

SABORES, TRADICIONES Y RESISTENCIAS: UNA MIRADA A LA FINCA
TRADICIONAL AFRONORTECAUCANA

TRABAJO DE GRADO, PRESENTADO PARA OPTAR EL TÍTULO DE
“LICENCIADO EN EDUCACIÓN BÁSICA CON ÉNFASIS EN CIENCIAS SOCIALES”

PRESENTADO POR:

CRISTHIAN MAURICIO LÓPEZ PÉREZ

DIRECTOR:

ORLANDO MORENO MARTÍNEZ

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

FACULTAD DE HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

LICENCIATURA EN EDUCACIÓN BÁSICA CON ÉNFASIS EN CIENCIAS
SOCIALES

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN ENSEÑANZA DE LA HISTORIA

BOGOTÁ, 2014

SABORES, TRADICIONES Y RESISTENCIAS: UNA MIRADA A LA FINCA
TRADICIONAL AFRONORTECAUCANA

PRESENTADO POR:

CRISTHIAN MAURICIO LÓPEZ PÉREZ

DIRECTOR:

ORLANDO MORENO MARTÍNEZ

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

FACULTAD DE HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

LICENCIATURA EN EDUCACIÓN BÁSICA CON ÉNFASIS EN CIENCIAS
SOCIALES

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN ENSEÑANZA DE LA HISTORIA

BOGOTÁ, 2014

RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN - RAE

1. Información General	
Tipo de documento	Trabajo de grado
Acceso al documento	Universidad Pedagógica Nacional. Biblioteca Central
Título del documento	Sabores, tradiciones y resistencias: una mirada a la finca tradicional afronortecaucana
Autor(es)	López Pérez, Cristhian Mauricio
Director	Moreno Martínez, Orlando
Publicación	Universidad Pedagógica Nacional. 2014, 137p.
Unidad Patrocinante	Universidad Pedagógica Nacional
Palabras Claves	Agroecología, Finca Tradicional, Soberanía alimentaria, Memoria histórica y biocultural, educación agroecológica, educación del gusto, población afrocolombiana, norte del Cauca

2. Descripción
<p>El presente trabajo de investigación es el resultado del análisis que, durante cerca de dos años y en cinco municipios del norte del Cauca, se hizo sobre las dinámicas agroalimentarias de la población afrocolombiana de cinco fincas tradicionales piloto que sirven como instrumento de resistencia a la avanzada del agronegocio de la caña de azúcar en la región. Aquí se recogen las experiencias alrededor de la alimentación, la cultura y las dinámicas territoriales basadas en la producción agroecológica y la educación popular materializadas en el proyecto “Escuela itinerante del Norte del Cauca” que busca fortalecer los procesos e iniciativas productivas endógenas enmarcadas en la soberanía alimentaria frente a la agricultura de la “Revolución verde” y su expresión en la mercantilización de la alimentación.</p>

Como apoyo este trabajo cuenta con un documental que expone los testimonios de la población del norte del Cauca buscando visibilizar la pertinencia y posibilidad de la finca tradicional en tiempos de la globalización y homogenización de la dieta, los patrones de consumo y las prácticas productivas.

3. Fuentes

Altieri, Miguel y Nicholls, Clara. (2000). *Agroecología, teoría y práctica para una agricultura sustentable*. México D.F, México. PNUMA.

Altieri, Miguel y Nicholls, Clara. (2012). Modelos ecológicos y resilientes de producción agrícola para el siglo XXI. *Agroecología*. (6) p. 28-37

Beck, Ulrich. (1998). *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*. Barcelona, España. Paidós.

Bourdieu, Pierre. (1988). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Bogotá, Colombia. Ediciones Santillana S.A.

Engels, Friedrich. (1979). *La situación de la clase obrera en Inglaterra*. Guijón, España. Júcar

Fischler, Claude. (1990). *El (h) omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España. Anagrama.

Galeano, Eduardo. (2003). *Patatas arriba: la escuela del mundo al revés*. Montevideo, Uruguay. Siglo XXI.

Halbwachs, Maurice. (2004). *La memoria colectiva*. Zaragoza, España. Prensas Universitarias de Zaragoza.

Holt-Giménez, Eric y Shattuck, Annie. (2013). ¡Movimientos alimentarios uníos! Es posible crear un nuevo sistema alimentario. En Holt-Giménez, Eric (Ed). *¡Movimientos alimentarios unidos! Estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios* (p. 1-10). Bogotá,

4. Contenidos

Este trabajo se compone de una introducción y tres capítulos; el primero dedicado al estado actual de la investigación y el marco teórico. Allí se exponen las tres categorías centrales del trabajo (Gusto, Memoria y Soberanía Alimentaria); el segundo destinado a la caracterización de la población en términos agroalimentarios y la descripción de la tensión entre campesinos y agroindustria; el tercero dedicado al desarrollo de una propuesta de acción política sustentada en la agroecología y el anarquismo que intervenga la dimensión escolar y de formación social permanente; y, finalmente, el trabajo cierra con la exhibición de un documental que busca visibilizar y elevar la voz de la población afrocolombiana afectada por el monocultivo de la caña de azúcar, a la vez que muestra la gran diversidad patrimonial material e inmaterial expresada en su gastronomía, sus prácticas productivas y culturales.

5. Metodología

La apuesta metodológica de este trabajo se realizó a partir de la lectura, en principio, de los aportes del materialismo histórico dado que, en términos concretos, este permitió evidenciar que la estructura social, política, cultural y económica se construye a partir de las condiciones materiales de existencia y no al revés. Por otro lado, en términos generales, en principio se construyó la dimensión conceptual soporte de la investigación, en seguida se realizó trabajo de campo para la recolección de la información que posteriormente se analizó a la luz de los presupuestos, las preguntas y las categorías posibilitando la caracterización y, finalmente, la construcción de la propuesta y el documental.

6. Conclusiones

Se pudo concluir que para la población afrocolombiana del norte del Cauca, especialmente la de

las cinco fincas piloto, las categorías abordadas en este trabajo en sentido particular no eran desconocidas, al contrario, tienen especial relevancia en las lógicas y dinámicas cotidianas, los procesos organizativos y los estilos de vida. Los campesinos afrocolombianos van en dirección, a paso lento, hacia la transformación con todo y lo complicado que eso pueda resultar dada la condición hegemónica que la agricultura industrial en la región representa.

Se pudo, además, constatar que el agronegocio como directriz del desarrollo rural impulsado por el Gobierno nacional es un factor de desterritorialización, despojo y uniformización del modelo productivo y los patrones de consumo alimenticio.

Igualmente, se pudo demostrar como la alimentación a pesar de ser un ejercicio cotidiano y rutinizado se interpreta de manera distinta de acuerdo a las particularidades culturales y familiares ya sea por la orientación política, la capacidad económica o el capital cultural. En otras palabras, la alimentación y la gastronomía se ubican en el campo de lo simbólico al ejercer autoridad de acuerdo a eventos especiales como lo son fiestas, celebraciones, o conmemoraciones.

Finalmente, que la finca tradicional como ejercicio político se interpreta como la manifestación popular del Derecho a la Alimentación al proveer Seguridad Alimentaria sobre la base de la agricultura familiar, es decir, la finca tradicional es la apuesta de la población afrocolombiana para alcanzar soberanía y autonomía alimentarias mientras fortalecen el tejido social y garantizan la continuidad de su memoria histórica.

Elaborado por:	Cristhian Mauricio López Pérez
Revisado por:	Orlando Moreno Martínez y Alba Pinto

Fecha de elaboración del Resumen:	7	10	2014
--	---	----	------

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.	9
1. CAPÍTULO UNO	
PLANTEAMIENTOS GENERALES SOBRE EL GUSTO, LA MEMORIA Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.	14
1.1. GUSTO Y CONSUMO.	16
1.2. MEMORIA HISTÓRICA Y BIOCULTURAL.	24
1.3. SOBERANÍA ALIMENTARIA.	29
2. CAPÍTULO DOS	
TRADICIONES, SABORES Y RESISTENCIAS: UNA MIRADA A LA FINCA TRADICIONAL AFRONORTECAUCANA.	56
2.1. APROXIMACIÓN, GEOGRÁFICA, HISTÓRICA Y SOCIOECONÓMICA DE LA REGIÓN.	56
2.2. EL NORTE DEL CAUCA COMO SUBREGIÓN.	59
2.2.1. VÍAS DE COMUNICACIÓN REGIONAL.	61
2.2.2. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS.	61
2.2.3 MUNICIPIO DE VILLA RICA.	63
2.2.4 MUNICIPIO DE GUACHENÉ.	64
2.2.5 MUNICIPIO DE PADILLA.	65
2.2.6 MUNICIPIO DE SANTANDER DE QUILCHAO.	65
2.2.7 MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA.	67
2.3 AGROINDUSTRIA AZUCARERA EN EL VALLE GEOGRÁFICO DEL RÍO CAUCA.	68
2.4 FINCA TRADICIONAL AFRONORTECAUCANA.	74
2.5 SABORES DEL NORTE DEL CAUCA.	84
2.5.1 INVENTARIO DE SABORES.	85
2.6 A MANERA DE SÍNTEISIS.	90
3. CAPÍTULO TRES	

FINCA TRADICIONAL, ANARQUISMO Y AGROECOLOGÍA: PROPUESTAS PARA ALCANZAR SOBERANÍA Y AUTONOMÍA ALIMENTARIAS.	101
3.1 DE ACUERDO AL GUSTO Y EL CONSUMO.	109
3.1.1 GRUPOS DE CONSUMO Y CONSUMO DE PROXIMIDAD.	110
3.1.2 ARCA DEL GUSTO Y BALUARTES.	111
3.2 DE ACUERDO A LA MEMORIA HISTÓRICA Y BIOCULTURAL.	111
3.3 DE ACUERDO CON LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.	112
3.4 EL DOCUMENTAL COMO INSTRUMENTO DE LA MEMORIA.	115
4. CONCLUSIONES	117
5. FIGURAS E IMÁGENES	121
5.1 IMÁGENES	
5.2 FOTOGRAFÍAS	
6. REFERENCIAS	123
7. ANEXOS	133

INTRODUCCIÓN

“Es significativo, quizá, que “saber” derive etimológicamente de “sabor”: si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriéremos a la vez lo que comemos y lo que somos” (Fischler, 1990, p. 376).

El Trabajo *Tradiciones, sabores y resistencias: una mirada a la finca tradicional nortecaucana* está estructurado en tres capítulos. El primero dedicado al estado actual de la investigación y el marco teórico. Allí se aborda la importancia que ha cobrado el debate sobre la soberanía alimentaria como un modelo de producción y consumo distinto al régimen agroalimentario corporativo consolidado en la globalización neoliberal. De igual forma, se delimita conceptualmente la investigación justificando la relación entre gusto, memoria y soberanía alimentaria; en el segundo capítulo se hace un recorrido por los principales eventos históricos, geográficos, culturales, sociales y económicos, así como por las problemáticas más importantes del norte del departamento del Cauca; y el tercero dedicado a la elaboración de una estrategia audiovisual, la discusión de los resultados y las conclusiones.

La preocupación inicial que antecede al origen de éste trabajo está apoyada en la pregunta sobre ¿cuáles han sido las transformaciones históricas de los regímenes agroalimentarios y especialmente en los efectos que estas conllevan en las prácticas productivas y los hábitos de consumo alimenticio? Pensando en ello, y teniendo en mente las transformaciones actuales de las dinámicas agroalimentarias nacionales orientadas por la globalización y la mercantilización de los alimentos y los saberes asociados a ellos, comienza a germinar la idea de articular acciones en torno a la memoria histórica, el gusto y la soberanía y autonomía alimentarias dada su esencialidad en la construcción de formas distintas de actuar y pensar lo rural, especialmente en los cinco municipios del norte del Cauca mencionados más adelante. Como se evidencia durante el transcurso de este documento, entender cómo y por qué se producen y se consumen determinados alimentos es imperativo a la hora de analizar los efectos que el actual régimen agroalimentario corporativo expresado en monocultivo de la caña de azúcar tiene sobre la naturaleza y la vida material, social, económica y cultural de la población afrocolombiana asentada en el norte del Cauca,

específicamente la de cinco municipios: Guachené, Puerto Tejada, Villa Rica, Santander de Quilichao y Padilla,

En el régimen agroalimentario corporativo es innegable el progresivo despojo al que han sido sometidos los campesinos, pasando de ser dueños de la tierra y productores potenciales de alimentos a jornaleros sin tierra. Los medios de producción, han pasado de manos campesinas a engrosar la propiedad de las grandes corporaciones nacionales y multinacionales vinculadas incestuosamente al aparato político nacional que les permite ejercer control sobre su nueva propiedad. La profundización en la pérdida de la propiedad de la tierra y bienes comunes como las semillas o el agua ha permitido que se imponga un régimen del terror donde los campesinos deben asimilar lógicas y prácticas que destruyen su *modus vivendi* tradicional. Dicho de otro modo, dentro del régimen agroalimentario corporativo se erigen una serie de prácticas de despojo material e inmaterial y de sometimiento que homogenizan tanto la forma como se producen alimentos hasta los patrones de su consumo, estos últimos expresados en una dieta homogénea globalizada encadenada a las directrices de las corporaciones que encabezan el régimen.

En concordancia, sobre la hipótesis de que el agronegocio como actual directriz del desarrollo rural regional permite la consolidación del régimen mientras propicia descaradamente la destrucción de las lógicas y dinámicas sociales, económicas, ambientales, culturales y alimentarias locales, este trabajo indagó las causas y consecuencias de cambios históricos en la alimentación de la población afrocolombiana del norte del Cauca, buscando evidenciar que la relación entre lo que se produce y lo que se come con los saberes generacionalmente transmitidos es la base del territorio y permite el fortalecimiento del tejido social a la vez que promueve un modelo sustentable e incluyente distante de las ambiciones mercantiles expansionistas del agronegocio. De esa manera, se justifica la importancia que tiene el gusto y la memoria en la construcción de la soberanía alimentaria como alternativa política popular al régimen agroalimentario corporativo.

Volviendo a la inquietud principal de este trabajo, hay que decir que ésta se expresa en la pregunta sobre ¿cuál es el importancia que le atribuye la población afrocolombiana del norte del Cauca al gusto y a la memoria histórica en la construcción de la finca tradicional

como principio de la soberanía alimentaria, entendida como alternativa política al régimen agroalimentario corporativo?

Para intentar contrastar la hipótesis con la realidad, además de responder al interrogante principal, se plantean los siguientes objetivos:

Como objetivo general este trabajo busca evidenciar la importancia que le atribuye la población afrocolombiana de los municipios de Guachené, Puerto Tejada, Villa Rica, Santander de Quilichao y Padilla, Cauca al gusto y a la memoria histórica en la construcción de la finca tradicional como principio de soberanía alimentaria entendida como alternativa política al régimen agroalimentario corporativo. Para alcanzar dicho objetivo es necesario identificar conceptualmente que se entiende por gusto, memoria y soberanía alimentaria; caracterizar la población afrocolombiana de los municipios de Guachené, Puerto Tejada, Villa Rica, Santander de Quilichao y Padilla, Cauca, en términos alimentarios, sociales, culturales y económicos; y, finalmente, diseñar una estrategia audiovisual que fomente la reflexión social y contribuya al reconocimiento de las potencialidades de la agricultura campesina, los sabores y saberes locales, los que pertenecen a la finca tradicional nortecaucana.

Metodológicamente se realizó una revisión bibliográfica a partir de la cual se dio cuenta del estado actual de la investigación y las bases conceptuales que permiten su apoyo. Principalmente se tomaron fuentes secundarias para la estructuración y definición de las tres categorías centrales de este trabajo –gusto, memoria y soberanía alimentaria– los trabajos de autores como Pierre Bourdieu (1988), Enzo Traverso (2007), Maurice Halbwachs (2004), Víctor Manuel Toledo (2008), Freddy Ordoñez (2014), Vía Campesina (2004), entre otros. Posteriormente, se abordaron fuentes primarias y secundarias, es decir relatos, testimonios, imágenes y otros, derivados de entrevistas, visitas de campo y observación participante. Igualmente se nutre de los postulados del materialismo dialéctico expresado en el trabajo de Friedrich Engels en el cual caracterizó la *Situación de la clase obrera en Inglaterra* (1979). Precisamente la exaltación del condicionamiento mutuo entre fenómenos es la que sirve para mostrar la necesidad de estudiar el devenir histórico como

un proceso sometido a la interacción y a la confrontación entre poderes, esto es, conocer la historia como un solo proceso (Rosental, 1946).

El método dialéctico de investigación es pertinente para este trabajo en tanto permite analizar y entender de qué manera se articulan las prácticas locales de producción a los patrones de consumo contruidos a partir del ejercicio de concientización que la población inicia en el reconocimiento de las condiciones que intervienen la vida material que la contiene. Esta forma de trabajo se ve cristalizada en el devenir que va desde el reconocimiento de los procesos ocurridos en la región, la particularización y concreción del objeto de estudio hasta la verificación en la realidad. Los objetos y los fenómenos están siempre vinculados orgánicamente como un todo, estos, a su vez, son condicionantes unos de otros y viceversa. Lo anterior permite aducir que, en este caso, el modo de producción condiciona la vida a nivel político, social, económico, ambiental, cultural, y este caso, alimentario y viceversa.

Este método permite entender que lo que se produce y consume ya sea en el marco del régimen agroalimentario corporativo o en la agricultura campesina de base agroecológica transcurre en un proceso de desarrollo conflictivo y problemático dado que existen contradicciones inherentes, es decir la tensión entre las tendencias que puede evidenciarse en términos del uso y tenencia de la tierra o acceso a recursos y medios de producción, contradicciones de orden cultural, etc.

Ahora, en la discusión ulterior de los resultados se muestra como las nuevas relaciones de producción en la región aparecen y se tejen una vez han madurado en el seno de la sociedad actual “acostumbrada” a la forma agroindustrial de producción, el despojo y el control de la vida. La existencia de contradicciones presentes en este estado de cosas, obliga a que, por definición, dialécticamente la agroindustria sea negada por la agroecología. En este sentido, las paupérrimas condiciones materiales de existencia son el detonante de estas nuevas relaciones de producción, y en sentido estricto, de las superiores formas de organización y estructuración social materializadas en la finca tradicional y la agricultura campesina.

Finalmente, a partir del anarquismo como enfoque ideológico y la agroecología como práctica (Altieri y Nicholls, 2000), se construyó una propuesta sociopolítica de acción campesina que se cristaliza en el proyecto de la finca tradicional y, como apoyo, se ideó una herramienta audiovisual con la cual se busca incentivar el ejercicio de análisis y reflexión, de manera que se evidencie las potencialidades de la autogestión, el intercambio justo y solidario y la agricultura ecológica como principios de la producción y el consumo local de alimentos tradicionales en la región del norte del Cauca.

CAPITULO UNO

PLANTEAMIENTOS GENERALES SOBRE EL GUSTO, LA MEMORIA Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.

“Comer de manera sana y consciente implica preguntarse de dónde viene lo que consumimos, cómo se ha elaborado, en qué condiciones, porque pagamos un determinado precio. Significa tomar el control sobre nuestros hábitos alimentarios y no delegar. O en otras palabras, significa ser soberanos, poder decidir, en cuanto a nuestra alimentación. Esta es la esencia de la soberanía alimentaria.”

Esther Vivas (2014), ¿Qué es la soberanía alimentaria?

En este capítulo se presentan los principales referentes y aproximaciones teóricas que se abordan durante el devenir de este trabajo, con el fin de mostrar su interrelación y actualidad. Éste está dispuesto en tres partes cada una de las cuales evidencia la pertinencia de involucrar el gusto, la memoria y la soberanía alimentaria en el estudio de las dinámicas sociopolíticas, económicas, culturales, ambientales y alimentarias que constituyen actualmente al modelo de producción y consumo de alimentos.

Antes de iniciar formalmente con el marco teórico, es necesario realizar una breve aproximación historiográfica a la discusión en cuestión con el propósito de referenciar los principales aportes que desde de la investigación se ha hecho sobre la reconstrucción y fortalecimiento de la finca tradicional afronortcaucana, de modo que se identifiquen los vacíos y puntos críticos que permitan, de algún modo, profundizar el análisis respecto al tema objeto de conocimiento. Además de esto, con ésta revisión de fuentes se busca enriquecer este trabajo con elementos mucho más próximos y consolidados en torno a las raíces, estructuración y aportes de la finca tradicional en la construcción de la soberanía alimentaria en la región norte del departamento del Cauca.

La publicación *Finca tradicional econativa, presente y futuro del pueblo afronortcaucano* (2011), ilustra de manera precisa el impacto de las problemáticas socioeconómicas y políticas como la tenencia de la tierra en las dinámicas cotidianas de la región del norte del Cauca. Asimismo plantea una serie de elementos sustanciales que de manera coherente

estimula la creación e implementación de iniciativas populares en el marco de la soberanía alimentaria. En ese sentido, se evidencia la importancia de reconstruir, volver pertinente la discusión sobre la finca tradicional econativa, haciéndole lugar dentro del espectro dominado por la agroindustria y el monocultivo de la caña de azúcar. El estudio hecho por Grupo Semillas en colaboración con organizaciones regionales y cooperación internacional, fue realizado en siete municipios de la región, de los cuales cinco hacen parte de la investigación actual

En concordancia con el objetivo de esta investigación, en el informe, el Grupo Semillas se proponía evidenciar el impacto de la agroindustria azucarera en las dinámicas de uso y tenencia de la tierra en la región. Igualmente, analizar el impacto que este fenómeno tiene en la pérdida sistemática de saberes construidos generacionalmente afectando las condiciones sociales, económicas, políticas y ambientales de la población afrocolombiana.

Por otro lado, un informe más reciente, elaborado por el Grupo Semillas, como parte de la sistematización de experiencias de la “Escuela itinerante del norte del Cauca” (2013), establece que, como se había resaltado anteriormente, el monocultivo de la caña de azúcar ha propiciado disputas territoriales entre los ingenios y la población afrocolombiana. Este informe subraya que además del monocultivo, se evidencian problemáticas derivadas, como por ejemplo, el uso del agua, la administración de recursos productivos y la sistemática desaparición del acervo cultural en la región.

En cuanto a la preocupación de este trabajo, es pertinente analizar los aportes que sobre finca tradicional elabora la investigación realizada por el Grupo Semillas y su Escuela itinerante.

Principalmente la finca tradicional afronortecaucana, como instrumento de disputa de la soberanía alimentaria es importante pues para la población afrocolombiana ésta históricamente ha sido un mecanismo de desarrollo sustentable a nivel local. Allí se da prelación a los saberes, alimentos, lógicas y dinámicas generacionalmente construidas, se cristalizan los esfuerzos, preferencias y hábitos que por años han sido parte de la cotidianidad agroalimentaria, social y económica.

