincularlos con procesos expresados a escalas más amplias. Los cimientos de esta propuesta se nutren del enfoque de la Investigación Militante (IM) aquella que desde el comienzo de la indagación entiende que no existe una forma neutral de hacer investigación social y toma una postura sobre el fenómeno, sobre el mundo, indagando para lograr una transformación. Esto se acentúa al indicar que escribimos estas líneas siendo parte del Área de Alimentación de la UTT, espacio orgánico que ha traccionado la campaña de Bebidas de la Tierra; y las personas que han compartido sus saberes son compañeras de militancia. Desde la IM se cuestiona el “mantra” de la objetividad científica y, de este modo, se articulan metodologías junto y con los movimientos sociales, pudiendo valorar a la triangulación militancia-academia-investigación. En efecto, esta postura metodológica y epistemológica, se alinea con la mirada general que propone este trabajo en clave decolonial: es el diálogo entre comunidades, investigadores e instituciones académicas lo que permite la producción intelectual en esta IM, que apuesta por programas de investigación y epistemologías, críticas y decoloniales. En efecto, la IM situada en la

ecología política y en las ciencias ambientales, es una herramienta de descolonización del conocimiento (Castro Gómez y Grosfoguel, 2007). Ella, apostando por cambios de paradigma civilizatorio (Escobar, 2000), permite situarnos académica y políticamente del lado de las transformaciones necesarias para establecer relaciones entre todxs lxs seres y sus mundos (Vélez-Galeano, 2018). Las herramientas empleadas fueron la observación participante (Guber, 2004) y la participación observante (Hammersley y Atkinson, 1994), incorporando entrevistas semiestructuradas, charlas informales, participación observante en instancias de preparación y consumo de comidas, mapeos y cartografías colectivas sobre producción y consumos alimentarios mediante dibujos y gráficos (Ares y Risler, 2019), junto a sus posteriores explicaciones. Todo fue registrado a través de videos y grabaciones y bajo un consentimiento informado.

Descripción UTT y Area

La UTT nace en el año 2010 como una organización gremial que busca representar al sector de pequeñxs productorxs de alimentos, impulsando estrategias de producción y comercialización. Los principios organizativos que nuclea su accionar han sido el derecho de acceso a la tierra, la agroecología y soberanía alimentaria, y el anclaje en la perspectiva de género, pilares fundamentales en la disputa contra el modelo de producción vigente. Entre las estrategias de lucha de la UTT, se encuentran los “*verdurazos*”, y otros -azos según la geografía regional (*mandiocazo*, *corderazo*, *naranjazo*), así como acampes ante el Congreso de la Nación para promulgar la Ley de Acceso a la Tierra, acciones que tienen el horizonte en poder disputar el modelo, articulando las relaciones entre la ruralidad y la urbanidad. También se ha acompañado distintos colectivos que confrontaban intereses corporativos (leyes sobre semillas, establecimiento de mega granjas porcinas, aprobación del trigo transgénico), y defendiendo otras (Ley de Etiquetado Frontal de Alimentos). La estructura organizativa de la UTT gira en torno al desarrollo de diversos ejes en áreas y secretarías de “comercialización”, “jurídicos”, “prensa”, “género”, “salud”, “agroecología o Consultorio Técnico Popular”, y alimentación. A los fines de este escrito, nos interesa destacar el Área de Alimentación, la cual integramos quienes escribimos estas líneas. La misma se constituye en 2019, y está conformada por productoras de verduras, profesionales, docentes e investigadoras del campo de la nutrición y la antropología (Sammartino et. al 2021, Sammartino y Feito, 2022). La actividad central del Área es la formación en torno a temáticas alimentarias de productorxs de la organización y referentxs de espacios comunitarios de zonas urbanas, con quienes la UTT tiene lazos a partir de la Red de

Comedores Soberanos por una alimentación Soberana. Implica de esta manera la realización y el diseño de contenido de más de 200 talleres, y de cohortes de la Escuela de Alimentación Sana, Segura y Soberana de la UTT (Sammartino et.al. 2022). La misma se realizó a fines del año 2021 y se replicó durante el 2022 en Jujuy, Misiones y en Mar del Plata, provincia de Buenos Aires.