De lo anterior se infiere que la finca tradicional hace parte de la lucha contra el régimen agroalimentario corporativo y el agronegocio de la caña de azúcar como su expresión en la región. Dicho en otras palabras, y como se evidenciará a lo largo de este informe, en la finca tradicional econativa se logra reconstruir la memoria histórica teniendo en cuenta el gusto históricamente construido en el marco de la socialización primaria y secundaria. Para el caso de las mujeres, elemento trascendental de la soberanía alimentaria, se ve como actualmente son las encargadas de reproducir las prácticas agroecológicas de producción y los hábitos de consumo, de lo local, lo nutritivo y sustentable a pesar de no contar con muchas garantías, como por ejemplo, la propiedad de la tierra.

Como se mencionó en la hipótesis, el agronegocio acorraló a los agricultores afrocolombianos llevándolos al punto de prácticamente someterlos al olvido, a la destrucción de su cultura y sus prácticas productivas y de consumo pues con el monocultivo de la caña y las políticas gubernamentales amañadas por el incesto político-corporativo, se ha restringido el alcance de iniciativas locales de la población afrocolombiana.

Este primer apartado está dedicado a analizar la forma como consumimos, es decir el por qué y el para qué, de manera que se pueda entender la historicidad de las prácticas, los gustos, los estilos de vida y los hábitos que se han construido alrededor de un territorio y su vínculo con la alimentación.

1.1 Gusto y consumo

El consumo vinculado a una forma de gusto evidencia cómo se configuran históricamente las prácticas sociales de enseñanza-aprendizaje, cómo se estimulan, consolidan o trastocan los imaginarios sociales e individuales. En términos de la familia, durante la socialización primaria los sujetos tienen acceso a saberes construidos generacionalmente, estos constituyen una memoria que es transmitida y determina las prácticas de consumo de sus integrantes. De igual forma, durante la socialización secundaria la interacción de los individuos determina o transforma los patrones inicialmente construidos.

La memoria, la identidad y las especificidades espacio temporales determinan el gusto, y este a su vez las determina. Las primeras no son estáticas, al contrario, son dinámicas y

están en constante tensión gracias a la permeabilidad que ejercen, entre otros, los medios masivos de comunicación cuyos instrumentos de difusión de la información están mediados por los intereses corporativos encargados de la producción y distribución de los alimentos. El control oligopólico de los bienes comunes y medios de producción influye en qué se puede cultivar y por ende comer, así se diseñan lotes y lotes de consumidores a la medida.

¿Quién determina lo que es bueno o malo para comer?, ¿Cómo se construye socialmente la idea de lo perjudicial y lo sano?, ¿Cuál es el impacto de la sanción social en las prácticas de consumo? Estas preguntas son fundamentales pues abren el debate sobre el lugar de productores y consumidores en términos de la promoción o resistencia al actual modelo agroindustrial de producción y consumo.

Por definición el gusto según el sociólogo francés Pierre Bourdieu (1988) es: “la afirmación práctica de una diferencia inevitable. No es por casualidad que, cuando tienen que justificarse, se afirman de manera enteramente negativa, por medio del rechazo de otros gustos” (p. 35).

En concordancia,

Es el operador práctico de la transmutación de las cosas en signos distintos y distintivos, de las distribuciones continuas en oposiciones discontinuas; el gusto hace penetrar a las diferencias inscritas en el orden físico de los cuerpos en el orden simbólico de las distinciones significantes. Transforma unas prácticas objetivamente enclasadadas, en las que una condición se significa a sí misma (por su propia mediación), en prácticas enclasantes, es decir, en expresión simbólica de la posición de clase, por el hecho de percibir las en sus relaciones mutuas y con arreglo a unos esquemas de enclasmiento sociales; opera continuamente la transfiguración de necesidades en estrategias, de represiones en preferencias, y engendra, fuera de cualquier tipo de determinación mecanicista, el conjunto de "elecciones" constitutivas de estilos de vida enclasadados y enclasantes que obtienen su sentido, es decir, su valor, de su posición en un sistema de oposiciones y de correlaciones. (Ibíd., p.174)

Además, Bourdieu afirma que:

El consumo como lugar de diferenciación y distinción entre las clases y los grupos, ha llevado a reparar en los aspectos simbólicos y estéticos de la racionalidad consumidora. Existe una lógica en la construcción de los signos de status y en las maneras de comunicarlos (...) en las sociedades contemporáneas buena parte de la racionalidad de las relaciones sociales se construye, más que en la lucha por los medios de producción y la satisfacción de necesidades materiales, en la que se efectúa para apropiarse de los medios de distinción simbólica. (Citado en García Canclini, 1995, p.45)

Sin embargo éste es más que una particularidad individual o social, es un vínculo que se esboza en el seno familiar y posteriormente se transforma o consolida en el intercambio cultural y la acumulación de capital escolar; es reproducido generacionalmente en condiciones de enseñanza y aprendizaje contiguas al quehacer de los individuos en un territorio determinado. Se manifiesta y fortalece en la memoria individual y colectiva sobreviviendo al derrumbamiento de marcos temporales atribuidos a la vida biológica, es decir la prescripción de los cuerpos.

Lo interesante de esbozar el porqué de la construcción de determinados juicios de gusto en relación a la alimentación versa sobre la posibilidad de encontrar las características sociales, económicas, culturales y ambientales fundacionales de tales preferencias. Existen múltiples formas de acreditarse un juicio de gusto, desde la transmisión o herencia recibida en los distintos marcos de socialización, el acceso a ciertos niveles de capital cultural o las mediaciones espaciotemporales que imprimen su huella en la forma como los individuos y las colectividades establecen preferencias.

Las formas de manifestación del gusto difieren, como se mencionó anteriormente, de múltiples factores, pero especialmente estos son determinados por el afán de vinculación y aceptación social, es decir la consecución de un status. La presión social ejercida estimula la industria de la apariencia, el cuidado de la imagen física o simbólica. Dicho esto, es acertado afirmar que existen rituales alrededor de la alimentación que nutren la idea de apariencia justificada por el gusto y sus derivaciones.

Los rituales son una clara evidencia de la distinción iniciada en la lucha de clases, y que históricamente se ha configurado como un hito en la formación del gusto y las

implicaciones sociales que esto conlleva. La alimentación como un ritual, es decir como eje de grandes celebraciones es un claro ejemplo de la forma como los individuos y las colectividades construyen representaciones de sí mismos bajo símbolos y estilos de vida sujetos a la sanción social de aceptación.

De acuerdo a lo anterior, la manera de atender estos rituales dice mucho de la intención que tiene el anfitrión, es decir, el estilo de la comida, su preparación y toda la parafernalia asociada indican sobre la imagen que se quiere o no dar a los invitados y la sociedad. En esta industria de la apariencia el anfitrión debe implícita y explícitamente dejar clara su posición social, política, económica y cultural, de tal manera que se precipiten sobre él los tan anhelados juicios de valor y buen gusto que lo inserten o consoliden en la cúspide de la pirámide social.

La distinción entre las clases y al interior de ellas deja ver la intención y la forma en cómo se abordan este tipo de rituales. Por ejemplo: no es igual la forma como se abordan rituales iguales en las clases altas, medias o populares o al interior de ellas. La forma, la intención y la frecuencia con que al interior de una clase se planean encuentros relacionados con la comida permiten evidenciar la clase de mensaje que se quiere transmitir, es decir, las clases populares son ampliamente reconocidas por la forma folclórica como llevan a cabo ciertos rituales, casamientos, fiestas de cumpleaños, visitas de familiares cercanos, etc.), mientras que las clases medias o altas prefieren reuniones sórdidas y bien presentadas. Existe también relación entre la forma de llevar a cabo un ritual o no hacerlo dependiendo de la trayectoria social. Por ejemplo, la clase media —e incluso media-alta recién ascendida— atiende de manera distinta un determinado ritual a como lo hace la clase alta o popular en términos de la cantidad de alimento ofrecido, la preparación, la parafernalia adjunta y toda la atención brindada.

Los juicios de gusto son la manifestación suprema del discernimiento, es decir la relación entre entendimiento y sensibilidad. Son utilizados como un mecanismo de distinción inter e intra clase. Están mediados, como ya se ha dicho, por particularidades derivadas de un tiempo y espacio específicos. Bien pueden ser permeados por factores como la herencia y la formación familiar o por el desarrollo de relaciones intersubjetivas durante la socialización

secundaria y la acumulación de capital escolar¹. Dicho en otras palabras, a medida que se extienden relaciones sociales en un espectro más amplio, los juicios de gusto, preferencias y hábitos de consumo se transforman.

Ahora, la acumulación y desarrollo de capital escolar configuran capital cultural. Según como se construyan las formas de relación social, las prácticas culturales pueden estar mediadas por el nivel de capital escolar. Este tipo de capital determina el curso hacia prácticas culturales “legítimas”. En la clase alta el origen social incrementa su importancia, la herencia es un factor que determina acceso rápido a juicios de gusto legítimo, mientras en la clase media y popular es necesaria la mediación del capital escolar avanzado para acceder al gusto “legítimo”, es por esto que la cultura “legítima” está constantemente renovándose. Por cuestiones de vulgarización y masificación el consumo cultural se transforma al interior de las clases, especialmente en la clase alta.

Pero, ¿cuáles son las particularidades de cada tipo de gusto? existen tres tipos de gusto que desembocan en prácticas distintas en múltiples niveles (Bourdieu, 1988, p.13):

1. Gusto legítimo: Aumenta con el nivel de capital escolar y tiene mayor frecuencia en la clase dominante.
2. Gusto medio: Tiene mayor frecuencia en la clase media y se determina por el gusto hacia las obras mayores de las artes menores y las obras menores de las artes mayores.
3. Gusto popular: Se asocia al consumo de lo más divulgado y desvalorizado por el gusto legítimo; se presenta con mayor frecuencia en la clase popular.

Ahora es tiempo de abordar el consumo de alimentos según la clase y el gusto, para ello continuando con el análisis de Pierre Bourdieu, es importante reconocer que:

¹ Hace referencia a los conocimientos y formación adquiridos en todos y cada uno de los niveles y formas de enseñanza, desde los más elementales a los más elevados y desde los más teóricos a los más prácticos.

El arte de beber y de comer es sin duda uno de los pocos terrenos que quedan en los que las clases populares se oponen explícitamente al arte de vivir legítimo. A la nueva ética de la sobriedad en favor de la esbeltez, que es tanto más reconocida cuanto más alto se está en la jerarquía social, los campesinos y sobre todo los obreros contraponen una moral de la buena vida. El "vividor" no es sólo aquél a quien le gusta comer bien y beber bien. Es también el que sabe entrar en la relación generosa y familiar, eso es, sencillo y libre a la vez, que el beber y el comer en común favorecen y simbolizan, y en la que desaparecen por completo las reticencias, las reservas que manifiestan la distancia con el rechazo de mezclarse y de abandonarse. (ibíd., p.73)

Como se ve, de acuerdo con la posición social, el capital escolar y la trayectoria socioeconómica, el gusto se transforma y tiende a acentuar la distinción social. Buen ejemplo de ello es que:

El gusto de los miembros de los cuadros superiores constituye negativamente el gusto popular como gusto de lo pesado, de lo graso, de lo grosero, al orientarse hacia lo ligero, lo fino, lo refinado: la abolición de los frenos económicos se acompaña con el refuerzo de las censuras sociales que prohíben la grosería y la gordura en beneficio de la distinción y de la esbeltez. (ibíd., p.179)

El consumo de alimentos no es, autónomo, depende y se relaciona con otros elementos que constituyen al estilo de vida, por ejemplo: el acceso físico y económico y/o el constante bombardeo publicitario que se ejerce verticalmente. El gusto por ciertos alimentos está vinculado también a la posibilidad de la economía y el género. Históricamente la mujer ha sido relegada a las labores domésticas, mientras los hombres se dedican a actividades que implican otro tipo de desgaste. En lo relativo a la alimentación, el papel de la mujer es trascendental (contando su quehacer en la producción y el trabajo en la distribución y preparación de los alimentos a nivel doméstico, el cuidado de los niños y la transmisión de saberes). Por esta razón la oposición de las clases populares (el campesinado, indígenas, comunidades afrodescendientes, pescadores, cazadores y otros pequeños productores y consumidores) y sus reivindicaciones por autonomía y soberanía alimentaria son vistas como un factor que subvierte por definición la estructura tradicional de producción, distribución, consumo y división sexual del trabajo; asimismo, desde el papel de la mujer

en la estructura económica del hogar se enfrenta la avanzada comercial del cuidado del cuerpo, la forma como se preparan y consumen los alimentos; allí, en los hogares y comunidades populares se busca reivindicar el papel de la alimentación tradicional, la mujer y la economía campesina pues esta provee alimentos sanos, culturalmente adecuados y medioambientalmente sustentables.

El gusto por determinados alimentos está atravesado, como ya se mencionó, por múltiples factores, sin embargo, actualmente se ha agudizado la tensión sobre el cuidado del cuerpo, la estética y la salud. Esta forma de acceder a la alimentación se retraduce al interior de las clases y tiene la influencia de otros atributos como el origen social o el capital cultural. Así las cosas, actualmente afluyen discursos sobre el consumo de ciertos alimentos so pena de la forma como estos son puestos en el mercado, es decir, todo el discurso relacionado con el cuidado del cuerpo, la belleza y la salud están mediados por intereses corporativos con capacidad de producir y distribuir alimentos con las características vendidas en los anuncios de los medios masivos de comunicación. En este sentido, y de acuerdo con el discurso de la seguridad alimentaria, no importa de donde venga el alimento siempre y cuando cumpla con unos estándares y unas cualidades que sólo determinados productores pueden ofrecer y cierto círculo social puede consumir. En palabras de Bourdieu “la cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase” (ibíd. p.188).

Fisiológicamente la manutención del cuerpo es la razón fundamental del gusto alimenticio. Pero este también está atravesado por representaciones e identidades relativas al género, la clase social e incluso el género dentro de la clase, es decir, existen ciertos alimentos buenos para comer que tienen determinadas particularidades sólo accesibles por los hombres o las mujeres o los niños o los ancianos. Este es el imaginario que se podría encontrar de acuerdo al origen social, la clase y el capital escolar, y por ende el cultural.

La identidad de género en muchos casos determina que es bueno para comer y que no. Determina la razón sobre la que se fundamenta el gusto por ciertos alimentos, por ejemplo: Es propio de los hombres beber y comer en más cantidad, alimentos más fuertes que vigoricen su imagen dejando los alimentos ligeros y en pequeñas cantidades para los niños

y las mujeres. De esta forma, el gusto se determina por factores culturales endógenos y exógenos de cuidado del cuerpo, origen social, capital cultural, el entorno material y las condiciones ambientales. Estas características a su vez validan condiciones y prácticas de género por ejemplo. Ciertamente, el gusto por determinados alimentos esta mediado por la óptica de la “supremacía” masculina. Hay alimentos para hombres y otros para mujeres. El imaginario femenino —así como el masculino— en muchos casos está mediado por el marketing y la publicidad, por ejemplo: la carne es sinónimo de autoridad, fuerza y masculinidad, así como el lugar en la mesa o las porciones consumidas por hombres, mujeres y niños determinan su status familiar y social. Es bien sabido, por ejemplo que:

El consumo alimenticio está estructurado por prácticas que restringen la forma en cómo se consume. Se reduce a condiciones de censura implícita y explícitamente derivada de la sanción social y los costos que se desprenden del afán de hacerse de un gusto legítimo. La comida está situada bajo el signo de la abundancia, hace parte de una ceremonia social una afirmación de dignidad ética y de refinamiento estético. La manera de presentar los alimentos y de consumirlos, el orden de la comida y la disposición de los cubiertos, estrictamente diferenciados según la sucesión de los platos y dispuestos para el recreo de la vista, la misma presentación de los platos, considerados tanto en su composición según la forma y el color a la manera de las obras de arte como por su substancia consumible, la etiqueta que rige la forma de vestir, la compostura, la manera de servir o servirse y de usar los diferentes utensilios, la disposición de los invitados, sometida a unos principios muy estrictos, pero siempre eufemísticamente presentados, de jerarquización, la censura impuesta a todas las manifestaciones corporales del acto (como los ruidos) o del placer de comer (como la precipitación), el mismo refinamiento de las cosas consumidas en las que la calidad prima sobre la cantidad, todo este juego de estilizaciones tiende a desplazar el acento de la substancia y de la función hacia la forma y la manera, y, con ello, a negar o, mejor, a rechazar la realidad groseramente material del acto de consumir y de las cosas consumidas, lo que viene a ser lo mismo, la grosería vilmente material de los que se abandonan a las satisfacciones inmediatas del consumo alimenticio. (Ibíd., p.189)

Dentro de este marco ha de considerarse que el consumo alimenticio está estrechamente relacionado con la forma en que nos relacionamos. La interacción social esta mediada por una amplitud de juicios de aceptación indistintamente la clase. Es por esta razón que

disponemos todo un aparataje simbólico y también material que nos inserte en un determinado estado social. Por ejemplo: la forma cómo se aborda una comida, qué se come, cuándo se come, quién y por qué lo come determina una intención, la razón que pretende generar una apariencia.

Ahora, la apariencia en sí misma es considerada un fin inter e intra clase. No importa la sustancia más que la forma; mientras lo popular se destaca por apreciar el consumo en relación a su valor de uso, la clase media y alta se destacan por exacerbar la apariencia sobre la sustancia. El consumo y la forma como se desarrolla configuran lugares identitarios antagónicos donde se enfrentan la forma y la sustancia, la verdad y la apariencia. Se establece una constante pugna entre el ser y el parecer. La identidad implica la invención de lugares de resistencia sociocultural. Así las cosas, la “totuma” tradicionalmente usada para comer y beber en poblaciones campesinas, indígenas y afrodescendientes se convierte en un símbolo contracultural de resistencia a la forma en cómo se consumen los alimentos en la cultura dominante. La distinción social se marca en el por qué y el para qué del consumo de ciertos alimentos. Allí se consolidan prácticas de inclusión o exclusión social en tanto representación estética de clase.

A continuación, es tiempo de abordar la categoría de memoria como eje de articulación del gusto y la soberanía alimentaria.

1.2 Memoria histórica y biocultural

Para empezar es necesario hacer una aproximación a la definición de memoria, que lejos de pretender ser universal e inequívoca, aporta elementos para entender el lugar de disputa al que debemos asistir en la construcción de un modelo de producción y consumo alternativo, un modelo socioculturalmente plural en sinergia con la naturaleza y la economía.

De acuerdo con Elizabeth Jelin la memoria se entiende como “un lugar de disputa, una estrategia de poder y agencia política capaz de generar y transformar el mundo social”, asimismo, “la memoria como estrategia de identidad, es el pasado que se rememora y se olvida en función de un presente” (Citada en Garzón y Mendoza, 2007, p. 90-102)

Para Enzo Traverso (2007) la memoria “es entendida como las representaciones colectivas del pasado tal como se forjan en el presente, estructura las identidades sociales, inscribiéndolas en una continuidad histórica y otorgándoles un sentido, es decir, una significación y una dirección” (p.68). De igual forma, hablar de memoria implica reconocer una temporalidad distinta, no lineal y cronológica, sino cualitativa discontinua, dinámica.

Hablar de memoria implica también hablar de lugar, pues ésta está mediada por las condiciones espaciales además de las temporales. Implica también desentrañar la relación del sujeto y los colectivos con su entorno material.

El entorno material provee los elementos necesarios que, articulados a los marcos cultural y social, permite construir el territorio. El entorno además de proporcionar una base para la manutención social, también ofrece sensaciones, es decir, actúa como un garante de entre otras cosas, seguridad, estabilidad y orden. Al considerar esto, se evidencia la importancia que tiene el ordenamiento del territorio, pues en términos socio culturales, este permite mantener los lazos de unión con la tierra y los pares. Dicho en otras palabras, el lugar constituye para sus habitantes un universo de sensibilidad estética, así como el medio para la manutención y reproducción de la vida. Está lleno de significados, recuerdos que fortalecen la estructura familiar, social, cultural e incluso política, pues la lucha por el territorio además de reivindicar unos saberes propende, a través de ellos, autonomía y soberanía en distintos niveles.

En continuidad con lo anterior, es evidente que las luchas por la memoria históricamente han privilegiado la sumisión de los actores con poco o inexistente acceso al poder y la información (memorias débiles). El dominio vertical de una memoria privilegiada y “legítima” (memorias fuertes) sobre otra subestimada, de los pobres, las minorías y la gran mayoría de vulnerados se ejerce a partir de la saturación y oficialización de la memoria en lo público, acudiendo así a lo que Traverso llama una “obsesión conmemorativa” donde los lugares de esa memoria legítima y vencedora son sacralizados y difundidos por infinidad de vehículos de la memoria (Traverso, 2007; Reichel, citado en Traverso, 2007). Sin embargo, a pesar de la constante tensión entre las distintas memorias, los sujetos y los grupos

históricamente invisibilizados o burdamente folclorizados dan sentido a su memoria dotándola de poder simbólico al tomar el pasado e incrustarle sus propias especificidades culturales y políticas y llevándola al presente entrando en conflicto con un régimen político que la oculta y la exhorta al olvido.

La memoria como experiencia transmitida hace parte de lo que Hobsbawm denominó “la invención de la tradición” en la cual se construyen practicas dirigidas a reforzar la cohesión social e inculcar valores en el seno de la sociedad (Citado por Traverso, 2007). Dicho de otra manera, la tradición es un elemento sustancial de la experiencia transmitida en tanto se le da continuidad generacional permitiendo su arraigo, constituyendo la identidad del sujeto y los colectivos.

En contraste con esta ambición, es decir la institucionalización de la experiencia transmitida, la modernidad impulsa una trivialización de la memoria sustentada en la inmediatez del consumo. Mientras la experiencia transmitida construye identidades y memorias en la larga duración, en la modernidad asistimos a la atomización y desmembramiento de estas, tanto así que la experiencia se transforma en un frágil vestigio de lo que fue, en otras palabras, un producto etéreo de la relación social plenamente infiltrado por la propaganda y la perversión arraigada en el consumo, el no-lugar, la decadencia de la experiencia transmitida.

Las sociedades tradicionales delimitadas por la experiencia transmitida son sus guardianes pues encarnan el vínculo entre las personas y la tierra, su territorio. Se puede evidenciar la importancia de este vínculo generacional ya que de acuerdo con Marc Bloch:

En las sociedades rurales, sucede con frecuencia que, durante el día, mientras el padre y la madre están ocupados en las labores del campo o con las mil tareas del hogar, los niños se quedan al cuidado de los “viejos”, y éstos son los que les transmiten el legado de costumbres y tradiciones de todo tipo, tanto e incluso más que sus padres. (Citado en Halbwachs, 2004, p.65)

Este vínculo generacional del que nos habla Marc Bloch, retomado por Halbwachs, es inherente al desarrollo y mantenimiento de la memoria individual y colectiva, hace parte de

la construcción territorial e identitaria desde la cual se insistirá en este trabajo. La soberanía alimentaria debe estar alineada a tal perspectiva.

Asimismo, es importante reconocer que, “los marcos colectivos de la memoria no se reducen a fechas, nombres y fórmulas, representan corrientes de pensamiento y experiencia en las que sólo encontramos nuestro pasado porque ha sido atravesado por ellas” (ibíd., p.90).

Al llegar aquí es necesario aclarar que, aunque autónoma, la memoria está en constante articulación con la historia, pues recordando a Traverso “la historia es una puesta en relato, una escritura del pasado según las modalidades y reglas de un oficio” en este caso “constituye una parte, un desarrollo de la memoria”. Como se ve, la historia es un marco a partir del cual, se analiza en clave de la memoria “un conjunto de imágenes y recuerdos absolutamente singulares y completamente inaccesibles al historiador” (ibíd., p.75) “solamente desde la memoria se dota de sentido particular, de empatía el contexto siempre y cuando se guarde distancia, lo que permite un análisis más próximo a la realidad vívida equilibrándose entre el pasado y el presente. Es decir, si hay una singularidad absoluta de la memoria, aquella de la historia será siempre relativa” (Chaumont, 1994, p. 87, citado en Traverso, 2007, p. 67).

Así como el gusto esta mediado y media la elaboración de la memoria, ésta se cristaliza en las luchas que, como se verá al final de este informe, llevan a cabo las comunidades al exigir la garantía de su derecho fundamental al territorio o la alimentación. En el marco de estas luchas se dota de sentido el quehacer campesino, lo que permite que se afiance una identidad común. Según Byron Ospina (2011) “la memoria permite a los sujetos apropiarse y construir su historia y sus luchas. (...) así como la historia está entretejida por innumerables conexiones o con determinadas genealogías, las memorias también se constituyen de interacciones entre los diferentes pasados, que en el hoy perduran”.

Por otro lado, así como cuenta con una dimensión sociopolítica, la memoria cuenta con una dimensión biocultural que soporta la relación histórica de los seres humanos con la naturaleza donde se evidencia que a diferencia de la premisa de que toda memoria fuera del

marco de la modernidad, el desarrollo y el progreso es vista como obsoleta e inútil, la memoria derivada de la reconstrucción hecha en el marco de la economía campesina y la soberanía alimentaria tiene hoy más vigencia que nunca pues demuestra que sus prácticas y sus saberes son una alternativa a la depredación medioambiental, social y políticoeconómica que ejerce el incesto político-corporativo del actual régimen agroalimentario.

De acuerdo con lo anterior y siguiendo el trabajo de Víctor Manuel Toledo

Antes que entes sociales, los humanos fuimos, somos y seguiremos siendo una especie biológica más dentro del concierto de la diversidad natural conformada por millones de organismos, pues a su esencia animal se le ha sumado, sin sustituirla, su estirpe social. (...) la supremacía de los seres humanos se debe a su habilidad para reconocer y aprovechar los elementos y procesos del mundo natura, un universo caracterizado por una característica esencial: la diversidad. Esta habilidad ha sido posible por la permanencia de una memoria, individual y colectiva, que se logró extender por las diferentes configuraciones societarias que formaron la especie humana. Este rasgo, evolutivamente ventajoso de la especie humana, se ha visto limitado, soslayado, olvidado o tácitamente negado con el advenimiento de la modernidad, una era orientada cada vez más por la “vida instantánea” y por la pérdida de la capacidad de recordar. (Toledo y Barrera-Bassols, 2008, p. 15)

Asimismo aduce que,

Identificada por la velocidad vertiginosa de los cambios técnicos, cognitivos, informáticos, sociales y culturales que impulsa una racionalidad económica basada en la acumulación, centralización y concentración de riquezas, la era moderna (consumista, industrial y tecnocrática) se ha ido convirtiendo en una época cautiva del presente, dominada por la amnesia, por la incapacidad de recordar tanto los procesos históricos inmediatos como aquellos de mediano y largo alcance. (ibíd., p. 16)

En suma, hay que entender que en la memoria como estrategia de disputa y agencia política se cristalizan las luchas reivindicativas históricamente olvidadas u opacadas por el establecimiento y su poder mediático institucionalizado. Asimismo hay que subrayar el hecho de que en la relación antagónica de memorias fuertes y débiles la tradición es un

factor determinante que exalta el poder identitario que rompe con la trivialización de la inmediatez a la que asistimos en la actualidad. En otras palabras, en el marco de la historia se rememora el pasado permitiendo entender el presente para construir el futuro. En esa lógica, las memorias históricamente exhortadas al olvido por la progresiva amnesia histórica derivada de relaciones de poder disimiles de nuestro tiempo han de volver y construir y reconstruir sus propias dimensiones sociales bioculturales, políticas y económicas que den cuenta de su tradición, su identidad y modos de vida.

1.3 Soberanía alimentaria

En este apartado se abordará la categoría de soberanía alimentaria alegando su importancia como medio y como fin; como medio para alcanzar la independencia y la autonomía propias de un estado democrático, y como fin, pues este modelo responde a la necesidad de empoderar a las personas y los pueblos, de modo que sean conscientes de su lugar como sujetos políticos que entienden que mientras un estado no controle un aspecto tan básico pero no menos importante como la alimentación de la nación, estará sometido a presiones de otras naciones y poderes hegemónicos.

Para entender un poco más el contexto y diversas aristas del tema es necesario plantear que el desarrollo de la agricultura como instrumento clave del desarrollo lentamente ha cambiado y se ha adaptado a especificidades espacio-temporales. Por ello, es trascendental incluir en el análisis la categoría histórica y geopolítica de regímenes alimentarios acuñada por Harriet Friedmann pues de esta manera se puede visibilizar mejor la historia de la economía agroalimentaria, sus transformaciones e impactos. (Friedmann, 1987; Friedmann y McMichael, 1989, citados en Rodríguez, 2010, p. 47)

Un rápido recorrido por la historia de los regímenes agroalimentarios muestra que el régimen agroalimentario colonial se caracterizó por la relocalización de la producción en los países de América Latina entre finales del siglo XIX y principios del XX. Estos nuevos centros de producción fueron convertidos en fuentes de materias primas baratas para la exportación las que a su vez suministraban las divisas necesarias para la compra de mercancías no producidas localmente; posteriormente, tras la decadencia de este régimen se

inicia el régimen agroalimentario industrial agroexportador sustentado en los nuevos adelantos técnicos y tecnológicos del periodo de las guerras mundiales y la guerra fría. Con la Revolución verde y el discurso de la seguridad alimentaria se propagó en las mentalidades la supuesta necesidad de producir más a costa de los impactos ambientales, sociales, económicos y culturales de este modelo de agricultura intensivo en uso de biotecnología, fomentando la progresiva descampesinización del campo, y en términos del consumo, la homogenización de la dieta debido a la pérdida progresiva de alimentos, es decir, sabores y saberes. Durante la crisis del petróleo de finales de la década de 1970 del siglo XX, el incremento en el precio de este combustible y sus derivados obliga a que la transición al régimen agroalimentario corporativo sea más costosa en términos productivos, siendo únicamente sostenible por la gran extensión de monocultivos y subsidios a su producción. En este régimen se acentúan los daños colaterales de sus antecesores y se consolidan prácticas de privatización dándole al control corporativo bienes comunes como las semillas, los genes, entre otros. De acuerdo con Manuel Delgado:

El sistema agroalimentario evolucionó hacia un proceso de industrialización, a la par con la evolución del sistema capitalista en su conjunto, encajando dentro de los modos de organización y los procesos de acumulación seguidos por éste, deviniendo los alimentos en mercancía y la alimentación en un mercado. (Delgado, 2010)

En el marco de la globalización, el agronegocio ha encontrado la forma de extender su dominio más allá del marco político nacional, se ha convertido en un régimen incestuoso entre lo político y lo corporativo que favorece los intereses oligopólicos de un puñado de empresas transnacionales.

Para entender mejor la intervención corporativa en la agricultura, McMichael define que:

El régimen alimentario corporativo es el tercer periodo identificado en la evolución histórica del sistema agroalimentario global. Los orígenes del régimen se sitúan en la década de 1980, caracterizándose esta tercera fase por la concentración corporativa del poder sobre el sistema; es decir, a diferencia de los regímenes precedentes que se estructuraban en el imperio y en el Estado, el tercero tiene como centro el mercado y las empresas. Las diferentes fases de la cadena de producción de alimentos, se configuran

industrial y tecnológicamente como una relación globalizada, liberalizada, privatizada y concentrada, donde diversos escenarios de la geografía mundial cumplen una labor determinada, en el marco de la profundización y expansión global de la relación capitalista. (Citado en Ordoñez, 2014, p. 1)

En concordancia, en términos locales, Colombia, como lo señala Ordoñez (2014, p. 2)

Ha cumplido la labor de proveer de ciertas materias primas el mercado global, esto fue visible en el marco de los dos regímenes alimentarios precedentes al corporativo. En los inicios de éste último, fundamentalmente a partir de la década de 1990, se configuró un modelo de ruralidad basado en una precaria industrialización, la extracción de recursos minero-energéticos y los agronegocios. La apuesta se centraba en la descampesinización del mundo rural, a partir de lo que sería la configuración de un campo “desarrollado”, en el que los campesinos –que quedarán- se convertirían en pequeños empresarios e industriales rurales, de la mano de las promesas elevadas por el desarrollo rural, la revolución verde y la agroexportación, promesas que nunca llegaron.

Adicionalmente, el régimen agroalimentario corporativo que actualmente se extiende y echa raíces en los sistemas agrícolas nacionales e internacionales cuenta con marcos normativos y una institucionalidad funcional a sus intereses; incluye además la privatización de bienes comunes como las semillas a través de leyes que reglamentan convenios como el de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV). Este impide la reproducción y circulación de variedades vegetales derivadas de la investigación científica sujetas a la figura de propiedad intelectual ostentada por parte de empresas agroquímicas como Monsanto, lo cual implica la privatización de las semillas, obligando a los campesinos a comprarlas y usar de manera intensiva el paquete biotecnológico asociado a su producción, es decir fertilizantes, pesticidas y herbicidas, sin contar las grandes cantidades de agua para riego.

La Revolución Verde, de la mano de su padre, Norman Borlaug, en síntesis, como praxis del régimen corporativo y expresión práctica del discurso de la seguridad alimentaria data de la década de 1960 del siglo XX, durante la cual la FAO, a raíz de un Congreso Mundial de la Alimentación, decidió impulsar un plan de desarrollo agrario a nivel mundial. Para

ello se procedió al desarrollo de semillas de “alto rendimiento”, sobre todo de trigo, maíz y arroz, gracias al trabajo del Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y el Trigo de México, y al del International Rice Research Institute de Filipinas. Sin embargo, pese a los incrementos en las cosechas, durante años se le han hecho múltiples críticas al modelo, por ejemplo, el rendimiento de las cosechas a través de la “mejoría” de las semillas requiere la utilización de un paquete biotecnológico, calidades excesivas de suelo y grandes cantidades de agua para riego. Mientras que, al contrario de las semillas nativas que se adaptan con el transcurso de los años a los distintos tipos de suelos o climas, las semillas genéticamente modificadas (GM) carecen de dicha asimilación y adaptabilidad lo que provoca que se multipliquen los costos para su producción y reproducción.

Asimismo implica daños a la biodiversidad pues el uso de semillas GM incrementa la probabilidad de reducir la biodiversidad y la resistencia a plagas o cambios en los ecosistemas, en consecuencia, el uso de fertilizantes y agrotóxicos se incrementa. “Su consumo en los 70’s del siglo XX se dobló en el caso de los primeros y se quintuplicó en el de los segundos” (Crump, 1998, p. 118), igualmente se incrementan las probabilidades de agotamiento del suelo, su salinización, y el uso intensivo de fuentes de agua propende por su agotamiento.

El costo social de implementar una agricultura basada en semillas transgénicas y mejoradas es muy alto. A pesar de haber alcanzado un avance técnico, la agricultura industrial requiere insumos, maquinaria, conocimiento técnico asociado y grandes extensiones de tierra que no están al alcance de la media de los campesinos del mundo. Teniendo en cuenta esto, el modelo agroindustrial incrementa la dependencia, vulnera los sistemas de agricultura y subsistencia campesina y desmiembra los sistemas de [auto] reconocimiento de los pueblos. Se acentúa la desigualdad. Los grades latifundistas acceden a este nuevo tipo de agricultura mientras someten a los campesinos a los intereses corporativos monopólicos semilleros con la complicidad del Estado. En consecuencia, los campesinos, afrocolombianos, indígenas y otros sectores de la sociedad se ven involucrados en un modelo de dependencia que trastoca su seguridad y su soberanía alimentaria, cambiado sus hábitos de producción y consumo, entre otros.

La actual crisis alimentaria no obedece únicamente al crecimiento de la población, al contrario de incrementar la producción alimentaria en el mundo a través de los avances de la genética, la lucha contra el hambre requiere cambios sociopolíticos y económicos que garanticen el acceso y disponibilidad a los alimentos y los medios de producción por parte de la población más vulnerable, respetando así su autonomía y soberanía alimentarias.

Ahora bien, durante siglos los pueblos han intentado aumentar la productividad de sus cultivos a través del mejoramiento de las semillas a través de la hibridación de variedades de la misma familia. Los campesinos de todo el mundo recolectaban las mejores semillas que no eran proclives a enfermedades, las guardaban e intercambiaban para la siembra, es decir ya practicaban actividades de fitomejoramiento.

No obstante, la Revolución verde llevó aún más lejos esta dinámica de mejoramiento de semillas y producción agrícola. Como consecuencia de esto se obtuvieron plantas de alta productividad, muy homogéneas, a veces estériles, con claras ventajas desde el punto de vista de la producción y de una agricultura basada en tecnologías modernas y economicistas. Sin embargo, surgió un efecto negativo: la erosión genética, es decir la pérdida de variabilidad genética que se produce en las especies cultivadas en muchos países agrícolamente dependientes al verse desplazadas las variedades autóctonas por las foráneas de alta productividad.

Los alimentos transgénicos son todos aquellos que proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) directa o indirectamente, por incluirlos en su proceso productivo. La palabra "transgénico" proviene de "trans" (cruzar de un lugar a otro) y "génico" (referido a los genes), es decir, es todo aquel organismo que tiene incorporado un gen extraño. Son organismos cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no acontece en el apareamiento o recombinación natural, por la introducción de genes de otras especies. A través de la ingeniería genética se alteran los genes sin depender de los procesos naturales de reproducción.

Los alimentos transgénicos se abrieron en el mercado de consumo humano en 1994, cuando la Food and Drug Administration (FDA) de Estados Unidos lanzó el tomate "Flavr-Savr". Esta forma llevó al límite la privatización de la vida al utilizar bajo formas biopiratas el

patentamiento de las semillas por grandes corporaciones como Dupont, Monsanto, Syngenta y Limagrain.

Entre los vegetales transgénicos más importantes para la industria alimenticia encontramos: la soya RoundupReady (RR) resistente al herbicida glifosato, y el maíz Bt (*Bacillus thuringiensis*) aunque existen variedades algodón, papa, berenjena, entre otros.

A pesar de los avances tecnológicos y la defensa que de ellos hacen las corporaciones, los organismos genéticamente modificados implican algunos riesgos, por ejemplo: la contaminación de suelos por toxinas, en especial la Bt; malezas resistentes y más agresivas debido a la progresiva exposición a agrotóxicos; alergenicidad y creación de nuevos virus más resistentes; contaminación genética de cultivos no transgénicos debido a la polinización cruzada; pérdida de la biodiversidad por uniformidad, incremento de agrotóxicos y contaminación genética; alergenicidad y efectos desconocidos debido al consumo de alimentos genéticamente modificados (soja, maíz, trigo, etc.); creación de nuevas toxinas inmunes a antibióticos; adquisición de enfermedades como cáncer derivadas de la exposición y absorción de agrotóxicos asociados a la producción de alimentos transgénicos; cambios en el comportamiento animal, entre otros aun no conocidos.

Actualmente se produce comida en el planeta para 12.000 millones de personas, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), cuando la población mundial es de 7.000 millones de habitantes pero según el estado de la inseguridad alimentaria en el mundo publicado por esta misma entidad (2012), 870 millones de personas, una octava parte de la población mundial, padecían subnutrición crónica en el período 2010-2012. Por otro lado, el acceso por parte del pequeño campesinado, a la tierra, al agua, a las semillas, etc., es un derecho que ha sido sistemáticamente violado impidiéndoles mantener las prácticas históricamente mantenidas por su labor en el campo. Esta dinámica necesariamente implica que los consumidores no sepamos de dónde viene lo que comemos, es decir no tenemos libertad para elegir lo que consumimos a pesar de que esta ilusión es ampliamente estimulada por la “gran variedad” de la oferta en el mercado. La cadena agroalimentaria dilata el espacio entre producción y consumo, lo que favorece la aparición de intermediarios que se apropian de las distintas

etapas de la cadena con la consiguiente pérdida de autonomía de los campesinos y consumidores.

Así las cosas, desde las organizaciones sociales y de campesinos se pensó el concepto de soberanía alimentaria. Este concepto relativamente nuevo intenta ser una suerte de catalizador para los distintos saberes relativos a la alimentación y todo el sistema a través del cual ésta está soportada. Igualmente es un concepto dinámico en constante cambio pues esta mediado por las luchas y los intereses de las personas que ven en la alimentación un eje primordial para el desarrollo de la vida, y todos sus sistemas asociados.

Este concepto nació como respuesta al modelo de producción, distribución y consumo que, en el neoliberalismo, impulsaba el libre mercado so pena de destruir la gestión campesina de la tierra y los recursos que la naturaleza provee, lo que a la larga determinaría la desaparición de los campesinos y la autonomía y capacidad para decidir qué comemos y qué y cómo lo producimos. Además de ser una iniciativa que propende por el desarrollo de políticas públicas nacionales orientadas al desarrollo, la soberanía alimentaria es una construcción local desde abajo, desde las capacidades y posibilidades campesinas, de pequeños productores, consumidores conscientes, que tienen como premisa fundamental el cuidado de la naturaleza y el desarrollo socioeconómico sustentable.

La soberanía alimentaria se entiende como la capacidad y el derecho que tiene los pueblos y los individuos a configurar sus propias alternativas y estrategias de desarrollo, producción, distribución y consumo sustentable de alimentos nutricional y culturalmente adecuados. En otras palabras, es una vía política alternativa de lucha contra el hambre y la malnutrición, impulsando siempre el respeto por los modos de producción campesinos, pesqueros, indígenas, afros y de la población urbana.

No fue hasta 1996 cuando en el marco de la Cumbre Mundial de la Alimentación, Vía Campesina presentó de manera formal su definición de Soberanía Alimentaria, según esta organización: “es el derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos de los pueblos, respetando la diversidad productiva y cultural”. Además incluye:

Priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los/as campesinos/as y de los sin tierra a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito. De ahí la necesidad de reformas agrarias, de la lucha contra los OGM (Organismos Genéticamente Modificados), para el libre acceso a las semillas, y de mantener el agua en su calidad de bien público que se reparta de una forma sostenible.

El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir y, como y quien se lo produce. (...) El reconocimiento de los derechos de las campesinas que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación. (Vía Campesina, 2003)

Igualmente, durante la construcción y consecución de la soberanía alimentaria como eje nacional de desarrollo rural, se debe dar prelación a la producción local de alimentos, de modo que se cimenten las bases de un mercado interno competente. Dicho en otras palabras, tanto los estados como las comunidades locales deben buscar la forma de implementar alternativas para producir, intercambiar y comercializar los alimentos localmente. Asimismo desarrollar un sistema que les permita controlar los precios, elaborar un reglamento sanitario que sea aplicable a los pequeños productores, entre otros. Además, priorizar la producción hacia adentro evitando la orientación exportadora es un principio fundamental del régimen agroalimentario corporativo expuesto anteriormente. Los Estados deben asegurarse de prohibir cualquier política o lineamiento que permita el dumping, la desregulación de precios, los acuerdos bilaterales en condición de desigualdad, la mercantilización de los medios de vida y el control monopólico de los recursos por parte de las empresas transnacionales. Así las cosas, en la construcción de espacios de movilización y agencia se determinará que la soberanía alimentaria debe ser una institución política orientada hacia la democracia.

Un principio fundamental para la construcción de este modelo solidario tiene que ver con la ejecución de una reforma agraria que entregue los títulos de propiedad y redistribuya la tierra de forma equitativa, de tal manera que la población en condición de vulnerabilidad, es decir, los campesinos, indígenas, afros —incluso población urbana—tengan el control de la producción de alimentos. De acuerdo a lo anterior, el Estado debe garantizar medidas que

protejan la agroecología como fundamento de la agricultura campesina, la economía solidaria, la biodiversidad, fomenten el desarrollo tecnológico e impulsen un sistema de vida sinérgico entre la naturaleza y la humanidad.

El modelo responde a la necesidad de autonomía, control y respeto por lo propio, lo local. Necesariamente invita a un rompimiento con la economía de mercado y los modelos de desarrollo que mercantilizan el trabajo y la tierra, y fundan un sistema de dominación y explotación que disloca el tejido social al precio de la máxima ganancia.

La categoría de soberanía alimentaria continuó su evolución y gracias a los aportes del Foro Mundial de Soberanía Alimentaria de La Habana, Cuba en 2001 se redefinió a:

El derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental. (De Loma, 2007, p. 17)

Posteriormente, en 2002 el Comité Internacional de Planificación formuló la siguiente definición:

La Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, laborales, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente apropiada, y a los recursos para la producción de alimentos y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades. (Windfuhr y Jonsén, 2005, p. 15)

Como resultado del Foro Social Mundial de 2007 en Malí y ratificado en la última versión del Foro Mundial de Soberanía Alimentaria en Roma se hizo la siguiente definición:

La Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su

derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones. Nos ofrece una estrategia para resistir y dismantelar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, y para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que pasen a estar gestionados por los productores y productoras locales. La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. Asimismo, promueve el comercio justo como eje de respeto y solidaridad donde se garantizan ingresos dignos para todos los pueblos protegiendo los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad estén en manos de aquellos que producen los alimentos. La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones. (Pengue, 2000 citado en Martínez, 2010, p. 642)

En suma, frente al modelo agroindustrial impulsado por el actual régimen agroalimentario que deslocaliza, desruraliza, y aniquila la naturaleza y los entramados socioculturales y económicos locales, se sugiere como alternativa la soberanía alimentaria, ésta en clave de la agroecología y en el marco de la economía solidaria y la agricultura familiar. En concordancia, invertir en la producción campesina familiar es la mejor opción para luchar contra la pobreza y el hambre, garantizando el acceso a los bienes comunes, la ciencia y la técnica más adecuada para el desarrollo agrario nacional.