Nacimiento de la propuesta

La participación en el marco de este Área de Alimentación nos permitió adentrar en una problemática que, si bien es asunto de salud pública nacional, posee características particulares en el caso de estudio. Nos referimos al alto consumo de bebidas ultraprocesadas, azucaradas e industriales, entre productoras de alimentos, aún cuando coexistan con cocinas regionales y preparaciones típicas. En todas las formaciones del Área de Alimentación, era habitual compartir la degustación de bebidas caseras, a base de agua, frutas, semillas y cereales, mientras que, al mismo tiempo, las productoras intercambiaban o vendían entre sí bebidas tipo gaseosas, aguas saborizadas o energizantes. Además, en otras instancias realizadas en la organización, como asambleas generales, solía instalarse un “puestito”, realizado por las propias productoras, donde se vendían gaseosas, jugos, energizantes, junto con distintos snacks, golosinas, galletas, alfajores, y en simultaneidad con platos típicos andinos como *saice*, *arvejada*, ranga o sopa de maní o trigo, en almuerzos o cenas. Esto pudo profundizarse en charlas informales con productoras, donde, incluso a modo jocoso, reflexionamos sobre la presencia de bebidas industriales en el cotidiano desde su llegada a Argentina “*Antes no era así pero acá ya todos toman gaseosa, la ‘Manaos’ siempre está*” (Registro de campo, Abasto, septiembre 2023). Otro de los motivos que ayudó a aprehender la relevancia de estos consumos líquidos fue a través de una metodología de cartografías colectivas (Ares y Risler, 2019), que desde el año 2022, comenzamos a implementar en el Área de Alimentación. En un análisis de lo líquido, especialmente de las bebidas, en estos mapas, encontramos en orden de mayor frecuencia: gaseosas y aguas saborizadas, seguidas por cerveza, agua y mate. Continúa el jugo de pelón o mocochinchi, la chicha, el vino y la linaza.

Entendiendo que los consumos bebibles se constituían como un nudo problemático pero a la vez posible de ser reflexionado, propusimos en el año 2022 abordarlo de manera específica desde el Área de Alimentación de la UTT. Damos inicio a lo que denominamos “Campaña Bebidas de la Tierra”, recopilando recetas de bebidas

naturales, compartiéndolas y degustándolas en los talleres, enseñándolas, así como informando sobre la composición y riesgos en la salud de las bebidas ultraprocesadas. Comenzamos a considerar la posibilidad de crear un recetario exclusivamente de bebidas, las Bebidas de la Tierra, revalorizando no solo su preparación o ingredientes, sino incorporando en ellas las historias personales, comunitarias y territoriales de quienes las mantienen y transmiten. Recuperamos las siguientes recetas: jugo de maní, mocochinchi o jugo de pelón, mazamorra, jugo de quinua, jugo de quinoa con manzana, api morado, tereré, linaza, jugo o aloja de cebada, jugo de sésamo, jugo de soya, jugo de hojas de palta, y jugo de hojas de sauco. Si bien podemos decir que la propuesta de las “Bebidas de la Tierra” se viene “amasando” al interior de la organización, razón por la cual aún no ha adquirido suficiente difusión, logramos detectar cierto grado de resistencia en su puesta en práctica, lo cual constituye otro nudo a intentar analizar aquí.

Primeros análisis, algunas interpretaciones e hipótesis

Siguiendo nuestro propósito inicial de contribuir a algunas aproximaciones a este eje de indagación, elaboramos a continuación algunas pistas para analizarlo.

Primeramente, nos interesa resaltar la sabiduría nutricional de todas las preparaciones recopiladas. En efecto, como se expresa en el recetario, estas bebidas de la tierra tienen perfiles nutricionales muy valiosos: casi en su totalidad el agua constituye su ingrediente principal, cuyo consumo es el que recomiendan las guías alimentarias poblacionales para una alimentación saludable; sumado a carbohidratos complejos, proteínas, grasas “buenas”, vitaminas y minerales, a contramano de las ultraprocesadas, con aporte únicamente de azúcares y aditivos.