En cuanto a la distribución y comercialización una buena alternativa que fracture el monopolio de las grandes superficies consiste en fomentar la construcción de circuitos cortos de comercialización como mercados locales, venta directa, grupos y cooperativas de consumo agroecológico, etc., estableciendo unas relaciones cercanas entre productores y

consumidores, basadas en la confianza y el conocimiento mutuo, que nos conduzcan a una creciente solidaridad entre el campo y la ciudad.

Como ya se ha mencionado anteriormente, existe una normatividad global y nacional que promueve o restringe el uso de OGM y todos aquellos elementos que atenten contra la biodiversidad y las prácticas productivas y de consumo humanas. Entre las más importantes normas encontramos El Convenio de Diversidad Biológica: Río +20 que luego de 20 años del Convenio de Diversidad Biológica pone en evidencia que los estados y las corporaciones en vez de proteger y conservar la diversidad biológica, día tras día presionan los ecosistemas al punto de su destrucción.

Este tipo de convenios se han convertido en instrumentos al servicio del poder corporativo al impulsar la privatización y la propiedad intelectual sobre los bienes comunes, despojando de toda posibilidad de gestión e interacción de y con la naturaleza a los campesinos, indígenas, afros, etc.

Es importante también mencionar el Protocolo de Nagoya sobre acceso a los recursos genéticos y distribución de los beneficios. En el marco del Convenio de Diversidad Biológica se aprueba en 2010 este Protocolo, sobre acceso a los recursos genéticos y distribución de los beneficios, convenio que aún no ha entrado en vigencia en el mundo. Colombia firmó el Protocolo, pero no ha sido ratificado y aun no se ha incorporado a la legislación nacional. Este Protocolo se configuró como respuesta a la biopiratería, promoviendo la distribución justa de beneficios por usos sustentables de la biodiversidad, mientras las comunidades locales fortalecían su poder político y administrativo. No obstante, en su énfasis, el protocolo facilita el acceso a los genes siempre y cuando se pague un precio por dicho acceso y se haga en concordancia con las legislaciones nacionales de cada país.

En cuanto a las normas internacionales que soportan normas nacionales, debemos realizar una lectura en clave de lo que Renán Vega (2008) denomina imperialismo ecológico, pues a partir de allí se entenderán los intereses hegemónicos de dominación corporativa sobre los bienes comunes, es decir la cooptación de la vida en sí misma, y las lógicas que sobre ella

se manifiestan. Es inherente a la acumulación de capital el control monopólico directo o indirecto sobre los medios de producción, en este sentido, actualmente, como ya se ha advertido, se encuentran en pugna dos modelos de desarrollo rural: la agroecología y la agricultura industrial. Por un lado, el primero abocado a la producción sustentable, soberana y sinérgica entre los seres humanos y la naturaleza, respetando los saberes tradicionales, ancestrales en concordancia con los desafíos mundiales actuales donde los jóvenes y las mujeres tienen un rol trascendental, además de procurar la defensa de los territorios, el agua y la biodiversidad; y el segundo, orientado a la acumulación de capital, la explotación abusiva de los recursos naturales, la biopiratería, los derechos de propiedad intelectual, es decir el control de la vida a costa de la vida de la población históricamente relegada a la miseria. Evidentemente, este último modelo de desarrollo supone la sistemática destrucción de los seres vivos y los ecosistemas, es decir la aniquilación de los seres humanos en última instancia.

En términos de seguridad nacional es imperativo hacerse al control y usufructo de los recursos estratégicos, es así pues, como se presiona desde el Norte (entiéndase Estados Unidos, Unión Europea) hacia el Sur a someterse a planes de ajuste estructural y configurar políticas públicas que propendan por los intereses del gran capital.

Así las cosas, se promueven desde el Estado políticas de saqueo de la biodiversidad y el conocimiento históricamente acumulado por miles de generaciones a través de la biología y la ingeniería genética. Se impulsa la mercantilización de la vida, y el control corporativo sobre el Estado y sus poblaciones a partir de la expoliación de su soberanía y capital genético en nombre del desarrollo, lo que implica socavar la reproducción misma de la vida en sus más diversas manifestaciones.

De acuerdo con lo anterior, es de importancia categórica caracterizar el estado actual del sector agrícola en Colombia a través de las leyes de semillas que han sido planeadas y ejecutadas bajo la óptica de mercantilización y privatización.

En complicidad con los gobiernos de los países donde se pretende iniciar una intervención, además de la presión de organismos multilaterales, las grandes corporaciones infiltran los Estados e impulsan sus agendas monopólicas.

Las leyes de bioseguridad no actúan en sí mismas como agente de control, se articulan a otras leyes que permiten que su modo de operar sea más efectivo y certero. Es decir, el marco jurídico internacional se ejerce al interior del Estado con la ayuda de normas y resoluciones que regulan los bienes comunes y la población. En términos de alimentación aquel que controle el mercado mundial de alimentos tendrá en sus manos el poder sobre la vida a través del poder político, económico y militar.

En Colombia las leyes que vulneran la libertad de las semillas son:

1. La decisión 345 de la Comunidad Andina de Naciones, en su artículo número uno reconoce y garantiza los derechos de obtentor vegetal. UPOV/78.
2. El artículo 4 de la Ley 1032 de 2006 que criminaliza a los agricultores por sembrar semillas de las empresas sin autorización y también las semillas “similarmente confundibles” a una semilla protegida legalmente.
3. La Resolución 970 de 2010 del ICA, es un instrumento para perseguir, volver ilegal y criminalizar el uso, comercialización e intercambio de semillas nativas y criollas por los agricultores, y exige que solo se puedan utilizar semillas certificadas y registradas. Esta resolución fue uno de los detonantes del Paro Agrario registrado en 2013 convocado por las Dignidades agropecuarias y, en general, por la sociedad civil que se opone a la mercantilización y privatización de las semillas.
4. Ley 1518 de 2012 que aprueba el Convenio para la Protección de las Obtenciones Vegetales UPOV 91, le permite a las empresas apropiarse de las semillas, puesto que define como “obtentor” a “La persona que haya creado o descubierto y puesto a punto una variedad”; permite una protección similar a una patente y desconoce los

“derechos de los agricultores” al impedirles la resiembra, uso, intercambio y comercialización².

5. El Decreto 4525 de 2005 de bioseguridad, permite sin los debidos controles, la liberación comercial de cultivos y alimentos transgénicos y la contaminación de las semillas nativas y criollas.
6. Las Decisiones 344/1993 y 486/20006, Régimen Común Sobre Propiedad Industrial, que incluye las patentes sobre recursos biológicos.
7. Adicionalmente, la CAN aprobó la Decisión 391/1996, sobre el Régimen Común de Acceso a los Recursos Genéticos. Esta norma incluyó el mandato de formulación de un Régimen Especial, para la protección del componente intangible de los recursos genéticos, es decir el conocimiento tradicional de comunidades locales. Pero luego de más de quince años, aun no se ha reglamentado este régimen especial, puesto que no existe voluntad política de los gobiernos para definirlo e implementarlo.

La Decisión 391 presenta problemas estructurales en cuanto a la definición de lo que es un recurso genético, puesto que considera que tiene dos componentes: el tangible, es decir el organismo vivo como tal y el intangible, representado en el conocimiento asociado. Se plantea que el Estado tiene la propiedad del componente tangible y que el componente intangible es de quien lo posea, que puede ser una comunidad indígena o local o una persona particular.

²Apropósito de la ley 1518 de 2012, la Corte Constitucional de Colombia la declaró inexecutable “La Corte Constitucional reiteró que la consulta previa a los pueblos indígenas y tribales sobre medidas legislativas o administrativas que los afecten directamente, constituye un derecho fundamental de las minorías étnicas. Recordó que el Convenio 169 de la OIT, en cuyo artículo 6º se establece la obligatoriedad de dicha consulta, hace parte del bloque de constitucionalidad, de manera que pretermitir ese requisito en el caso del trámite legislativo, configura una violación a la Carta Política. [...] Así mismo, ratificó que esa consulta debe realizarse de manera tal, que garantice la participación real y efectiva de las comunidades afectadas”. (Sentencia C-1051/12).

Agregando a lo anterior, en términos más lejanos pero complementarios, durante los años setenta, un porcentaje mínimo de empresas controlaba el mercado mundial de granos; hace 20 años ninguna alcanzaba el 1% del mercado; antes 10 empresas farmacéuticas controlaban el 29% del mercado, hoy controlan el 60%. Se estima que las seis mejores invierten cada año un total de 4 billones anuales en investigación y desarrollo de productos. (Toro, 2010)

Actualmente el mercado de semillas comerciales está controlado por un pequeño grupo de empresas transnacionales, El ETC Group, calcula que diez empresas controlan el 77% del mercado de semillas; de estas solo tres, Monsanto, Dupont y Syngenta, controlan el 47% del mercado. Señala además, que el 82% de estas semillas están patentadas, de las cuales el 79% corresponde a cultivos agrícolas, el 17% a vegetales y flores y el 4% a pastos y leguminosas forrajeras (2008).

Colombia sufre una profunda crisis del sector agropecuario, resulta incomprensible como el país pasó de ser autosuficiente en materia alimentaria a importar alimentos para satisfacer el mercado interno. Según cifras del Ministerio de Agricultura, para el año 2009 se importó 9,5 millones de toneladas de alimentos, de estos por ejemplo 3.300.000 toneladas de maíz (2010). Pero a pesar de esta crisis, la mayor parte de lo que queda de la producción nacional de la alimentación básica, todavía está en manos de los pequeños agricultores. Es así como ellos siembran el 70% del área cultivada de maíz, el 89% de la caña panelera, el 80% del Fríjol, el 75.5% de las hortalizas y 85% de la yuca, entre muchos otros productos, que garantizan lo que queda de la soberanía y la autonomía alimentaria (Semillas, 2012).

La pérdida de biodiversidad implica la pérdida de saberes y sistemas de agricultura tradicional, cambio en la dieta, la mutación de formas gastronómicas y trastornos en la salud. Las semillas como bien común son privatizadas; los sistemas de producción campesina son devaluados gracias a iniciativas como la “Revolución Verde”. La modificación genética de las semillas ha provocado la erosión genética y la paulatina desaparición de la diversidad, es así como en cifras del Convenio para la Diversidad Biológica sólo quince variedades de cultivos y ocho de animales representan el 90% de nuestra comida (Ilsa, 2012).

Como se evidencia, el Estado Colombiano sirviendo a los intereses corporativos transnacionales desarrolla políticas que infringen la constitución y legitiman el avasallamiento de su población, es decir, que en su afán por articularse a las lógicas del mercado permite “que inevitablemente el desarrollo debe ser impulsado por el capital transnacional por su aporte financiero, tecnológico y por su acceso a mercados. Para captar esa inversión extranjera se debía garantizar un buen clima de negocios, ganancias más atractivas, seguridad jurídica, estabilidad financiera y bajo déficit fiscal, y pagar la deuda” así las cosas, “los empresarios proveen los servicios sociales que el Estado ya no provee, pero financia, con lo cual transfiere parte del fondo de consumo de los trabajadores y de los consumidores pobres directamente a la acumulación de capital” (Stolowicz, 2012, p.14).

Considerando lo anterior, se evidencia el rol central del Estado en tanto soporte de los intereses corporativos gracias a sus potestades coercitivas, que le permiten garantizar la gobernabilidad mediante políticas públicas que fortalecen el control institucional sobre la población y transfieren la riqueza al gran capital. En otros términos, la desposesión se legaliza con un activo poder judicial que sanciona su no cumplimiento (Ibíd., p.15)

En términos biopolíticos, el convenio UPOV y las leyes y resoluciones consustanciales ejecutadas en Colombia se convierten en un dispositivo de control genético que legitima y legaliza el despojo y la enajenación de los elementos económicos, políticos, culturales y ambientales campesinos y por extensión los de la población consumidora. La firma de Tratados de Libre Comercio bilaterales y multilaterales por parte de Colombia contribuye a lo que se mencionó como imperialismo ecológico debido a que estos incluyen convenios como el UPOV lo que implica la adherencia a restricciones relativas a la propiedad intelectual, es decir la privatización de la biodiversidad y la vida en sus variadas manifestaciones llegando incluso a los genes.

De esa manera las corporaciones a través de los Estados expolían la biodiversidad garantizando la acumulación por desposesión; al presionar a los Gobiernos a implantar leyes y normas de bioseguridad y propiedad intelectual, el capital transnacional impide y/o transgrede la soberanía nacional sometiendo el Estado a servilismo y empobrecimiento progresivo.

No obstante, las leyes de bioseguridad no actúan en sí mismas como agente de control. Están determinadas por la conjunción con otras leyes que permiten que su modo de operar sea más efectivo y certero. Así, las leyes de bioseguridad están acompañadas de leyes internas que regulan el agua, las semillas, la minería, los bosques, la propiedad intelectual, entre otras.

Las leyes aquí mostradas versan sobre la prohibición, el señalamiento, el control y el despojo de los derechos humanos, los derechos que tienen las comunidades campesinas, indígenas, afro sobre la posibilidad de gestionar su territorio de forma autónoma, así como la soberanía y seguridad alimentaria.

Una vez la política allana el camino, la monopolización del mercado mundial de alimentos forzará a la población mundial a supeditarse a las pautas de producción y consumo planeadas desde las corporaciones. Es evidente que el que controle el mercado mundial de alimentos tendrá en sus manos el poder sobre la vida, el control político y económico. El ciclo económico de producción distribución, consumo y desperdicio estará atravesado por las directrices del capital transnacional, mientras la cada vez más grande población mundial debe acceder a la alimentación a través de la compra si no tiene la capacidad de producirla.

Ahora, mientras la población campesina controle de manera autónoma y soberana la producción de alimentos, el capital no poseerá la capacidad de control y monopolio, en consecuencia, día tras día este último pondrá en marcha toda su industria para modificar los actos legislativos y los enfocará a arrebatarle el derecho a la producción al campesinado mundial. Un punto de partida es la biopiratería, el control sobre las semillas y la eliminación de todo indicio de semillas criollas que no esté bajo la figura de propiedad intelectual.

Consumar una u otra ley no es algo sencillo; el control que se pretende ejercer sobre las comunidades y la producción local de alimentos se ve combatido desde la posición de la propia comunidad. La resistencia civil procura evitar el resquebrajamiento del tejido social, la vulneración de los derechos y el control de la producción local, así como la distribución y el consumo. Mientras exista oposición, las leyes se quedarán en el papel. La producción

local y autónoma de alimentos es el pilar fundamental en el combate contra las políticas y las intenciones que intentan privatizar un bien común.

Siempre y cuando la lucha civil continúe, la avanzada criminal del capital trasnacional será cada vez más difícil. Las políticas pensadas desde las corporaciones y organismos internacionales serviles necesitan que los pueblos se fragmenten, eviten la producción local y se inserten en el imaginario de consumo trivial globalizado.

Aquí vale la pena hacer una pequeña digresión sobre el sistema de patentes, pues entender en que consiste es primordial antes de continuar.

Una patente es: “un privilegio que le otorga el Estado al inventor como reconocimiento de la inversión y esfuerzos realizados por éste para lograr una solución técnica que le aporte beneficios a la humanidad. Dicho privilegio consiste en el derecho a explotar exclusivamente el invento por un tiempo determinado” (Superintendencia de Industria y Comercio, Sf).

Con el avance de la actividad industrial y tecnológica, las patentes fueron impulsadas como un instrumento de incentivo susceptible a ser obtenido gracias a la innovación en el campo científico, sin embargo el alcance de dicho instrumento ha llegado incluso a cernirse sobre lo biológico, es decir la vida en cualquiera de sus más diversas manifestaciones. Así las cosas, es factible hacerse a la propiedad privada de elementos biológicos nunca antes pensados debido a que su carácter es el de patrimonio de la humanidad.

Según la Convención sobre Diversidad Biológica, en su artículo 15, los países tienen derecho a extraer recursos genéticos de otro país titular de esos recursos, siempre y cuando se cuente con el consentimiento de la parte que los provee. De acuerdo al Convenio el compartir recursos genéticos debería reportar como contrapartida, beneficios a sus dueños. Asimismo reconoce la soberanía de los estados sobre sus recursos genéticos.

Sin embargo, el sistema de patentes desconoce el hecho de que los elementos activos en un producto han sido alterados durante siglos por el quehacer de las poblaciones. Es por esto

que la patente sobre un elemento activo es ilegítima, desconoce la actividad anterior, es decir lo novedoso en realidad no lo es. En este orden ideas la patente pierde su sentido.

En el caso colombiano, la ley 1032 de 2006, en su artículo 4 establece “El que, fraudulentamente, utilice nombre comercial, enseña, marca, patente de invención, modelo de utilidad, diseño industrial, o usurpe derechos de obtentor de variedad vegetal, protegidos legalmente o similarmente confundibles con uno protegido legalmente será sancionado”. En otros términos, esta ley criminaliza a los agricultores por sembrar semillas de las empresas sin autorización y también las semillas “similarmente confundibles” a una semilla protegida legalmente.

Las familias y comunidades campesinas e indígenas no podrán utilizar e intercambiar libremente las semillas propias y se verán obligados a comprar semillas comerciales en cada temporada de siembra. Esto tendrá el doble efecto de disminuir severamente las posibilidades de adaptación a las condiciones cambiantes del mercado y el clima, y la de encarecer de manera igualmente severa los costos de producción, atentando así contra la viabilidad de la agricultura campesina.

Algunos de los beneficios más importantes de las semillas criollas y nativas son: en primer lugar no son objeto de propiedad intelectual pues fueron dispuestas por la naturaleza para el uso común; están sujetas al trabajo generacional, lo que las convierte en un bien común de libre acceso a lo largo del tiempo; son, además, parte del patrimonio cultural y genético de la humanidad; como elemento sustancial de la producción, están adaptadas a la multiplicidad de condiciones ambientales, culturales y productivas, lo que las hace resistentes a plagas y enfermedades lo que aumenta los rendimientos para el productor y los beneficios para el consumidor; no son dependientes de insumos de síntesis química, lo que se traduce en un ahorro económico para el productor y un menor impacto ambiental; son de libre circulación e intercambio, esto permite la reproducción de la agrobiodiversidad y los saberes culturales asociados, los sistemas agroalimentarios se enriquecen; y, finalmente, hay la certeza del impacto sobre la salud a la hora de consumir sus frutos.

Para cerrar este capítulo, de manera sintética se evidenciará el contraste que existe entre el modelo de desarrollo neoliberal y lo que según este informe éste implica y el modelo de la soberanía alimentaria. Para ello es necesario mencionar que paralelamente, conforme la expansión de la economía de mercado y sus dinámicas se incrementa el número de movimientos sociales alternativos de resistencia como, por ejemplo, Vía Campesina, Amigos de la Tierra, Grain, Los Sin Tierra en Brasil o los Zapatistas mexicanos. Estos se oponen categóricamente a los embates de la globalización economicista. Buen ejemplo de ello es que, según Carlos Taibo:

No han faltado los activos en materia de sensibilización y de consolidación de discursos críticos. Aunque los movimientos no son los únicos responsables, sus imaginativas estrategias de comunicación algo tienen que ver con los valores que subrayan la deuda de occidente con los países pobres. (Taibo, 2006)

El capitalismo, a la cabeza de las grandes corporaciones intenta controlar todos y cada uno de los espacios de la vida humana, además de hacerse al control de los insumos que el planeta nos brinda para nuestro desarrollo.

Mirándolo así, mientras se intente privatizar, marginar y controlar los medios de vida en el planeta por parte de unos pocos, los movimientos sociales alzarán su voz y pondrán de manifiesto la voluntad para resistir y procurar un modelo de desarrollo con equidad y justicia social que brinde la posibilidad de sobrevivir dignamente al total de la población mundial, al igual que compartir sinérgicamente con la naturaleza.

Este clamor por unidad que pregonan los movimientos sociales debe ir encadenado a la voluntad política por transformar y reivindicar el tejido social y medioambiental. Mientras exista el afán por privatizar y excluir, la soberanía y autonomía será subordinada y relegada como elemento menor de desarrollo.

La lucha por la soberanía alimentaria es el primer paso para alcanzar el sustento necesario para contribuir a otro tipo de luchas. La soberanía es un asunto trascendental en que el Estado debe poner su interés. Un país con soberanía alimentaria no debe ni será subordinado a los caprichos del mercado. Una economía autosustentable que priorice el

mercado interno bajo los aportes de la agricultura campesina de corte familiar propenderá por un desarrollo sustentable al servicio de las personas, no de las cosas.

Los alimentos no deben ser utilizados como dispositivo de control político o con propósitos imperialistas o neocoloniales, al contrario, deben estar al servicio de la emancipación, la liberación de los yugos económicos, culturales y políticos. La injerencia en asuntos internos de países en vías de desarrollo por parte de potencias como los Estados Unidos ha sido facilitada gracias a programas de ayuda alimentaria. Estos programas proveen alimentos que han sido rechazados por los consumidores de los países desarrollados, colocándose así como un dispositivo de intervención, apertura y expansión de mercados. Estados Unidos utiliza además la ayuda alimentaria para imponer su política exterior en los países receptores. En la década del setenta, el 70% de la ayuda iba a Vietnam, Camboya y Laos; en el ochenta, estuvo dirigida a El Salvador y Egipto. Más tarde se privilegió a los países que implementan reformas estructurales tendientes al libre mercado, como los de Europa del este (Salgado, 2002, p. 31-44). Igualmente, en palabras de Lucía Gallardo de Acción Ecológica

Los programas de ayuda alimentaria no son casuales, ni responden a la buena voluntad de los gobiernos del norte. Son un reflejo de las políticas de libre mercado en el campo agrícola, que intentan controlar el suministro de alimentos y semillas, por medio de inundar los mercados extranjeros con productos donados o muy baratos, desplazando la producción local (Gallardo, 2002, p. 65).

Pero lo que más nos interesa en el caso de la historia de Colombia es que:

Las reivindicaciones campesinas estuvieron ligadas en un primer momento a la lucha por el acceso a la tierra, la reforma agraria y mejora en condiciones laborales para jornaleros; posteriormente, a mediados de los años ochenta se incorporó la exigencia por el respeto y garantía a derechos humanos, como la vida, la participación política, la libertad de asociación y la integridad personal; en un tercer momento, se han sumado elementos como la lucha por el reconocimiento de la titularidad de derechos y de la importancia social, político y económico del campesinado (incluyendo los derechos a la verdad, la justicia y la

reparación, como víctimas del conflicto), y el rechazo al modelo económico y al modelo de desarrollo. (Ordoñez, 2013).