Esenciales son también en las recetas, las madres, abuelas, tías, vecinas u otras mujeres, portadoras de saberes compartidos en el recetario, así como los territorios previos a migrar, enclaves alimentarios que se llevan consigo en los procesos migratorios. En el caso de la Ulpada, su autora refirió *“Cuando vivíamos en el campo, debíamos caminar grandes distancias en compañía de la abuela, que siempre llevaba harina con azúcar y donde encontraba una aguada, con agua muy fresquita preparaba la ulpada que daba fuerza para seguir el camino, mientras contaba algún cuento”*. Este fragmento permite adentrarnos en dos cuestiones: la territorialización de

las bebidas, alimentos de “algún lugar”, frente a los homogeneizados y desterritorializados, de “ningún lugar” que la industria provee (McMichel, 2009); y la discusión sobre el género. En relación a esto último, son las mujeres las guardianas de esas memorias y recetas. En este sentido, siguiendo con Meneses (2016), aún permanece en el centro de nuestra producción de saber, que las actividades realizadas por las mujeres, como la cocina, sean ignoradas y periféricas, siendo las recetas por tanto un registro de saberes, que permiten recuperar la estética de generaciones de mujeres desconocidas, cuyo arte se manifestó en las bebidas creadas (Meneses, 2016). Esta revalorización del lugar de las mujeres en la memoria de estas bebidas, no desconoce la sobrecarga de tiempo y trabajo que la misma ha conformado. En efecto, elaborar las bebidas de manera casera implica tomarse el tiempo para adquirir los ingredientes. Siendo que algunos pueden obtenerse de las quintas, como el maíz, se involucran además otros pasos previos, como el secado, el pelado, la molienda para la elaboración de la harina, la cocción; o, para el caso de las frutas, su recolección y secado (pelón para mocochinchi). De no contar con estas materias primas, es preciso tenerlas previamente compradas y dispuestas, lo cual involucra tiempos y gastos asociados con su logística, planificación y organización. Esto expresa la pregunta por otras formas de revalorización de “Bebidas de la Tierra”, que no alojen en su seno, la desigualdad genérica del trabajo.

La elaboración de una campaña y recetario de estas características sobre bebidas, recupera también la discusión sobre la valoración identitaria y territorial de los consumos alimentarios, lo cual aporta elementos con los que abordar la conformación del racismo alimentario en nuestras latitudes. Esto no puede desligarse de la asociación de las bebidas ultraprocesadas, como las gaseosas o energizantes, como sinónimo de desarrollo, modernidad, status, junto con imaginarios de asepsia, limpieza, precisión, controles bromatológicos, propios de plantas elaboradoras industriales, y atadas a las narrativas científicas positivistas construidas en torno a un espíritu racionalista, científicista. Como contrapartida, las Bebidas de la Tierra, con su preparación artesanal, no atraviesan por lo general ningún procesamiento industrial, y al prescindir de los servicios de las corporaciones, son puente entre la tierra y la cocina. No solo se encuentran asociadas a sus territorios sociales de preparación, rurales, sino que sus sujetxs portadorxs, campesinxs, indígenas, migrantes, y otros colectivos subalternizados, son aquellxs “no deseadx” en el imaginario occidental.

Palabras finales

En esta presentación, nos hemos propuesto adentrarnos en el mundo de lo líquido, en especial de las bebidas, en el marco de un proceso de formación al que denominamos “Bebidas de la Tierra”, en una organización campesina argentina. Entendemos que la reflexión sobre la praxis política es esencial en cualquier nivel, y más aún cuando nos adentramos en un modelo tan enquistado como el alimentario, y sus distintas desigualdades, tan naturalizadas.

Comenzamos intentando desentramar los hilos que engarzan el consumo de bebidas (quién bebe qué, por qué, cuando, dónde), el cual no solo aporta aristas políticas, sociales, económicas del sistema alimentario actual, sino que dispone ejes de injusticia y desigualdad en torno a la clase, el género, la raza, y la condición migrante. En efecto, la mirada desde estas claves, permite profundizar en las injusticias que involucra consigo misma el consumo de bebidas industrializadas, pero también, sus posibles transformaciones para el bien común. Desde la dimensión de la salud, al buscar incentivar el consumo de bebidas con perfiles nutricionales más saludables; desde la dimensión económica y política, puesto que esta campaña pone en valor la producción de alimentos sin procesamiento, muchos de ellos frescos, en manos de lxs propixs campesinxs.