Ahora, el concepto de seguridad alimentaria tal y como se ha concebido, si bien pretende salvaguardar el derecho humano fundamental a la alimentación a través de mecanismos que garanticen la suficiencia, calidad, inocuidad y acceso a los alimentos, desconoce todo un andamiaje cultural de uso, relación y apropiación de las personas, y como estas producen distribuyen, consumen y manejan el desperdicio, en últimas como gestionan su territorio. En otros términos, la seguridad alimentaria no reconoce que el origen de esa seguridad esté en la posibilidad de que cada hombre y mujer sobre la tierra tenga la capacidad de producir los alimentos que soportan su crecimiento y desarrollo en el marco de un sistema sociocultural y económico específico.

La verdadera seguridad alimentaria, una genuina, debe estar acompañada de elementos sustanciales como el acceso a la propiedad de la tierra por parte de los campesinos, indígenas, afrodescendientes, raizales, etc., debe además, articular la libre circulación de semillas nativas, el acceso a fuentes hídricas que garanticen la vida digna. Es decir debe estar sustentada en la soberanía alimentaria pues esta acomete por el fortalecimiento de los modos de producción campesina alternativos al modo de producción dominante de economía de mercado. Está en la obligación de reivindicar el papel de las relaciones sociales en función de principios básicos de solidaridad, reciprocidad y trabajo comunal.

La lucha entre un modelo de desarrollo rural autosustentable, autónomo y soberano contra uno insostenible fundado en la depredación que políticas neoliberales ejercen sobre los territorios, el consumo exacerbado de recursos naturales y la pauperización de las condiciones laborales y de vida de las mayorías se encuentra en efervescencia hoy día. El modo de producción capitalista exhorta a los campesinos a su desaparición. Para este modelo ellos son un anacronismo que debe ser rápidamente sustituido por la industrialización del campo, un campo industrializado es un campo productivo y por ende crecen los beneficios para unos pocos. Mientras que, por otra parte, el modo de producción campesino es la base de la economía nacional al garantizar la disponibilidad, acceso, estabilidad, precios e inocuidad de los alimentos.

Un modelo enfocado en las exportaciones es defendido desde la premisa que, a mayor exportación mayor es la generación de divisas para la importación a menor precio de las mercancías producidas en otros países (Rosset, 2004). Asimismo, sus exponentes advierten que este modelo genera más empleos. No obstante esto no es tan cierto, pues el modo de producción actual prioriza las exportaciones, incentiva la inversión extranjera estimulando la concentración de tierras, fomentando los monocultivos imposibilitando que los campesinos de la nación puedan cultivar sus alimentos al ser desplazados de sus territorios acentuando sus niveles de pobreza y de hambre.

La pérdida de biodiversidad y pauperización de las condiciones de vida se ejemplifican en Colombia con lo acontecido en el departamento del Chocó, en las cuencas del río Curvaradó y Jiguamiandó, donde “se reportan desde el año 2000 más de 5000 hectáreas de bosques deforestadas, que han afectado a cerca de 80 especies maderables y medicinales y 96 especies faunísticas y de insectos”. Todo esto en los ecosistemas del complejo eco regional Darién- Manabí, que es considerado por las Naciones Unidas como uno de los cuatro lugares en el mundo con mayor biodiversidad (La Tramoya, 2005). Añádase a esto el incremento del desempleo al ocupar menor fuerza de trabajo y mayor número de máquinas. Relativo al género agudiza la subordinación de la mujer, empeora los salarios, las condicionales laborales vuelven insostenibles las condiciones de vida.

No obstante lo anterior, dentro de la soberanía alimentaria, el papel de la mujer es trascendental. Las mujeres son las responsables de más de la mitad de la producción alimentaria mundial. Existen algo así como 600 millones de mujeres rurales que se encargan del campo, sin embargo, solo cerca del 2% tiene acceso a la propiedad de la tierra y beneficios semejantes, de esta manera se vuelven más proclives a ser víctimas del hambre y la exclusión. Además, las condiciones laborales de la mujer rural no son las mejores. La baja remuneración, la imposibilidad de acceder a condiciones dignas de seguridad social, formación y acceso a los medios de producción las envuelve en un entramado de pobreza y aislamiento.

El actual modelo de agricultura industrial continua desarrollándose bajo estructuras patriarcales que relegan la participación de la mujer del ámbito político en el campo, no

importa que el 60% de la producción mundial de alimentos este en las manos de las mujeres, su nivel de actuación y relación de poder frente a los hombres en mínima; aún continúa siendo impensable la titularidad de la tierra para las mujeres a pesar de ser ellas las que más trabajan y contribuyen al desarrollo familiar y del campo (Para todos la 2, 2012).

La sociedad mundial debe apuntarle a gestionar un modelo de soberanía alimentaria como piedra angular de la sustentabilidad, pues democratiza el acceso a la propiedad de la tierra, fomenta la educación, incrementa la cobertura de las condiciones necesarias de saneamiento básico y al contrario de su enemigo despilfarrador y excluyente, propende por la unidad y las relaciones sociales de solidaridad y respeto por la vida.

Para entender lo anterior, Peter Rosset (2003), nos muestra algunos de los elementos más importantes que se deben tener en cuenta a la hora de pensar en la soberanía alimentaria como un modelo alternativo viable y sustentable.

En principio la soberanía alimentaria impulsa la creación y el acceso de la población a mercados locales fortaleciendo las condiciones productivas nacionales frente a las importaciones masivas de alimentos baratos; el acceso a subsidios debe fortalecer la agricultura campesina familiar durante las etapas de producción, distribución y comercialización, eliminado de forma definitiva el exceso de intermediarios. Igualmente debe fomentar la investigación y el desarrollo técnico y tecnológico nacional; en cuanto a la alimentación, esta debe considerarse como un derecho humano fundamental sujeto a ser garantizado a través de alimentos locales, nutritivos, accesibles física y económicamente y culturalmente adecuados. En consecuencia, aumentan los niveles de seguridad alimentaria, pues los productores y consumidores conocen el origen de los alimentos; los medios de producción deben ser de control local, es decir por los propios campesinos; dentro del modelo de soberanía alimentaria, como ya se ha mencionado, las semillas y especies genéticamente modificadas son rechazadas, pues son equivalentes a la destrucción del medio ambiente y la salud; en contraste con el agronegocio, la biotecnología, la soberanía alimentaria utiliza métodos agroecológicos sustentables; y, respecto del sujeto campesino, se considera como guardián de las semillas, los saberes y sabores, producen y reproducen lógicas de desarrollo amplio e incluyente.

Evidentemente como se ha de inferir, los Tratados de Libre Comercio son claramente un obstáculo en el camino de los modelos de desarrollo que tienen como fundamento la soberanía. El acceso a los mercados internacionales es cada vez más restringido, mientras se colocan trabas sanitarias por un lado, por el otro se despoja de cualquier competitividad al sector exportador local, es decir, estos Tratados exhortan a la competencia desleal donde los países en vías de desarrollo como Colombia deben enfrentarse un sistema de subsidios del mercado extranjero mientras en su país de origen los campesinos no cuentan con apoyo alguno para su producción, lo que los lleva en poco tiempo a perder la posibilidad de seguir en el negocio, sólo los grandes productores pueden competir con el sistema de subsidios del país más desarrollado.

Finalmente, la crisis alimentaria a la que asistimos actualmente debe ser encarada, afrontada a partir de la premisa de que el aumento en la producción de alimentos no es el problema. Estructuralmente existen deficiencias que impiden que los pueblos gocen de autonomía y soberanía alimentarias, es decir, dentro del régimen agroalimentario y su política agroindustrial como directriz del desarrollo rural mundial se están poniendo restricciones al desarrollo social, económico y político de la naciones y, simultáneamente, se está minando el valor que tiene la naturaleza como sostén y hábitat, pues con las lógicas de producción y consumo actuales se está llegando incluso a superar su capacidad de resiliencia. Es por este modelo insostenible que sistemáticamente se está limitando la viabilidad de la vida. Al ejercer control sobre la alimentación, desde las semillas hasta el producto terminado, las corporaciones se hacen al monopolio que les permite acumular capital al precio de despojar y dejar morir a millones de personas.

La respuesta y alternativa a este presente, sin pretender ser inequívoca y estática, versa sobre la decisión de los pueblos y los individuos de proteger su seguridad alimentaria a través de la soberanía alimentaria, principalmente fomentando como política de seguridad nacional la agricultura familiar.

Ahora, si bien la propiedad y el acceso a los medios de producción por parte de los campesinos son trascendentales en la soberanía alimentaria, los elementos simbólicos entrelazados en las identidades y memorias individuales y colectivas enraizados en las

mentalidades contribuyen a disputar interna y externamente el lugar preponderante con la racionalidad consumidora actual. Para ello es necesario romper con las lógicas del mercado y la distinción impulsada por dicha racionalidad, es decir una de la lucha de clases y el statu quo, pues allí se nos limita el acceso a un modelo holístico de desarrollo a escala humana.

En conclusión, la democratización del sistema agroalimentario debe pasar por la emancipación de las lógicas asumidas por la Revolución Verde y su adicción al petróleo, pues en esa medida se dará la ruptura con el régimen agroalimentario corporativo, el imperialismo y sus correlatos. De acuerdo con lo anterior, asumir como propio el ejercicio de poder inscrito en la soberanía alimentaria, el consumo consciente, la economía solidaria, el mutualismo, etc., contribuirá a eliminar progresivamente el desplazamiento, el despojo, la desruralización del campo, su relación con las ciudades.

El culto desmesurado a la modernidad, la tecnología, ha hecho que el consumismo sea la “religión” que mueve el mundo, de modo que en ese marco se pierdan sistemáticamente los saberes, la memoria colectiva, histórica y biocultural ocasionando una ruptura sociocultural generacional con la naturaleza. La pérdida del conocimiento construido generacionalmente durante siglos influye en la pérdida material de sabores, de tradiciones y formas organizativas. El conocimiento asociado debe ser salvaguardado, reivindicado y reconstruido, pues allí se determina el uso y continuidad en la memoria colectiva, para este caso, de alimentos prácticas medicinales, gastronómicas, etc.

En continuidad, en el marco de la soberanía alimentaria, la cocina es símbolo de revolución, pues es el espacio donde se construyen alrededor de la comida identidad, se promueve el dialogo y la comensalidad. Allí, en la cocina, se promueven o destruyen prácticas alrededor de la salud, el comercio justo, el desarrollo territorial, la autogestión, y la más importante, principios de cohesión familiar y social. Asimismo, se da espacio a la reflexión y el consenso sobre hábitos y estilos de vida.

Las prácticas de enseñanza-aprendizaje deben ser formuladas, entre otras cosas, en torno a la alimentación; mediante la elección consciente se promueve la variedad, pues si se entiende la invitación hecha por el modelo de soberanía y autonomía alimentarias, existe

una ruta directa de la finca, de la tierra al plato. En sentido estricto, la alternativa aquí planteada es una donde la cocina como eje transversal impulse producción local, de proximidad, consumo consciente, comercio justo, economía solidaria, relaciones recíprocas, fraternidad, autogestión, y algo importante, la alimentación como una celebración.

CAPITULO DOS

TRADICIONES, SABORES Y RESISTENCIAS: UNA MIRADA A LA FINCA TRADICIONAL NORTECAUCANA

“Este mundo, que ofrece el banquete a todos y cierra la puerta en las narices de tantos es, al mismo tiempo, igualador y desigual: igualador en las ideas y en las costumbres que impone, y desigual en las oportunidades que brinda.” (Galeano, 2003, p.18)

En este capítulo se hace un recorrido por los principales eventos históricos, geográficos, sociales y económicos, así como a las problemáticas más importantes acontecidas en el norte del departamento del Cauca. Este recorrido tiene como insumo principal el trabajo de campo realizado con la población afrocolombiana local, del cual se destacan las visitas a las fincas tradicionales piloto de cinco municipios (Villa Rica, Guachené, Santander de Quilichao, Puerto Tejada y Padilla). En este sentido, como objetivo, este capítulo busca caracterizar el estado actual de las condiciones materiales y agroalimentarias locales con el propósito de evidenciar la tensión en relación al modelo agroindustrial de producción de la caña de azúcar y las iniciativas populares de soberanía y autonomía alimentarias. Se tendrá en cuenta, principalmente, la construcción histórica de la dieta afronortecaucana y los procesos desarrollados en torno a la finca tradicional econativa, es decir producción, comercialización y consumo.

Esta caracterización se construyó en dos momentos: en primer lugar se identificaron las familias que históricamente han tenido propiedad sobre la tierra y allí su finca tradicional, además, se recolectaron y analizaron distintas fuentes secundarias disponibles respecto al objeto de investigación; y el segundo momento tuvo lugar a partir de la recolección y análisis de fuentes primarias mediante encuestas y entrevistas semiestructuradas a las distintas generaciones presentes en las fincas.

2.1 aproximación, geográfica, histórica y socioeconómica de la región.

La región norte del departamento del Cauca se encuentra ubicada en el valle geográfico del río Cauca, allí se asienta en su mayoría población afrocolombiana, sin embargo, también lo

hace población mestiza. A pesar de la predominancia del monocultivo de la caña de azúcar, en la zona dichas poblaciones aún continúan asumiendo una postura crítica al modelo, lo que los impulsa a defender su territorio a través de iniciativas de reconstrucción y consolidación de la finca tradicional.

El norte del Cauca está constituido en términos político administrativos por once municipios. Geográficamente está localizada entre los 2°42' y 3°20' de latitud norte y entre los 76°3' y 72°52' de longitud occidental. Limita al norte con el departamento del Valle del Cauca; al sur con los municipios de Morales, Caldoño y Jambaló; al oriente con el departamento del Tolima, Jambaló y Toribio; y al occidente con el municipio de López de Micay en el departamento del Cauca.



Figura 1. Localización de los municipios del norte del Cauca

Los once municipios de la región ocupan un territorio de cerca de 3650 km², de los cuales 18.3% se encuentran en zona plana, 27.6% en zona de piedemonte, 41.8% en media montaña y 12.3% en alta montaña. La zona objeto de este estudio ocupa la zona plana y de baja ladera (Santander de Quilichao) ambas ocupadas principalmente por población afrocolombiana.

La región presenta una altitud que va desde los 900 y los 2600 msnm, algunas trazas de bosque seco y subandino ubicados en las microcuencas y márgenes de los ríos, un régimen climático bimodal, es decir, lluvias durante los periodos que van de marzo a abril y de septiembre a noviembre, la temperatura promedio es de 24°C y humedad relativa de 70%.

En su gran mayoría, la zona plana de la región donde tenían lugar las fincas tradicionales y el bosque nativo fueron progresivamente sustituidos por las grandes plantaciones de caña de azúcar. En la zona de baja ladera aún se conservan algunas fincas tradicionales de pequeño y mediano tamaño, presentando diversidad de cultivos y especies pecuarias.

Cuenta, además con una red hidrográfica constituida por el río Cauca y sus afluentes, río Palo, Guengüe, Negro, Teta, Desbaratado, Quilichao y Mondomo. Básicamente esta red suministra agua a los acueductos locales y es parte fundamental de las aguas de riego agrícola, sin embargo se encuentran en peligro por los vertimientos agroindustriales, mineros y residenciales.

Ciertamente, el más importante sistema productivo alternativo en la región es el de la finca tradicional debido a que allí se cristalizan las representaciones y exigencias de pequeños y medianos campesinos afrocolombianos. Sin embargo, existen otros sistemas productivos que de una u otra manera se expresan y tienen lugar en la región: el sistema de producción agroindustrial basado en el monocultivo de la caña de azúcar y la mecanización del campo; el sistema de especies pecuarias menores tiene que ver con la producción a pequeña y mediana escala de pollos, ovejas, cerdos y peces; el sistema de producción ganadero basado en la raza cebú en pequeña y mediana escala; y el sistema productivo basado en cultivos transitorios de baja competitividad y con poco apoyo técnico y tecnológico como el maíz, yuca, soya, piña y sorgo.

Como ya se mencionó, la zona donde se realizó esta investigación corresponde a los municipios de Guachené, Puerto Tejada, Padilla, Villa Rica y Santander de Quilichao, en el norte del departamento del Cauca. Los cuatro primeros ubicados en zona plana entre los 900 y 1100 msnm. Allí predomina el monocultivo agroindustrial de la caña de azúcar, su población es, principalmente, afrocolombiana; y la zona de piedemonte correspondiente al

municipio de Santander de Quilichao, localizada entre 1000 y 1300 msnm, este territorio es poblado por afrocolombianos y mestizos.

2.2 El norte del Cauca como subregión

Antes de hacer una descripción específica por municipio, en términos generales, en la subregión del norte del Cauca se pueden evidenciar, a partir de ciertos indicadores, la complejidad de las condiciones de vida de la población.

Como condiciones de vida aquí se entiende aquellas características generales de la vida cotidiana que requieren de mayores recursos materiales, simbólicos, ya sean privados o públicos para su construcción con el objeto de establecerse en el corto, mediano y largo plazo. Estas condiciones de vida están estrechamente relacionadas con el bienestar individual, familiar y social. Para este caso concreto, siguiendo a Urrea (Cidse, p. 35-38) los indicadores relacionados con el mercado laboral demuestran que, a partir de datos estadísticos, existe cerca del 20% de la Población Económicamente Activa en los municipios de Puerto Tejada y Villa Rica que hacen parte del sector de empleos por cuenta propia, mientras el porcentaje se eleva al 30% en lo referente a los municipios de Padilla, Santander de Quilichao y Guachené. En cuanto al porcentaje de población asalariada, en los municipios de Padilla, Puerto Tejada, Villa Rica y Guachené, es mucho mayor al de población “independiente”.

Ahora, y siguiendo con el mismo estudio realizado por Urrea, en lo que tiene que ver con la salud, en el norte del Cauca, y en general existe una tendencia a que la afiliación al sector salud corra por cuenta de la estabilidad laboral de los usuarios. Entonces, para este caso, y teniendo en cuenta que existe predominio de un mercado de trabajo asalariado agroindustrial azucarero, de etanol e industrial, los trabajadores afiliados al sistema de salud ronda entre el 30 y el 50% (p 39).

En términos de la educación, y a partir del análisis hecho por Urrea del Censo de 2005, se destaca Santander de Quilichao pues entre un 8% y 9% de población no étnica con estudios universitarios y una población afrocolombiana entre un 4,7% y un 6,5%, al cual le siguen Caloto, Puerto Tejada y Padilla. Igualmente, “Llama la atención el peso porcentual de

población masculina y femenina con estudios medios secundarios completos en la zona rural de Villarrica y Puerto Tejada, lo cual se relaciona con la presencia de las empresas industriales y de servicios de Ley Páez³, las cuales sólo enganchan mujeres y hombres operarios-os con este nivel educativo” (Ibíd., p. 30).

Por otro lado, en cuanto a la cobertura de agua y alcantarillado, según cifras del Departamento Nacional de Planeación DNP (2013, p. 32), en las áreas urbanas la cobertura de acueducto en Villa Rica es del 90%, en Padilla, Santander de Quilichao y Guachené alcanza una prestación de entre 20 y 23 horas diarias, mientras Puerto Tejada es el municipio con una cobertura del 100%. En lo que tiene que ver con las áreas rurales de estos municipios es de entre 53% y 88%, siendo Padilla y Puerto Tejada los que cuentan con mayor cobertura 88% y 75% respectivamente.

Respecto de la red vial que interconecta la subregión del norte del Cauca siguiendo los datos aportados por el DNP en el *Contrato Plan de la Nación con la Región Norte del Cauca* (p. 37), “el sistema vial regional está compuesto por 1.952, 34 Kilómetros de carreteras, 16% carreteras pavimentadas, 34% carreteras sin pavimento pero en buen estado y 52% carreteras, sobre todo en la zona rural (923Km. aproximadamente) en mal estado. Los municipios que presentan mayor deterioro de las vías de comunicación en la zona rural son: Corinto, Caldono, Miranda, Jambaló, Buenos Aires, Suárez y Santander de Quilichao”.

³ La Ley 218 de 1996 más conocida como la Ley Páez, fue una iniciativa gubernamental con el fin de incentivar el desarrollo económico y social después de la catástrofe natural ocurrida en el Cauca y el Huila en 1994. A raíz de aquello, la Ley Páez fue declarada constitucional mediante sentencia número C407 de 1995. Esta otorgó incentivos tributarios de carácter nacional (exención de impuesto de renta) para la empresas que se constituyan dentro de la zona afectada por el fenómeno natural, que para el caso del departamento del Cauca comprendía inicialmente los municipios de Caldono, Inzá, Jambaló, Toribío, Caloto, Totoró, Silvia, Páez, Santander de Quilichao, Popayán, Miranda, Morales, Padilla, Puracé, Tambo, Timbío y Suárez. A partir de la Ley Páez quedan exentas del impuesto de renta y complementarios las nuevas empresas del sector Agrícola y Ganadero, Microempresas, establecimientos comerciales, Industriales, Turísticos, y las compañías exportadoras y mineras que no se relacionen con la exploración o explotación de hidrocarburos.

Como vía principal se encuentra la carretera Panamericana que permite la conexión y acceso a los centros económicos de mayor importancia de la subregión.

2.2.1 Vías de comunicación regional

Existe una conexión intra e intermunicipal de la región del norte del Cauca con los grandes centros urbanos vecinos como Cali, Palmira o Popayán por carretera amplia en cuanto a vías principales y de regular estado en cuanto a las de segundo y tercer nivel.

Como principal vía de articulación regional se encuentra la Carretera Panamericana que comunica a Cali, Puerto Tejada y Popayán y municipios como Santander de Quilichao, Caloto, Corinto, Miranda, Pradera, Padilla y Florida ya sea de manera directa o a través de caminos intra municipales. Existen también carreteras intra veredales y municipales construidas por los ingenios azucareros para facilitar el transporte y extracción de la producción cañera.

2.2.2 Características demográficas

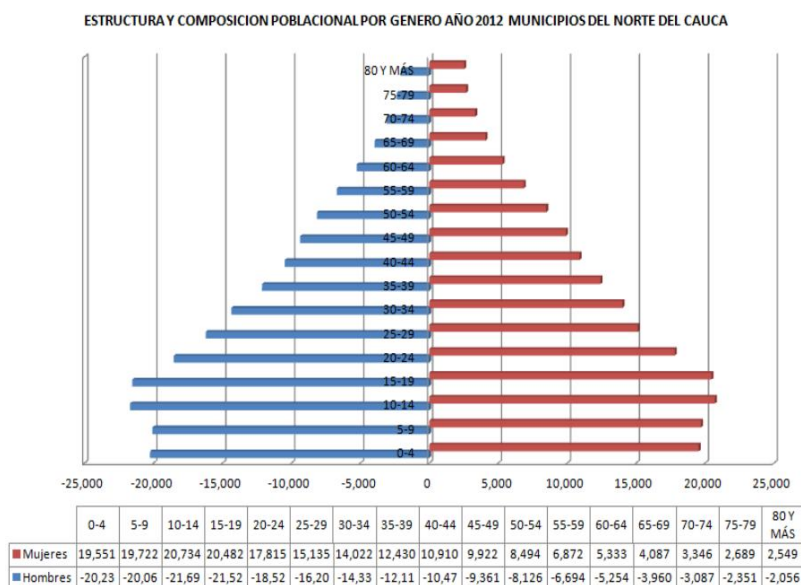


Figura 2. Pirámide poblacional Norte del Cauca (Secretaría de Salud Departamental, 2012)

De acuerdo a cifras del DANE citadas por la Secretaria de Salud Departamental del Cauca, para 2012 la región norte del departamento del Cauca contó con 390.145 habitantes, de los

cuales 196.052 son hombres y 194.093 son mujeres. La pirámide evidencia que existe un crecimiento poblacional acelerado para el rango entre 10 y 14 años, pero muestra también que existe un decrecimiento en la población joven-adulta e edad de trabajar. La población, asimismo, se encuentra distribuida un 42.6% en la zona urbana y un 57.4% en la zona rural (DANE, 2005, citado en Secretaría de Salud Departamental, 2012, p. 15). Esto indica que, como se ha venido mencionado, la población rural es mayoritaria en términos poblacionales, pero es la que cuenta con mayor dificultad de acceso a servicios básicos y satisfacción de necesidades básicas debido al cambio en las dinámicas de uso y tenencia de la tierra.

Por ejemplo, el déficit de vivienda del Cauca es superior al del total nacional, pues el departamento cuenta con un porcentaje de 10,65% mientras que para Colombia es de 8,48%. En términos de cabeceras municipales y zonas rurales el déficit alcanza el 11,09% para las primeras y el 10,36% para las segundas.

Por otro lado, de acuerdo con las cifras del indicador de Necesidades Básicas Insatisfechas el Cauca presentó según el censo de 2005 un 46.4% de hogares con necesidades básicas insatisfechas. Según este indicador: “un hogar se considera pobre cuando presenta al menos una de las siguientes características: viviendas con materiales inadecuados, viviendas con servicios públicos de acueducto y alcantarillado inadecuados, o inexistentes, hacinamiento crítico, alto nivel de dependencia económica o ausentismo de la población en edad escolar”. Y es este indicador precisamente el que caracteriza la población objeto de este estudio en términos generales, pues la fincas pilotos si bien cuentan con título de propiedad y la modalidad de explotación, producción y consumo de la Finca Tradicional, en realidad cuentan con serias dificultades en torno al acceso a alcantarillado, servicios públicos adecuados, acceso educación o al servicio de salud completo y adecuado. Por ejemplo, “el Cauca dispone de una cobertura del 66% en sistemas de servicio de abastecimiento de agua; sólo Popayán cuenta con un sistema de abastecimiento de agua aceptable.” Mientras esto sucede en la capital del departamento “el resto de cabeceras municipales presentan problemas tanto en continuidad del servicio, como en la calidad del agua suministrada. Sólo el 43.9% de los hogares del departamento tienen sistema de alcantarillado. En más del 50%

de los municipios los alcantarillados se encuentran en regular o mal estado” (ibíd., p 23). En términos concretos la seguridad alimentaria y los ingresos para la manutención familiar de estas fincas tradicionales provienen del trabajo auto gestionado de la población que allí se asienta. Cada familia involucrada en este estudio cuenta con no más que su fuerza de trabajo y los frutos que le rinde la finca para poder vivir, ya sea mediante el autoconsumo o la venta o intercambio justo de los mismos en los mercados municipales o con las familias vecinas.

A continuación se hará una descripción general de los elementos históricos y económicos de cada uno de los municipios objeto de este estudio, y que pertenecen a la subregión del norte del Cauca. A saber son los siguientes:

2.2.3 Municipio de Villa Rica

Villa Rica fue creada como Municipio el 11 de Noviembre de 1998, bajo la Ordenanza No. 021, siendo segregado del Municipio de Santander de Quilichao. Pero en su historia, la comunidad de Villarrica surge como un asentamiento afro-colombiano; inicia su conformación a partir de los años 30, en la hacienda La Bolsa. En este lugar los negros eran reclutados como fuerza de trabajo por Julio Arboleda. Sin embargo, algunas familias esclavas huyeron ubicándose en el sitio de El Chorro y por problemas naturales (inundación por el río Cauca) se reubicaron en el barrio Terronal y en el sector del centro, lo que es hoy Villa Rica. Las primeras familias fueron los Possú, los Maquilones, Viáfara y los Gómez (Ocampo, Mera *et al.*, 1999, citado en Gonzales y Valencia, 2003, p 94).

A finales del siglo XIX, la Pantanosa se convierte en zona de parcelas, con aquellos esclavos libertos; de esta forma otras familias empezaron a poblar diversos sectores de lo que hoy constituye los límites de Villa Rica y ya siendo dueños de parcelas trabajaron la tierra cultivando café, cacao, plátano, tabaco, etc. Con la consolidación de la actividad agroindustrial desarrollada por los ingenios en la región, desde 1930 y acentuada en los años 70, los dueños de las tierras en Villa Rica cedieron sus predios, entregando no sólo su capital sino parte de su forma de vida, “el arrendamiento de las tierras a los grandes

terratenientes y a los ingenios azucareros fue considerada la peor derrota porque aquellos cultivos tradicionales fueron reemplazados por la caña de azúcar” (Ibíd.)

El avance de la caña de azúcar en la región implicó que mayor cantidad de tierra fuera destinada a su producción por lo que siguiendo a Eucaris Balanta citada en (González y Valencia, 2003) la tierra pasara de manos campesinas a manos de los ingenios y lo grandes productores obligando a los antiguos campesinos propietarios a trabajar para ellos como asalariados. De igual forma la concentración de la propiedad sobre la tierra provocó la desterritorialización y el desplazamiento de población hacia zonas, por ejemplo como el pie de monte para seguir sus actividades agrícolas, o, en el peor de los casos, realizar otro tipo de actividades que como bien se ha dicho aquí contrarían su cultura y sus prácticas históricas.

Esta pérdida cultural se evidencia en la contradicción temporal donde actualmente se ha destruido el vínculo del campesino con su tierra, se ha roto el tejido familiar y la comunicación social. Mientras otrora “unos tumbaban el fruto, otros lo recogían y vaciaban, otros lo abrían y lo empacaban y finalmente era conducido a un lugar donde se pudiera secar para su posterior venta” (ibíd.).

Las actividades económicas de mayor importancia son la agricultura industrial y parques industriales a los alrededores. Los principales cultivos son maíz, plátano y caña de azúcar.

2.2.4 Municipio de Guachené

Guachené como municipio fue creado el 19 de diciembre de 2006 mediante el decreto No. 0653 de 2006, siendo segregado del municipio de Caloto.

La palabra Guachené viene de la voz “guachetá”, nombre del cacique Guachené, de una tribu existente en el lugar que poblaba la región en 1870. La tribu pertenecía a los indios paeces que a su vez descendían de los Caribes que llegaron por el Río Magdalena, Cauca, Paila, apoderándose de las partes altas de la cordillera central de los Andes dominando pueblos, de no ser por la llegada de los conquistadores españoles se habrían apoderado de todo el Cauca.

Según datos de la Alcaldía local de Guachené, en cuanto a la actividad económica del Municipio, el principal renglón de la economía es la agroindustria de la caña de azúcar, por el área de tierra ocupada en el cultivo, aproximadamente 8.000 hectáreas de tierra sembradas de caña representando el 57% de las actividades económicas. La Industria es el segundo renglón de la economía del municipio y está representado por la actividad industrial y empresarial.

Los principales cultivos que se presentan son: piña 3,0% frijol 0,7% maíz 28,9% sorgo 0,7% soya 0,8% plátano 13,8% tabaco 1,1% zapallo 1,7% yuca 5,5% pastos 2,4% cítricos 1,2% frutales 1,0% hortalizas 1,0% finca tradicional 38,1%. Las cifras registradas permiten determinar que el principal cultivo versa sobre la finca tradicional con una participación del 38%, seguido del cultivo de maíz con el 29%, seguido del cultivo de plátano cuya participación es del 14% (Alcaldía de Guachené, sf).

2.2.5 Municipio de Padilla

El origen del municipio de Padilla se remonta a la primera mitad del siglo XX. Los primeros pobladores fueron afrodescendientes esclavizados que llegaron a la región traídos por sus amos, siendo liberados más adelante, posteriormente recibieron tierra como pago de su trabajo en las fincas de sus antiguos amos.

Antes de conformarse como municipio, Padilla era corregimiento de Corinto, y para el año 1967 mediante ordenanza número 04 del 30 de noviembre, es erigido como municipio, recibiendo este nombre como homenaje al Almirante José Prudencio Padilla prócer de la patria destacado afrodescendiente en materia de estrategia militar.

La economía de Padilla, es esencialmente agrícola con predominio de los cultivos de caña de azúcar, yuca y plátano, del cultivo de caña de azúcar se deriva la recolección por parte de los carretilleros en los predios cosechados por los ingenios (Alcaldía de Padilla, sf).

2.2.6 Municipio de Santander de Quilichao

El nombre del Municipio, según datos de su Alcaldía le fue dado por Decreto del 19 de junio de 1827 en virtud de autorización del Supremo gobierno, el 29 de mayo, la

gobernación del Cauca accede a la solicitud del vecindario de Quilichao, para que se le conceda la gracia de sustituir el nombre de esta parroquia por el honroso título de Santander, por razones de gratitud y reconocimiento hacia su Excelencia, el Vicepresidente de la República Francisco de Paula Santander.

Las tierras del municipio estaban habitadas a la llegada de los españoles por la tribu de los Quilichaos. La actual localidad fue fundada por Sebastián de Belalcázar, en 1543, con el nombre de Jamaica. A mediados del siglo XVIII se le cambia el nombre por el de Villa de Quilichao; y, posteriormente por el que lleva actualmente. No se han encontrado documentos de archivo ordenanzas reales o crónicas de indias, que respalden esta aseveración.

La población se fue conformando en los albores del siglo XVIII en el sitio donde hoy se encuentra con la erección de la vice parroquia de San Antonio de Quilichao y su surgimiento a la vida político administrativa se produce con el título de villa que le es otorgado el 16 de julio de 1755 mediante decreto del virrey José Solís Folch de Cardona, desligándola de la territorialidad y manejo administrativo de Caloto.

Según datos suministrados por la Alcaldía del Municipio (Sf), la economía de Santander de Quilichao reposa en buena parte sobre el sector primario de vocación agropecuaria donde el café, la caña de azúcar y la yuca entre otros son renglones de gran importancia que generan ingresos a los agricultores. Asimismo, “con la implementación de la Ley Páez, el renglón secundario pasó a ocupar un buen lugar en la economía local y regional, sin desconocer que el sector terciario, el comercio en el casco urbano es fuente generadora de empleo y actividad económica dinámica”.

Los cultivos más importantes del municipio son: la caña de azúcar que ocupa el 47.12% del área sembrada en cultivos transitorios y permanentes según distribución del uso actual del suelo, el café con el 23.55%, la piña con el 9.73%, la yuca con el 6.79%, la caña panelera con el 2.78% y el plátano con el 1.87 %. Entre otros cultivos podemos mencionar: maíz, cítricos, fique, mora, lulo, mango, fríjol, tomate, arroz y habichuela que participan en menor escala. En el área pecuaria hay cría de ganado bovino doble propósito y de ganado

porcino. La zona plana (Valle geográfico del río Cauca), se caracteriza por la explotación a gran escala de la caña de azúcar, de pastos mejorados para el ganado, en la zona de ladera ocupa un lugar relevante el cultivo del café, la yuca, el plátano y pancoger (ibíd.)

Este municipio tiene una población mestiza/blanca (no étnica o sin auto reconocimiento étnico) importante en la cabecera. En este municipio, al igual que en los municipios anteriores, se conservan parcelas de campesinado negro. Se trata de un municipio en el cual los dos grupos étnico-raciales (negros e indígenas) y los no étnicos no alcanzan a ser cada uno una mayoría: entre los dos primeros son el 52,8% (19,4% indígenas y 33,4% negros) y los segundos el 47,2%. Sin embargo, en la cabecera la población no étnica sí es ampliamente mayoritaria (68,0%) (Cidse, 2009, p. 3).

2.2.7 Municipio de Puerto Tejada

Puerto Tejada se fundó para “meter en orden” a los negros de los ríos Palo, Paila y Guengüe. Fue en ese proceso de resistencia que, durante los siglos XVIII y XIX, negros esclavos y libres se tornaron imposibles de controlar por parte de los hacendados; pero con mayor fuerza desde la promulgación de la ley de abolición de la esclavitud en 1851. Desde entonces esta población recién liberada se asentó en las haciendas a través de diversas formas de colonato para aprovechar la fertilidad de las tierras donde construyeron fincas familiares dedicadas a la producción del cacao, tabaco, café, yuca, maíz y plátano, dando lugar a una pujante economía agrícola de colonos y terragueros a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX; otros se instalaron en los bosques, como el Monte Oscuro, y comenzaron a explotarlos agrícolaemente; a lo anterior se sumó la intervención de comerciantes caleños y extranjeros, entre ambas fuerzas dieron al traste con la dominación esclavista dirigida a la distancia desde Popayán (Alcaldía de Puerto Tejada, sf).

Puerto Tejada es el resultado de la colonización de tierras planas y bajas bien diferente a la de laderas pues no se hace con inmigrantes sino por expansión de la propia población sobre latifundios privados y no sobre baldíos de la nación, de la resistencia al sistema esclavista arcaico, estático y fosilizado manejado desde Popayán, y de la lucha por la libertad de los hombres de ascendencia africana que, desde el siglo XVIII, sirvieron de fuerza productora

de riqueza de Caloto, fundamentalmente en las minas y en las haciendas latifundistas esclavistas que ahora corresponden al norte del actual Departamento del Cauca: Japio, La Bolsa, Quintero, Píamo, Guayabital, Guengüe, San Fernando, La Ciénaga, El Ortigal. Con Puerto Tejada surgen 10 pueblos más los cuales aceleran la descomposición final del régimen colonial y esclavista que sobrevivía a finales del XIX, y crea las condiciones para la entrada del capital comercial caleño y de extranjeros orientado hacia la exportación de cacao, tabaco y café, y al inicio de la implantación cañera en 1940 y a su expansión paroxística en 1960-70.

La economía de Puerto Tejada se basa en la extracción de gravilla de río, ladrilleras y tejares. También se encuentra basada en el sector agrícola con cultivos como el cacao, plátano y caña de azúcar, sin embargo existen también trapiches paneleros y ganado en las haciendas.

La actividad económica actualmente gira alrededor del monocultivo de la caña de azúcar, en mediana proporción los cultivos de pan coger, otros cultivos, la ganadería y pecuarios. Algunas haciendas desempeñan la Explotación de leche en un 40% carne 10% y doble propósito 50% la raza predominante es la Holstem y en una mínima proporción la raza pardo Suizo con un total de 1.574 cabezas. (ibíd.)

2.3 Agroindustria Azucarera en el valle geográfico del río Cauca

La agroindustria cañera es una de las principales actividades económicas de la región, sin embargo es también uno de sus principales problemas. Desde los años 50 del siglo XX se ha expandido gracias a la presión de los ingenios azucareros al apropiarse de grandes extensiones de tierra, lo que de una u otra forma impulsó el despojo y la inseguridad alimentaria.

El sector azucarero colombiano se encuentra ubicado entre otros en el valle geográfico del río Cauca, que abarca 47 municipios desde el norte del departamento del Cauca, la franja central del Valle del Cauca, hasta el sur del departamento de Risaralda. En esta región hay 223.905 hectáreas sembradas en caña para azúcar (Asocaña, sf). La Agroindustria Azucarera en el Valle geográfico del río Cauca, es decir los departamentos del Valle del

Cauca y el norte del departamento del Cauca, corresponde prácticamente al cultivo permanente con más de doscientos mil hectáreas cultivadas en la zona (ver fotografías 1-3) y es la localización geográfica de más del 95% de los ingenios azucareros en Colombia, entre ellos: La Cabaña, Carmelita, Manuelita, María Luisa, Mayagüez, Pichichí, San Carlos, Tumaco, Ríopaila-Castilla, Incauca y Providencia. Además de la producción anual de caña de azúcar –que llega a las 14 toneladas por hectárea al año–, los ingenios cuentan con plantas destiladoras de alcohol carburante (ibíd.)

La salida a la crisis económica y política vivida en la región se logra en la primera mitad del siglo XX con la aparición de la agroindustria tradicional; este proceso empezó desde mediados del siglo XIX con la reagrupación de antiguas haciendas coloniales, la dedicación de las tierras de la hacienda para el cultivo de productos como: el tabaco, la quina, el añil, el café y el azúcar, productos que ya tenían un mercado externo y que se constituirían en el engranaje del modelo agroexportador colombiano.

“A partir de 1860 los procesos de producción de la caña y de su transformación en azúcar o en panela pasan a estar marcados por el papel innovador del ingenio “La Manuelita”, propiedad del inmigrante ruso-norteamericano James Eder” (Rojas, 1983, p. 18). En la primera década del siglo XX la modernización del ingenio “La Manuelita”, fue un hecho que permitió elevar la producción a una nueva escala gracias a la maquinaria centrífuga importada de Europa presente en la fábrica. La década del veinte trae consigo el nacimiento de dos ingenios más: Providencia y Río Paila, gracias al gran auge de algunas condiciones económicas externas e internas.

La década de los treinta se caracterizó por el inicio de labores de cuatro nuevos ingenios: Mayagüez, Bengala, María Luisa y La Industria aumentando sustancialmente el nivel de producción. Según Rojas (1983, p. 142), el complejo agroindustrial azucarero hunde sus raíces en la década de los cincuenta, en donde ingresan cinco ingenios más: La Cabaña, Meléndez, Tumaco, La Carmelita y San Fernando, con la producción de 276.812 toneladas al año. Hacia el periodo 1952-1953 ya había 22 ingenios azucareros en el Valle geográfico del río Cauca, de los cuales tres poseían extensiones aproximadas a 4.000 plazas cada una, cuatro tenían entre 2.000 y 4.000 plazas, y los restantes menos de 2.000 plazas.

La presión social por la tierra, que ejercieron los ingenios azucareros, se ve fielmente reflejada en las entrevistas realizadas en el documento: *Empresarios y tecnología en la formación del sector azucarero 1860-1980* escrito por el sociólogo José María Rojas, en el siguiente fragmento:

A toda esa negrimenta los cogió y los envolvió a toditos con esas fincas. Le compraba eso o sino les quitaba el agua pa' que no hubiera producto. Él cogía por ejemplo: Usted tenía una finca allí y cogía y trazaba el agua por aquí y se venía por allí. Entonces el del café, el del plátano, el del maíz, como en ese tiempo de verano, pues que el agua, pues no hay agua. Ya el tipo se aburría. Pues a venderle todo eso. (1983, p. 122)

A pesar de que en un informe hecho por Fedesarrollo, citado por Asocaña (Sf) se indica que “en los municipios cañicultores, la calidad de vida es mejor y las necesidades básicas insatisfechas de la población son menores, pese a que la inversión pública es baja. Una mejor calidad de vida se ve reflejada en una mayor tasa de escolaridad, una menor tasa de mortalidad” en la realidad las condiciones materiales de existencia expresadas en la propiedad de la tierra, el acceso a educación, salud y otros servicios es muy restringido para la población local. Ellos a pesar de vivir en una zona geoestratégica para el cultivo de la caña de azúcar se ven día tras día despojados ya sea por vía legal mediante la compra venta de sus tierras o de forma ilegal por el desplazamiento provocado por las tensiones sociales que aquejan a la región o por el vencimiento de términos en los contratos de arrendamiento de la tierra que los campesinos afro le hacen a los ingenios por largo tiempo entre 15, 20 o más años y que estos últimos utilizan para apropiarse por vía de la posesión.

Además, las condiciones para los trabajadores de la caña, los corteros principalmente, son día tras día peores (ver fotografías 4-5). Eso demuestra el levantamiento del sector en dos grandes momentos. El paro de los corteros de 2005 y 2008 que comenzaron con la exigencia por parte de los corteros de mejores condiciones salariales y laborales. Estas condiciones lejos de proporcionarles la base para vivir dignamente estaban asociadas a la flexibilización laboral, la ausencia de seguridad social, el crecimiento de contratistas intermediarios y el aumento de cooperativas de trabajo asociado. En respuesta, los sindicatos como el Sindicato Nacional de Trabajadores del Sistema Agroalimentario

(Sinaltrainal), Sindicato Nacional de Corteros De Caña (Sinalcorteros) y la Central Unitaria de Trabajadores de Colombia (CUT), buscaron entablar diálogos con los ingenios azucareros de la región cosa que resulto bastante problemática porque aunque a la postre se realizaron acuerdos al reanudarse las labores muchos corteros fueron despedidos.

En palabras de un cortero de caña del ingenio Cauca cuya identidad es reservada por seguridad:

Al trabajar como cortero en diferentes ingenios de la región mi vida ha sido muy difícil, perdimos todos los espacios, todas las tierras que teníamos. Cuando inicié como cortero tenía la esperanza de que me fuera a cambiar la vida, pero jamás la vida me ha mejorado, la vida ha sido mucho más amarga. No solamente la mía, la vida de todos mis compañeros corteros. Hemos lanzado varios procesos organizativos a través de los sindicatos en los que hemos estado participando, pero los sindicatos han sido destruidos, los sindicatos patronales no nos han servido porque han sido manipulados por los patronos. Hoy día los corteros ya no trabajamos con el ingenio directamente sino a través de cooperativas. Allí se ha hecho mucho más penosa nuestra situación. Con el fenómeno de los agrocombustibles se nos dijo que como iban a tener más ganancia los ingenios se nos iba a poder aumentar el precio de la tonelada de caña, y por el contrario, se nos paga menos, nuestra condición sigue siendo muy, pero muy jodida. Mis padres, mis abuelos me decían que no saliéramos de la tierra, que la cuidáramos, pero no hubo poder humano para que pudiéramos mantener el pedazo de tierra que nos quedó, nos quedamos sin tierra (Semillas, Sf).