Luego de este repaso por las encrucijadas del actual modelo agroalimentario, desde sus dimensiones históricas y estructurales, nos detuvimos en la creación de la campaña “Bebidas de la Tierra”, y sus alcances epistemológicos y sociales. Esto nos permitió aportar algunos resultados incipientes en torno a la importancia del trabajo con lo líquido, en nuestro caso con las bebidas, desde la interseccionalidad. Consideramos que esta propuesta constituye un aporte que busca colocar la memoria colectiva como herramienta política, en pos de la descolonización de saberes y paladares, igualmente clave para un proyecto de disputa al sistema alimentario, alineada con la propuesta gremial que propone la organización con la que trabajamos.

A partir de lo expresado, resaltamos la necesidad de seguir profundizando en estas coordenadas, para ahondar científicamente en los alcances y contrapropuestas, así como aportar a la formación política alimentaria. Esto implicará el ahondamiento en las estrategias metodológicas, por ejemplo, a través de entrevistas semiestructuradas, que permitan conocer con más detalles, los sentidos, saberes y prácticas asociados a las bebidas ultraprocesadas y de la Tierra, entre lxs productoxs, lo cual impactará también en las instancias formativas orgánicas.

Bibliografía de la ponencia

Bibliografía

Altieri, M. y Toledo, V. (2010). La revolución agroecológica de América Latina: Rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesino. ILSA

Ares, P. y Risler, J. (2019). Iconoclasistas. *Metal*, (5), 1–6.
<http://papelcosido.fba.unlp.edu.ar/ojs/index.php/metal/article/view/918>

Bardach, A., Española, A., Rodríguez Cairoli, F., Perelli, L., (2023). The burden of disease and economic impact of sugar-sweetened beverages' consumption in Argentina: A modeling study. *PLoS ONE* 18(2).

Carrasco, C., Borderías, C., Torns, T. (2011). Introducción: El trabajo de cuidados, Antecedentes históricos y debates actuales (pp. 13-97). En: *El trabajo de cuidados: Historia, teoría y política*. Madrid: Catarata.

Castro Gómez, S. y Grosfoguel, R. (2007). El giro decolonial, reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global. *Nómaditas*, 27, 239-242

Contreras, Jesús (2014). Patrimonio y globalización: la identidad culinaria como respuesta. En L. Piaggio y A. Solans (comp). *Enfoques socioculturales de la alimentación*. (pp.167-183). Akadia

Contreras J, Gracia-Arnaiz M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel

Crenshaw, K. (1988), Race, Reform and Retrenchment: Transformation and Legitimation in Anti Discrimination Law, *Harvard Law Review*, 101, pp. 1.331-1.387.

Escobar, Arturo (2000). Beyond the Search for a Paradigm? Post-development and Beyond. *Development* 43(4), 11-14.

D'Argemir DC. Los cuidados y sus máscaras: Retos para la antropología feminista. *Mora*. 2014;20:167-182.

Fanon, , F. (2009). *Piel negra, máscaras blancas* (Vol. 55). Ediciones Akal.

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

Gorjon, S. M. (2020). Estrategias de marketing aplicadas en la industria de las bebidas gaseosas en Argentina, como ventaja competitiva y valor agregado (Tesis de Maestría). Universidad Nacional de Luján.

Grosfoguel, (2012). El concepto de «racismo» En Michel Foucault y Frantz Fanon: teorizar desde la zona del ser o desde la zona del no-ser. *Tabula rasa*, (16), 79-102.

Guarnieri, G., Perelli, L., Clausen, M., Guaresti, G., Espinola, N., Graciano, A., y Alcaraz, A. (2023). *Impacto de las políticas de restricción de publicidad, promoción y patrocinio de bebidas azucaradas. Revisión Sistemática*. Fundación InterAmericana del Corazón Argentina.

Guber, Roxana (2004). *El Salvaje Metropolitano*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.

Hammersley, M. y Atkinson, P. (1994). *Etnografía. Métodos de Investigación*. Paidós.

Holt Gimenez, E. (2017). *El capitalismo también entra por la boca. Comprendamos la economía política de nuestra comida*. Monthly Review Press y Food FirstBooks.

Lander, Edgardo (2000) La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales – perspectivas latinoamericanas. CLACSO.

McMichael, P. (2009). Una genealogía del régimen alimentario. *La revista de estudios campesinos* , 36 (1), 139-169.

Mc Michael, P., y Borras, S. (2014). Historizar la soberanía alimentaria; una perspectiva del régimen alimentario. Borras, S.(Comp.) *Soberanía alimentaria un diálogo crítico*, 47-65.

Meneses, P. M. (2016). Ampliando las epistemologías del sur a partir de los sabores: diálogos desde los saberes de las mujeres de Mozambique. *Revista Andaluza de Antropología*, 10, 10-28.

Mignolo, Walter (2003). *Historias Locales/diseños globales. Colonialidad, conocimientos subalternos y pensamiento fronterizo*. Akal.

Mintz, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. Ediciones de la Reina Roja.

Quijano, Anibal (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. En: *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas*.

Edgardo Lander (comp.) CLACSO

Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Envión.

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

Seoane, J. (2012). Neoliberalismo y ofensiva extractivista. Actualidad de la acumulación por despojo, desafíos de Nuestra América, Theomai.

Teubal, M. (2001). Globalización y nueva ruralidad en América Latina. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales

Sammartino, G. (2015) *Los significados de los alimentos andinos locales en la Quebrada de Humahuaca. Un enfoque antropológico* (Tesis de doctorado). Universidad de Buenos Aires.

Sammartino, G. V. (2020). Entre olvidos, omisiones, colonialidades en lucha y paradigmas emancipatorios de los patrimonios alimentarios. *The Journal of the Food and Culture of the Americas*, 2(1), 103-123.

Sammartino G., Caimmi N., Figueroa E. (2022). La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberanía de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes. *Polis*, 21(63).

Sammartino, Gloria; Feito, Carolina; Eduardo, Wright; Bunge, Maria Martha; Figueroa, Maria Elina; Vera, Nelia; Benza, Silvia; Lopez Barro, Maria Del Carmen; Calvete, Maria y Abugauch, Elena (2021). Alimentarse bien es tener la tierra. Reflexiones sobre construcción de conocimientos, transdisciplina, interculturalidad, y descolonización, en torno a la experiencia de un proyecto de investigación/intervención. *Cuadernos de*

Antropología, 25 .

Sammartino, G., Feito, C. (2022). Desenredando nudos en torno a la alimentación, fardos coloniales de la academia y el cómo avanzar en pos de la justicia social: Reflexiones sobre la practica etnográfica y las formas de producción de los saberes en torno a la experiencia de un proyecto de investigación/intervencion. En: Etnografías colaborativas y comprometidas contemporáneas. Comp: Katzer, M y Manzanelli, M. pp: 348-369. Archivo Digital: Descarga online: file:///C:/Users/54116/Downloads/etnografias-colaborativas.pdf

Sammartino, G., y Naumann, S. A. (2022). “Nosotros somos de harina”: Prácticas y significados alimentarios en la Villa 21-24 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en contextos de COVID-19. *Salud colectiva*, 18, 3730-3730.

Solans, A, (2016). *Mujeres migrantes y paisajes alimentarios en Buenos Aires. Entre redes de abastecimiento, políticas públicas y tradiciones culinarias* (Tesis de Maestría). Facultad de Filosofía y Letras.

Vélez-Galeano, Hildebrando. (2018). Metodologías críticas e investigación militante con comunidades afrodescendientes. *Bitácora Urbano Territorial*, 28(3), 143-152. <https://doi.org/10.15446/bitacora.v28n3.68226>

Otras fuentes:

Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (2018). INDEC

Centro de Estudio sobre Nutrición Infantil (CESNI): <https://www.cesni.org.ar/>

Censo Nacional Agropecuario (2018). INDEC