Este testimonio ponen en evidencia las difíciles condiciones laborales de los corteros que, además, “no tienen derecho a horas extras, no tiene derecho a dominicales, no tiene derecho a seguridad social, no hay pensión, no hay jubilación, o sea, están allí hasta el día que una enfermedad los coja, los tumba y adiós porque ya no es útil para el empresario” (ibíd.)

En ese sentido, el uso de la tierra alcanzó, para 1971, 50% de extensión de siembra agroindustrial de caña de azúcar en tierra comprada o arrendada por los ingenios azucareros a los campesinos (Instituto Colombiano Agropecuario, 1971). En contraste, la poca tierra en manos afrocampesinas, otrora respondía a los cultivos de arroz, café, cacao y plátano caracterizados por limitarse a pequeñas parcelas y baja asistencia técnica a la pequeña

producción. Para el año 2005 más del 95% de las tierras cultivables del norte del Cauca estaban en manos de los ingenios azucareros cuyo uso era, fundamentalmente, el monocultivo de la caña de azúcar.

Según Franklin Guerrero, cortero del ingenio Cauca, migrante de la costa pacífica nariñense:

Mi historia en el ingenio Cauca ha mejorado un poquito, podría mejorar sino que no le pagan a uno lo que uno trabaja... yo creo que lo mejor sería que hubiera fincas, porque todo no mas es caña y caña, habría más trabajo. –Y como cortero– hay semanas que uno se gana 200, 250, pero también hay semanas malas que se gana uno 100, 150, 120. El trabajo es muy bueno, el problema es que es mal remunerado, el trabajo que uno hace no es compensado. Día a día toca madrugar a las 4 de la mañana, a las 6 entrar a trabajar y trabajar 8 o 10 horas al sol y al agua, a veces uno se accidenta, se corta, se accidenta la columna, los brazos, por el sol duele la cabeza. Cuando uno se enferma la empresa no le paga a uno nada. (F. Guerrero, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

Este testimonio además de mostrar el nivel salarial de un cortero de caña también pone sobre la mesa la esperanza y el proyecto que sobre la finca se cierne. Si bien son conscientes de la problemática alrededor de la caña, no son conscientes de sus propias condiciones de existencia o al menos en grado sumo, y es que en su mayoría, los corteros entrevistados cuentan con educación primaria incompleta, viven en arrendamiento y son los que llevan el sustento al hogar, esto hace que cualquier trabajo y en cualquier condición sea atractivo para ellos a pesar de no conocer a fondo las dinámicas de su trabajo. Igualmente,

La tecnificación de las plantas de producción y el desarrollo de nuevas formas de trabajo después de la reestructuración post-fordista (1980) les permitió a los empresarios acabar con los procesos de organización obrera. Primero utilizaron los contratos de 7 semanas, después parcelaron las haciendas y utilizaron intermediarios (llamados colonos). Ahora utilizan las cooperativas de trabajo asociado para no asumir la contratación directa y desconocer los derechos laborales (Dorado, sf, p. 4).

Respecto a la tenencia de la tierra, Franklin afirma: “a los que aún tienen finca les fumigan, entonces si usted tiene su mata de plátano ese veneno se la mata, y pues lo que hacen es

azararlo a usted para que les vendan y ellos meter su caña” (F. Guerrero, comunicación personal, 20 de octubre de 2014).

En suma, con la llegada de la agroindustria de la caña de azúcar al norte del Cauca las condiciones de vida de la población allí existente se transformó, así como el paisaje y las dinámicas ecosistémicas. El de uso y tenencia de la tierra cambiaron a tal punto de que sistemáticamente la propiedad pasó de manos campesinas a manos de los industriales, la vocación agrícola de la tierra se cambió para darle pasó a las grandes plantaciones de caña de azúcar que por ser un monocultivo impidió la continuidad de la agricultura campesina, es decir los cultivos de subsistencia, de pancoger que tradicionalmente fueron fuente de seguridad alimentaria para las familias.

De igual forma, las condiciones laborales de los trabajadores de la caña no fueron mejores. La pérdida de la propiedad de la tierra, la violencia armada y socioeconómica fueron factores determinantes para la creación de un mercado laboral dócil y altamente dependiente de las directrices de los ingenios azucareros. Al destruir toda oportunidad de organización sindical se contribuyó también a desestabilizar el movimiento obrero que al no tener forma de exigir sus derechos es fácilmente manipulable, es decir, en este caso, los corteros no organizados, gracias a la dispersión, se vinculan al corte de la caña como única opción posible sean cuales sean las condiciones laborales que les ofrezcan, claro ejemplo son los anteriores testimonios.

Las deficientes oportunidades laborales hacen que para el resto de la población, pero especialmente las mujeres migren a centros urbanos aledaños como Cali o Popayán a emplearse como trabajadoras domésticas, vendedoras etc., lo que pone al descubierto la inviabilidad, al menos para la generación de bienestar social, del agronegocio. Con aquel no solo se agudizan las tensiones agrarias, sino que también se impulsa la desterritorialización y la destrucción del tejido social y familiar que implica la ausencia de tiempo para compartir en el hogar.

En términos alimentarios, es evidente el cambio en los patrones de consumo y lo que esto significa a nivel cultural para los afrocolombianos. En otras palabras, al desaparecer la

mayoría de las fincas tradicionales por las razones ya mencionadas la población se ven obligada a consumir alimentos comprados en supermercados o en las galerías municipales que no corresponden necesariamente a producción local. Igualmente, la vertiginosidad de la vida actual implica que ya no haya tiempo para cocinar, que la comida rápida sea la principal opción y, por ende, la comensalidad, el dialogo, y la construcción identitaria alrededor de la mesa desaparezca.

Ahora, es tiempo de poner en consideración una primera definición de finca tradicional, pues como ya se ha dicho, en esta se expresan las prácticas productivas, hábitos de consumo y construcción y trasmisión generacional de conocimiento que como proyecto debe tener prioridad en la región.

2.4 Finca Tradicional Afronortecaucana

La finca tradicional afronortecaucana se caracteriza por integrar métodos agroecológicos de cuidados del suelo, distribución espacial de los cultivos respecto a su asociación, por ejemplo, al integrar especies forestales, frutales, cultivos transitorios, huerta de plantas medicinales y hortalizas, especies para la conservación y cuidado del agua y otras útiles para la construcción y manutención de la finca, la familia y los animales. Las especies agropecuarias son simultáneas en el tiempo con el objetivo de obtener el mayor beneficio y productividad posibles y sustentables.

La caracterización se realizó con cinco familias, en cinco predios. Con las encuestas, entrevistas y recorridos por las fincas y los mercados se identificaron las prácticas y los circuitos que se tejen en torno a la alimentación. De igual forma se recopiló información acerca de los alimentos y técnicas existentes, olvidadas o en proceso de. De modo que se realizó un inventario donde se muestran los principales productos cultivados en la finca tradicional, así como sus usos y pertinencias. Las fincas tradicionales estudiadas tienen un

tamaño que va de una hasta tres plazas⁴. Fundamentalmente se pudieron evidenciar siete componentes distribuidos como subsistemas.

A lo largo de los recorridos se identificaron especies de animales domésticos y silvestres tanto en la zona plana como en el piedemonte, destacando, principalmente, tilapia común, tilapia negra, bochachico, conejos, armadillos, curíes, perros, gatos, cerdos, caballos, burros, ovejas, vacas, entre otros.

Existe además un componente de construcción, allí se encuentra la casa y algunos espacios destinados para la cría de animales.

El componente de pancoger se caracteriza por presentar cultivos anuales y semipermanentes. Estos cultivos son elegidos según su utilidad en la alimentación familiar y animal, se determina además su elección por la demanda del mercado. Se identificaron cultivos de plátano, arracacha, maíz, soya, yuca, entre otros en los que más adelante se profundizará.

La huerta de hierbas aromáticas y medicinales y hortalizas corresponde a otro elemento importante en la finca tradicional. Principalmente se identificaron especies como la ruda, romero, tabaco, sábila, sauco, paico, pepino, lechuga, cebolla cabezona, entre otros.

En el componente pecuario se encuentran especies como las ya mencionadas, cerdos, vacas, caballos, gallinas, ovejas, peces, patos, curíes. Estos son utilizados tanto para la alimentación directa de la familia como para la comercialización en sí mismos y de sus derivados.

Esta el componente de especies reguladoras de agua y aljibes ubicados en nacimientos de agua y alrededores. Cumplen como su nombre lo indica conservar el agua, y además, están relacionados con la regulación del clima local, y el refugio de la diversidad de especies de fauna silvestre. Se destaca la siembra de mataratón, guadua y caña brava.

⁴ La plaza es una unidad de medida recurrentemente usada en la región; corresponde a cerca de 8000 metros cuadrados.

El componente frutal es uno de los más importantes de la finca tradicional pues corresponde a la mayoría de especies cultivadas, corresponden a especies arbóreas, arbustivas. Se destacan la naranja, piña, banano, limón Tahití, mango, mandarina, guama, chirimoya, chontaduro, aguacate, guanábana, entre otros.

Y como último componente encontramos los cultivos anuales y semipermanentes que pueden o no ser transformados en la finca, son comercializados en mercados locales o son vendidos a los ingenios azucareros como en el caso de la caña de azúcar. Entre los más importantes podemos encontrar maíz, yuca, cacao, café, soya y sorgo.

Actualmente, la mayor parte de la tierra fértil se encuentra destinada a la producción de caña de azúcar, obligando a la población a concentrarse en pequeñas parcelas mientras simultáneamente se destruye el hábitat de un sinnúmero de especies de flora y fauna en este territorio. En consecuencia, se ha generado una fuerte migración de pobladores de los municipios de Puerto Tejada, Padilla, Guachené y Villa Rica hacia la ciudad de Cali y las propias cabeceras municipales, lo que implica una desruralización del campo, debido a la escasez de tierra que ha dejado a muchos habitantes de la zona sin elección para permanecer en su territorio.

La actividad agroindustrial en la zona plana generó la necesidad de construir una represa para controlar el caudal del Río Cauca y evitar así las inundaciones en las plantaciones de los ingenios. Esto afectó radicalmente la vida de la población, pues con la construcción de la represa de la Salvajina la explotación agrícola se vio radicalmente afectada. Así las cosas, los habitantes de la región se vieron desplazados hacia los centros urbanos y los que aún permanecen o resisten en el territorio quedaron en condiciones económicas deplorables.

Por otro lado, convergen también problemáticas como el aumento de proyectos mineros, y parques industriales impulsados por la Ley Páez, que sumados al ya mencionado avance de la caña de azúcar agudizan las tensiones sociales, económicas, ambientales y agroalimentarias, pues continúan despojando, acaparando y cambiando el uso a la tierra.

Volvamos ahora al tema que nos importa. La finca tradicional si bien hace parte de una tecnología alternativa agroecológica, es también una propuesta integral en la cual se

articulan elementos sociales, culturales, económicos, ambientales y alimentarios, apoyada principalmente por los saberes históricamente construidos y transmitidos generacionalmente. Dicho en otras palabras, la finca tradicional es un instrumento de lucha contra la inseguridad alimentaria, la proletarización de los campesinos y la destrucción medioambiental.

El tipo de finca tradicional que nos importa es el de carácter campesino. Éste está determinado por el contexto cultural de la población afrocolombiana. Volviendo un poco a sus elementos constitutivos, la finca tradicional presenta, en síntesis, áreas diferenciadas de huerto mixto⁵, es decir se caracteriza por articular cultivos de pancoger, cultivos permanentes y transitorios, potrero, hortalizas, hierbas aromáticas y medicinales, galpón, cochera, establo e incluso estanques piscícolas. Presenta, además, gran diversidad de especies frutales, forrajeras, maderables, de sombrío, reguladoras de agua, etc.

Ahora, es necesario subrayar que las prácticas agroecológicas materializadas en la finca tradicional tienen un impacto positivo en aspectos concernientes a la comercialización, intercambio y consumo y autoconsumo de los alimentos producidos en la finca, hay una mayor protección y aprovechamiento de los suelos, diversidad agropecuaria, reducción en el uso de insumos de síntesis química, los saberes y el manejo de la finca ponen de manifiesto la importancia del vínculo del campesino con la tierra, se genera empleo pues la familia se hace cargo de la finca y de los posibles emprendimientos, promueve además la permanencia de los jóvenes y la mujeres al encontrar oportunidades y posibilidades económicas. En otros términos, la finca tradicional, aunque aún se encuentra en un nivel muy bajo respecto del agronegocio, en términos reales promueve una diversidad de elementos de manutención familiar y cohesión social, el problema radica en la falta de una política pública clara sobre el acceso a la tierra por parte de los campesinos, la democratización del crédito, el acceso a mercado más amplios además del interno, el

⁵ Sistema de cultivo para sostenimiento familiar y comercialización de excedentes, se siembra más de un tipo de cultivo. Rechaza o excluye en gran medida el uso de los fertilizantes sintéticos. Entre los más importantes se encuentran maíz, plátano, frutales, yuca, frijol.

control de las importaciones y el *dumping*, el control de precios, el incentivo a la investigación y mejoramiento de la calidad y acceso a la educación, etc.

En consecuencia, la sustentabilidad y viabilidad de la finca tradicional como realidad y proyecto masivo en el norte del Cauca, se encuentran amenazadas por las presiones generadas por los conflictos territoriales por la tenencia y uso de la tierra, la sobre oferta de productos alimenticios, lo que implica la caída de los precios, los conflictos social y armado y la migración acelerada de jóvenes a centros urbanos locales y regionales, dejando el cuidado y reproducción de la finca a las personas mayores, rompiendo el vínculo generacional que asegura la permanencia de los saberes y por ende, la finca en sí misma como alternativa al modelo agroindustrial de producción y consumo.

En palabras de Naomi Klein (La Jornada, 2014), “El capitalismo tardío nos enseña a crearnos a partir de nuestras elecciones de consumo: al comprar formamos nuestras identidades, encontramos una comunidad y nos expresamos”. Pero la compra tal como se nos indica en el capitalismo tardío no es la única forma en como nos creamos como consumidores, en la población afrocampesina del norte del Cauca, el consumo a través de elecciones de compra es solo uno de los determinantes de sus identidades, el mantenimiento de un vínculo generacionalmente construido a partir de prácticas productivas orientadas a la autogestión es, primordialmente el elemento constituyente. Siguiendo con Klein, en un mundo globalizado e industrializado, los saberes y vínculos con el territorio han sido plegados a una cultura del eterno presente, lo que, como se ha mencionado anteriormente, es la lógica que debe romperse, esta es la apuesta de la finca tradicional, de la soberanía alimentaria, eliminar la restricción temporal que nos contiene, es decir busca dinamizar esa óptica plana del tiempo, busca construir presente mirando hacia el pasado atendiendo las necesidades del futuro.

De manera casi ignorante se tiende a menospreciar lo que se produce en el campo. La alimentación, es decir lo que se consume actualmente está mediada por la propaganda, entre más grande, más bonito, más barato y rápido, mejor, más asequible y saludable. Sin embargo, la producción agroecológica de la finca tradicional, son más sanos, pues no son fumigadas con gran cantidad de fertilizantes, herbicidas o plaguicidas. Son más económicos

en relación a la producción convencional y la proximidad de su venta y/o intercambio, además, mediante su producción y consumo se impulsan prácticas de sustentabilidad ambiental.

Ahora, de manera general, como se dijo en un principio, las dinámicas sociales actuales como el uso y tenencia de la tierra, acceso a medios de producción, etc., han agudizado la destrucción sistemática de la cultura regional y las condiciones materiales de existencia, por ejemplo, los horarios laborales extendidos o las migraciones son a menudo incompatibles con la vida personal y familiar, haciendo difícil dedicar tiempo a cocinar, a alimentarse bien, a construir, educar, producir y reproducir saberes. Por todo esto, es necesario educar a los consumidores para proteger a los productores, es decir, mientras las mentalidades sean cooptadas por los “avances” de la revolución tecnológica en el sector agroalimentario, los patrones de consumo van a estar condicionados, y la elección de compra se hará en función de lógicas consumistas destinando al olvido la producción alimentaria local.

Por municipio se encontró que para el caso de tenencia de la tierra cada una de las familias tenidas en cuenta era propietaria de su finca tradicional, por ejemplo, en Villa Rica, Eliecer Viafara produce alimentos de forma autónoma en una finca de aproximadamente una hectárea que ha construido desde cero y que se convierte en un enclave entre los cientos de hectáreas dedicadas al monocultivo agroindustrial de caña de azúcar. Allí produce plátano, mandarina, naranja, cilantro, cacao, melón, guayaba, limón, anón, caña de azúcar tradicional, aguacate entre otros frutos de menor relevancia por cantidad. Para efectos de la producción él se asegura de utilizar semillas criollas y nativas que ha conservado, comprado y/o intercambiado con otros pobladores de la región incluso de otras regiones del país. Por otro lado se asume como consumidor consiente que si bien intenta rescatar la tradición y la memoria colectiva, mantiene una relación consto-beneficio a la hora comprar los alimentos que no produce, lo que indica que obviamente la economía es un factor determinante en su actualidad y lo obliga a consumir unos u otros alimentos. Igualmente, la producción de su finca tradicional le proporciona excedentes destinados a la comercialización y el intercambio libre lo que le genera dinero extra para transar lo que no produce pero constituye su dieta.

Para él la finca tradicional: ... es muy importante, pero actualmente existen sofismas de distracción que llevan a que la gente de la región no valore su potencial.” En contraste según sus palabras:

...Los ancestros siempre tuvieron su finca (tradicional) y estudiaron, sus hijos vivieron de eso y les alcanzaba. Ellos se proyectaban en su finca y nunca les faltó alimentación. Entonces, esa tradición, en la que crecí mostraba que no había necesidad ni siquiera de fuentes de empleo (externas) porque el empleo se generaba en la misma casa para toda la familia y de ahí salía el sustento para todos. (...) en la actualidad aparecieron modos de producción que llegaron a decirle a la gente que lo que producían en sus fincas no era rentable y que había que cambiar de productos, fue cuando se impuso otra forma de producir, la de la Revolución Verde, que la soya, eso llevó a que la gente tumbara los arbolitos cambiando el uso de la tierra y su propiedad sobre ella, no pudieron sostenerla y la vendieron (E. Viafara, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

El caso particular de la finca tradicional ubicada en el municipio de Padilla nos muestra que el señor Ángel Sánchez y su esposa cuentan con una finca tradicional construida aproximadamente 20 años en tierras heredadas por sus padres. Principalmente la finca está constituida por cultivos frutales, árboles madereros y animales como pollos, y peces, éstos últimos destinados al autoconsumo y la comercialización.

Igual que el anterior relato, Ángel Sánchez afirma que la finca tradicional:

Es muy importante porque de ahí depende la mantención de uno como de muchas personas, fuentes de trabajo, y que a las ciudades tiene que llegar lo del campo (alimentos). Pero con la incursión de la agroindustria azucarera las posibilidades son mínimas porque la caña de azúcar ha ido desplazando las fincas tradicionales. Los ingenios han ido desplazando la gente porque venden o alquilan o los han ido sacando de una u otra manera, les hacen la vida imposible con las fumigaciones, las fumigaciones aéreas sobre la caña caen en los cultivos de la finca y secan los arbolitos. (...) otro problema es con el agua, uno pone una motobomba de dos o tres pulgadas para el riego de su finca y ahí mismo vienen y le ponen problema a uno, peor los ingenios ponen motobombas de diez, quince o veinte pulgadas día y noche hasta que secan los ríos y ellos no tienen ningún problema (Achez, comunicación personal, 20 de octubre de 2014).

En cuanto a la finca de Flor Hilda Mina en Santander de Quilichao se puede evidenciar que, al igual que en los demás municipios la finca tradicional es un espacio, un instrumento al servicio de la soberanía y seguridad alimentarias puesto que aunque es una pequeña parcela provee de manera sustentable los alimentos de autoconsumo y para comercialización, así como la materia prima para que Flor Hilda fabrique artesanías y las comercialice, lo que genera ingresos adicionales para su manutención y la de su familia.

En la voz de Flor Hilda la finca tradicional, el lugar donde nació y se formó

Es un lugar especial, la tierra hace parte de su identidad, es algo que valora. Ya lo aduce cuando dice: "cuando era niña era rico ir allá, a la finca tradicional de mis abuelos, porque uno tenía todo tipo de frutas como mango, manga, carambolos, bananos, caimo, zapote y otras que en este momento están como en extinción, uno muy rara vez se encuentra con una fruta de esas en el mercado porque la gente empezó a talar y sembrar otro tipo de cultivos. Para mí eso no tiene una importancia únicamente sentimental sino para la alimentación sana, se lo que produzco y que lo que me voy a consumir es sano. En la finca tradicional uno encuentra de todo y sabe cómo lo produce, cómo lo abona y, por ende saber que lo que se va a comer es muy sano (F. Mina, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

También los animales criados en la finca, siguiendo a Flor Hilda, como el cerdo son alimentos que se utilizan en celebraciones, como en navidad para reunir a la familia. Lo anterior evidencia que además de proveer seguridad alimentaria, la finca tradicional es un espacio que fortalece los lazos familiares mediante la cultura alimentaria, este ejido se mantiene articulado gracias a las acciones de cada uno de los integrantes a través de prácticas y formas-rituales vinculados con la alimentación, y en este particular caso una alimentación proveniente de un ciclo totalmente conocido por ellos.

Ahora, en la finca tradicional del municipio de Guachené Hernán Zapata y su familia han vivido, esta fue el hogar de sus ancestros y será el hogar de sus hijos. Para él la finca tradicional significa: "una variedad de cultivos que articulados proveen el sostenimiento", es decir la seguridad alimentaria mediante la capacidad de decir qué se siembra y por qué. La finca tradicional además de permitirle autoabastecerse genera un excedente alimentario que se usa para la crianza de animales como cerdos, pollos y también para la

comercialización, bien sea en la Galería del pueblo, almacenes de cadena del municipio o a sus vecinos y amigos. Al igual que en las otras experiencias, en las épocas de cosecha, la sobre oferta de productos genera una baja en los precios, lo que implica problemas para la comercialización de tales excedentes. En ese caso los excedentes muchas veces son intercambiados, pero en general las cosechas pueden perderse generando pérdidas económicas para la familia. Otro elemento importante es que “en la finca tradicional se cultivan plantas aromáticas y medicinales que sirven para algunas enfermedades, porque eso era lo que hacían nuestros ancestros. Por ejemplo, con plantas como la sábila, el prontoalivio y otras”. (H. Zapata, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

Finalmente, el caso de la finca tradicional del municipio de puerto tejada es un claro ejemplo de la articulación de prácticas tradicionales de agricultura ecológica y estratégicas económicas diversificadas, es decir, en este particular caso, la finca tradicional es uno de los pilares constitutivos de la familia, pues además de contar con ella, también existen estrategias económicas como un vivero, un restaurante y un motel. Estos últimos proporcionan ingresos adicionales a la familia y comparten con la finca tradicional el deber de mantener una numerosa familia que decidió fraccionar su tierra y emprender negocios adicionales pero siempre teniendo la finca tradicional como principal sustento.

Esta finca es la suma de esfuerzos familiares, especialmente para Luz Idalia Usuriaga y su núcleo familiar. Esta finca hace parte de un terreno heredado de sus ancestros, y en su posesión desde hace cerca de cuarenta años, y dividido entre hermanos. Allí se encuentra una gran variedad de frutales como el caimo, cítricos como la naranja, el limón tahití, limón mandarino, mandarina, zapote, banano, mango, mamey, guayaba manzana, guayaba coronilla, zapallo, entre otras, así como pollos y gallinas para carne y huevos, para autoconsumo.

Este proceso se mantiene con el objetivo de proporcionar alimentos a la familia, alimentos sanos y adecuados, en cantidades suficientes y culturalmente apropiados, se siembra lo que se consume y todo mediante semillas criollas y nativas obtenidas a partir de intercambio comunitario o regional, incluso de otras regiones del país. Para esta familia es muy importante reconocer el origen de lo que se comen, una alimentación libre de químicos es la

base de su dieta, y por ende de sus prácticas productivas. Sin embargo, esta finca cuenta con una particularidad. A pesar de contar con un área destinada a cultivos para la seguridad alimentaria de la familia, se destina un área igual al cultivo de caña de azúcar para venta a los ingenios azucareros. Esto indica que aunque la finca tradicional es el principal sustento alimentario de la familia, existen estrategias económicas como el vivero, el restaurante, el motel o el arrendamiento de tierra a los ingenios para generar ingresos económicos adicionales con usos distintos. Igualmente la siembra de caña para venta también se hace a razón de –según Luz Idalia– el robo y constante usurpación de los productos cultivados en la finca, es decir, otrora sembraban y al cosechar se encontraban con que muchas personas se hacían con la producción sin retribuir nada a cambio, lo que llevó a que se cambiara el uso de la tierra sembrando caña para los ingenios.

En cuanto al pasado y la actualidad de la finca tradicional Luz Idalia señala:

Anteriormente, mi papá tenía su finca tradicional de cerca de doce hectáreas en las cuales tenía sembrado soya, maíz, frijol, cebolla cabezona, tomate, plátano, papaya, zapallo y otros frutales más. En otra área tenía café, plátano, cacao, mango, naranjas, no, ¡eso era una belleza! Tenía un sector para crianza de caballos, un lago donde ir a pescar y un riachuelo. Había una o dos vacas para leche. Los días miércoles y domingo se iba al mercado, se llevaba la carga con lo que producíamos y allá nos traíamos lo que no producíamos. Cuando no teníamos que comer, cuando pasábamos hambre comíamos sancocho de gallina de patio y mazamorra en pura leche. Era una vida muy tranquila, muy sana. No éramos esclavos de la sociedad de consumo. (L. Usuriaga, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

En contraste, en la actualidad, la finca tradicional se ve asediada debido a la insuficiente tierra que se le destina, las pocas fincas que aún existen están cercadas por el monocultivo de la caña de azúcar, lo que trae inseguridad y zozobra a las familias que las mantienen. Debido a la venta masiva de tierras los campesinos dejaron de ser tal, unos migraron a las ciudades otros se convirtieron en trabajadores asalariados del campo, en los cañales, los ingenios o en parques industriales. Siguiendo con la experiencia de Luz Idalia, la finca que existe en la actualidad es un punto de encuentro, un momento en el tiempo que fortalece los lazos familiares porque además de brindar soberanía y seguridad alimentarias, ésta está

plagada de recuerdos y significados que contribuyen a la continuidad de la identidad familiar y social, así como del territorio.

2.5 Sabores del Norte del Cauca

En este apartado se busca evidenciar el proceso mediante el cual la población objeto de este estudio se apropia del territorio mediante la construcción y reivindicación de la Finca Tradicional como principio político constitutivo de la soberanía y autonomía alimentarias. Igualmente, en este apartado se muestra un inventario con los ingredientes y recetas tradicionales de la región con el objetivo de recuperar esa memoria histórica asociada al patrimonio material e inmaterial presente en la gastronomía de los afros.

La importancia de la gastronomía y la cocina en la construcción cultural se expresa en los lazos de comensalidad y la cadena de valor que se establece entre los sujetos y las comunidades; lo colectivo se construye mediante relaciones de poder, en el caso de la comida, horizontales donde cada individuo, ya sea en lo social o lo familiar, se involucra, es solidario y hace parte de rituales que afianzan el tejido social. Roland Barthes afirma que “La cocina es el marco donde se referencian las condiciones naturales, un hilo de tradiciones transmitidas de generación en generación, un sistema de comunicación entre seres humanos, un código de estratificación social y un cuerpo de imágenes, situaciones y comportamientos. En una palabra, constituye una de las dos claves de la cultura humana junto al lenguaje” (Barthes, 1997). Por esta razón este trabajo asume que la memoria histórica y biocultural está estrechamente relacionada con las prácticas culturales y la configuración de la subjetividad política. Asume, igualmente, que la alimentación es el eje en el cual se conforman relaciones antagónicas de gusto que operan en el consumo y definen los hábitos y estilos de vida de las personas.

Con todo y lo anterior, la lucha contra el olvido y la disputa por la emergencia y agencia de la soberanía alimentaria debe pasar primero por la recuperación de los sabores y los saberes que han constituido históricamente la dieta, y por ende, han determinado la estructura social, cultural y, en cierto sentido también económica del norte del Cauca (ver fotografía 6). Es decir, lo que se produce y lo que se consume, como se ha mostrado a lo largo de este

trabajo, interviene de manera directa e indirecta en la economía, lo ambiental, lo social y lo cultural debido a que defender lo propio, lo local hace parte del mantenimiento, de la continuidad de una serie de códigos que constituyen una forma de vivir. Y si existe un reemplazo, si los hábitos de consumo se trastocan por cualquier razón, todo el aparato que mantiene la cultura se desmorona, ahí es donde la soberanía alimentaria interviene y se posiciona como un modelo agroalimentario contra hegemónico.

2.5.1 Inventario de sabores

La cocina del norte del Cauca hace parte del proceso de transculturización multiétnica e hibridación entre la cultura prehispánica, hispánica y africana. La multiplicidad de sistemas productivos a lo largo de la historia regional ha provocado un mestizaje de sabores y saberes que, en virtud de la cultura, ha sido la base de la identidad y las practicas asociadas a la memoria colectiva. Los alimentos encontrados en el norte del Cauca responden a factores como las condiciones bio-geográficas del territorio, las relaciones sociales de difusión de tradiciones, la división del trabajo y la relación costo-beneficio en la producción y consumo. Estos factores determinan que es bueno para comer y que se produce y reproduce en términos agroalimentarios, económicos, sociales y culturales. Por tal razón se aduce que los patrones de consumo derivados del gusto construido históricamente si median las esferas individual y colectiva siempre en el marco de la tensión antagónica de las clases sociales.

Como ya se ha evidenciado, el avance de la agricultura industrial y los monocultivos de caña de azúcar han provocado en el norte del Cauca un cambio en uso y tenencia de la tierra, lo que provoca rupturas en la continuidad del patrimonio material e inmaterial relacionado con la alimentación, la identidad campesina y afrocolombiana, en ultimas hablar de soberanía alimentaria en este contexto es problemático. Y es esta dificultad la que motiva el ejercicio de indagación, buscar, resaltar a través de los testimonios orales y escritos, y para este particular caso las recetas que incorporan todos esos saberes y sabores tradicionales que se han integrado a la gastronomía afrocolombiana de la región.

Entonces, durante el recorrido por las finca tradicionales se logró poner en evidencia que las familias debido a su fuerte raigambre campesina aún conservan ideas en torno a la conservación, la reproducción y la difusión de las semillas, los alimentos y los saberes asociados, pues solo así sus tradiciones no prescriben y se da cuenta de la necesidad de un cambio en el sistema productivo, de distribución y de consumo.

Ahora, de acuerdo a información obtenida en la región, existen unos sabores y saberes “propios” que identifican la gastronomía norte caucana. Propios entre comillas porque tales hacen parte de la apropiación hecha por los afrocolombianos históricamente de otras regiones y culturas y que obedece al sincretismo cultural.

Por ejemplo, la población encuestada arrojó que para el desayuno los alimentos más consumidos son: plátano, café, maíz, huevos, queso, frutas como el banano, naranja, cacao, también arroz, avena, panela. Estos, en su mayoría producidos en las fincas constituyen la alimentación de la gente al desayuno sumados a otros productos constitutivos de la dieta pero de adquisición vía compra, y en menor medida intercambiados pues no son producidos en las fincas. Por ejemplo, los anteriores alimentos se complementan con productos elaborados como pan, aceites o chocolate u otros de difícil producción a pequeña escala como la carne de res.

En lo que tiene que ver con el almuerzo, la cocina cotidiana mantiene algunos de los sabores y saberes tradicionales, pero en tanto no existe tierra cultivable la diversidad en “el plato” es directamente proporcional, lo que implica el acceso a la comida mediante la compra en la galería, tiendas y supermercados de los municipios. Por ejemplo, los almuerzos característicos de los afrocolombianos de la región se componen de cantidades abundantes que se expresan en sopas acompañadas por arroz, carne de res, pollo o pescado. En cuanto los dos últimos existe mayor viabilidad pues son animales pequeños de fácil crianza y gran valor nutricional. Igualmente la dieta incluye alimentos como leguminosas – principalmente compradas–, verduras, raíces, tubérculos, todos de producción local, en las fincas como papa, yuca, tomate, frijol, hortalizas como lechugas, espinacas, hierbas aromáticas como orégano, cilantro cimarrón o albacá.

Y en cuanto a la comida o cena, esta se constituye de alimentos como arroz, carnes de res o pollo, plátano, y verduras preparadas en ensaladas; también incluyen leguminosas y pastas secas. Prácticamente, en la mayoría de los casos la comida es una réplica del almuerzo salvo casos donde mujeres o ancianos se alimentan en menor cantidad y de alimentos distintos a los del almuerzo como es el caso del consumo de avenas, jugos, huevos, frutas enteras y panes o galletas.

Si bien estos son los alimentos más recurrentes de la dieta cotidiana, existen un sinnúmero de ingredientes presentes en la memoria colectiva y que se presentan en diversidad de recetas, algunos de manera asidua otros en riesgo de desaparecer. Por ejemplo, en los testimonios y en las fincas se pudo encontrar alimentos como limón, piña, naranja, mango, guayaba, chontaduro, guanábana, guama, caimo, pomarrosa, algarroba, arazá, aguacate, entre otros. La seguridad alimentaria se asegura debido a que los tiempos de cosecha se traslapan o permiten la recolección intercalada unos u otros alimentos. Por ejemplo, los cítricos se cosechan de abril a julio, la piña es de cultivo y cosecha permanente, el maíz es semipermanente, frutas como el mango se cosecha de octubre a enero, la guanábana de marzo a abril, etc. Esto asegura la manutención de la familia; la autogestión de la finca tradicional además de contribuir a la seguridad alimentaria permite la soberanía alimentaria en tanto cada familia decide que comer, lo que es bueno para ellos y para la naturaleza, y de la misma manera el excedente se comercializa en las galerías, de persona a persona o se intercambia entre las familias. Se cultivan también alimentos como el apio, perejil, cilantro, cimarrón, espinaca, puerro, cidrapapa, habichuela y arracacha.

Todos los alimentos mencionados no existen por casualidad, tienen una razón y contribuyen a prolongar una cultura, una identidad y formas económicas, sociales y agroecológicas de gestionar el territorio. Asimismo adquieren un significado, este se expresa en los usos que la comunidad les da. Por ejemplo, hay usos gastronómicos y usos medicinales. Entre los primeros se puede encontrar la elaboración de dulces y mermeladas, con la gran variedad de frutas, jugos, sorbetes, ensaladas, sopas, caldos, cremas, el tradicional cucho de maíz, pescado de río frito, sopa de tortillas, sopa de carantanta, arroz atollado, tortas, embutidos (ver fotografía 7). Entre las recetas más emblemáticas se

encuentran: envueltos de maíz o yuca, preparaciones como el mondongo o el sango, la mazamorra o maíz peto, el birimbí, arroz con leche, plátano asado en fogón de leña, “marranitas” de plátano con tocino, sancocho de res, o pollo, o gallina, dulces como el “desamargado”, la “cancharina”, dulce de panela y leche, natilla de maíz almojábanas, empanadas de cambray y otros amasijos con harina de trigo o maíz, y entre las bebidas el champú, la chicha de maíz, el guarapo de caña, el masato y la infinidad de jugos de frutas.

He aquí una de las recetas tradicionales del norte del Cauca que aún perduran en la tradición oral

Postre de birimbí

Se deja el maíz en agua por tres días, se seca y se muele bien fino, se disuelve en agua fresca y se cuela porque queda afrecho. Se deja fermentar por tres días quitándole el agua que queda encima hasta que se vea una colada viene espesa. Luego se le agregan hojas de naranjo agrio, canela, clavos y se sirve bien frío.

Esta receta representa la vieja usanza que aún permanece en las cocinas de las fincas tradicionales que aún sobreviven en la actualidad. Y a pesar del avance de los tiempos algunos de los saberes de los antiguos, de los abuelos aún permanecen, por ejemplo, según ellos el manjar blanco se hace con leche de vaca y arroz molido en fogón de leña y se le echan cinco piedras blancas para que no se pegue.

Cada uno de los ingredientes en sí mismos representan la gran agrobiodiversidad presente en la región, alimentan también un sinnúmero de universos simbólicos que determinan la identidad individual y colectiva (ver fotografías 8-15). Así como son muchos los sabores también son muchos los usos que se les dan; desde recetas tradicionales y fusiones gastronómicas regionales, estos ingredientes significan también una alternativa viable y sustentable para combatir malestares corporales y del espíritu, por ejemplo al apio se le usa como medicina por sus propiedades diuréticas; el cilantro es utilizado para combatir el insomnio; y la espinaca como suplemento contra la ictericia, la anemia y otras deficiencias de hierro en la sangre. El achote sirve para curar el asma, el zumo de naranjo agrio regula la presión, la guanábana sirve para controlar la diabetes, el caraño previene la aparición de

tumores, el paico combinado con ajo previene los parásitos en los niños, la papunga cura la bilis, la infusión de cupana y yerbabuena purifica la sangre, la hoja de tabaco seco con sebo colocada en la frente alivia la sinusitis, el poleo cura la bronquitis, el emplasto de pringamoza y arcilla alivia las venas varices, la sábila previene la aparición del cáncer, el pelo del maíz combinado con cascara de papa limpia los ovarios y el útero, la cebolla cabezona asada alivia el asma, el pronto alivio cura los dolores de estoma y diarrea. Estos son algunos entre muchos otros ingredientes y usos que existen en la región. En ese orden de ideas, cada ingrediente cultivado, intercambiado, comercializado y consumido en las fincas tradicionales representa una oportunidad para mantener y prolongar la identidad y memoria colectivas, y en última instancia, la cultura, el patrimonio material e inmaterial de la región y la población que encuentra allí su hogar.

En cuanto a las costumbres y las tradiciones, por ejemplo, en el embarazo, según la partera Diomira Carabalí: “debe cuidarse tomando mucho líquido, comer muchas frutas y verduras, leer buenos libros y cuidar hábitos saludables pues estos son transmitidos al feto”, posteriormente, para la dieta:

Era importante darles huevo tibio con pimienta y ruda molida para sacarles el frío, se les amarraba la cabeza y se les tapaban los oídos con algodón... no se dejaba bañar los primeros días pues le entraba aire y le daba pasmo. En los 41 días de la dieta se criaban igual número de gallinas para darle una diaria, podían ser gallinas compradas en la región o traídas de casas vecinas. La preparación la debía hacer una persona mayor, pero sólo cuando la mamá de la parida no podía. Al terminar la dieta se le hacía un baño con hierbas calientes y amargas a la luz del sol y por la noche se les hace un sahumero en la pieza bien arropada sin ventilarse por tres días y ya, con eso quedaba cerrado su cuerpo y completamente saludable (D. Carabalí, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

Las tradiciones alrededor de los alimentos claramente .en la actualidad, han sido desplazadas por la inmediatez, por la estrechez del tiempo y el espacio asociadas a la modernidad. Sin renegar de ella en su totalidad, la modernidad ha implicado una crisis civilizatoria orientada por la homogenización y el control, para este caso, de la dieta y de

los territorios, así como la pauperización progresiva de las condiciones materiales de vida de la población. En la actualidad las tradiciones que otrora atendían a la identidad cultural de la población son vistas como misticismos y agüeros que representan atraso y subdesarrollo. La industria cultural capitalista le apuesta a la eliminación de aquellas tradiciones que significan resistencia a su avance.

2.6 A manera de síntesis

Como se ha intentado evidenciar, existen dos momentos en la vida de la finca tradicional afronortecaucana como modo alternativo de producción y consumo. El primero antes de la llegada de los ingenios azucareros y especialmente la agroindustria y el monocultivo de la caña de azúcar y otro después. Éste muy ligado a la propiedad sobre la tierra y cuyo uso proporcionaba los medios materiales necesarios para la manutención de la familia en términos de autoconsumo y de comercialización de los excedentes de producción. En esta etapa la finca tradicional estaba colmada más que nunca de significados. En voz de un campesino del municipio de Villa Rica:

En la finca tradicional está la parte cultural de los afros; se le llama tradicional porque después de la abolición de la esclavitud, y más allá cuando los antepasados se habían escapado de las haciendas, especialmente de la hacienda La Bolsa o la del municipio de Guachené, la hacienda El Pílamó. Esos eran los centros negreros, y nuestros antepasados se volaban de allí y se metieron al bosque, a las riveras del río Palo y montaron una especie de Palenques donde producían sus alimentos y se protegían. Llevaron semillas de cacao, caña, maíz, plátano, café y frutales. Además en los patios se cultivaban plantas medicinales como el paico, la menta, la yerbabuena, el anamú y con eso se curaban sus enfermedades (Anónimo, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

Este periodo histórico contribuyó a la formación de la finca, y se puede encontrar esa nostalgia y añoranza de la mayoría de afros que en la actualidad no cuentan la posibilidad de tener su tierra y por extensión su propia finca.

El segundo momento corre por cuenta de la llegada de los ingenios azucareros a la región y en consecuencia el cambio de modo de producción a gran escala, un modo de producción

intensivo en agroquímicos y agua, extensivo en uso de tierras que a la postre despoja de su tierra a cientos de campesinos de la región que por obvias razones se veían obligados a migrar a las ciudades y cabeceras municipales, o a trabajar para los ingenios so pena de perder su identidad campesina y su quehacer territorial. Un campesino de Vila Rica nos recuerda:

En 1960 cuando cogen fuerza los ingenios azucareros. Aparecen ingenios como La Cabaña y Bengala. Ahí comenzó la presión por la tierra de los afrodescendientes de aquí del norte del Cauca; y a eso hay que meterle las políticas del Gobierno concretamente a través de la Caja Agraria, el ICA, y el mismo INCORA le prestaban para la siembra de sorgo, soya y maíz híbrido; los técnicos del Gobierno decían que estos cultivos no eran rentables. Hoy en día hemos perdido la tierra, ésta está en manos de los ingenios. Pero contamos con una especie de “oasis” en un desierto, de los latifundios que están en caña. Por ejemplo, el municipio de Puerto Tejada consta de diez mil hectáreas, y nueve mil y pico están en caña. Entonces, para lo que es finca tradicional van quedando apenas unas trescientas cincuenta hectáreas. (Anónimo, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

Lo anterior nos indica que evidentemente la agroindustria de la caña ha sido un factor trascendental en el cambio de uso y tenencia de la tierra en el norte del Cauca. Por ejemplo, en términos alimentarios esta nueva dinámica ha provocado la desterritorialización y el acceso restringido a tierra cultivable; las fumigaciones aéreas sobre la caña de azúcar también han contribuido a agudizar el problema, pues al destruir los cultivos tradicionales de las pocas fincas que subsisten incrementa la probabilidad de que las familias padezcan inseguridad alimentaria y tengan que vender su tierra o migrar a otras latitudes.

Ahora, además de incrementar la presión sobre la tierra, cambiarle su uso tradicional, despojar a los campesinos y contribuir al acaparamiento, la agroindustria de la caña de azúcar y sus monocultivos han impulsado, como ya se ha mencionado, la desterritorialización, esto implica que las tradiciones, la cultura, la identidad y la memoria histórica colectiva y biocultural sistemáticamente se pierdan. En términos agroalimentarios las tradiciones se pliegan al olvido en tanto avanza la caña de azúcar. En su mayoría, los campesinos afrocolombianos han dejado de cultivar por falta de tierras, en lo simbólico

también han sido cooptados por los imaginarios de la actualidad consumidora haciéndoles ver lo tradicional como arcaico y trivial. Es decir, el consumo que otrora representaba un vínculo con la tierra, con el territorio ahora está mediado por la propaganda, por lo que se vende como mejor, como moderno, lo que implica ya no solo la pérdida del patrimonio material sino del inmaterial.

Pero allí donde gana terreno el despojo también germinan semillas de resistencia, y la finca tradicional es una de ellas. Además de ser el medio material de vida de los afros, en la finca tradicional se ven representados los valores, las emociones y los recuerdos que contribuyen al mantenimiento de una tradición. Especialmente la identidad de la población de la región está fuertemente impregnada por la sumatoria de significados, de códigos y representaciones que se vinculan a los alimentos. La cocina del norte del Cauca, sus sabores y sus saberes son una metáfora que permite conocer el trasegar histórico de la región, el proceso de mestizaje, de apropiación y de construcción cultural; esta permite entender cómo operan y se manifiestan a lo largo del tiempo los saberes. Esa relación social de comensalidad se ve desde principio a fin en el conocimiento, el uso de prácticas agroecológicas de producción, en formas de intercambio justo y comunal, en consumo consiente y de proximidad, en una alimentación orientada por los alimentos tradicionales, y que se presentan desde lo cotidiano hasta la forma-ritual más importante.

Este trabajo se denomina *Tradiciones, sabores y resistencias* precisamente porque a partir de las tradiciones construidas a partir de la cocina, de esa multiplicidad de ingredientes y saberes asociados a sus usos se tejen procesos de resistencia al modelo de apropiación territorial que adelanta la agroindustria de la caña de azúcar y que busca acabar con esa identidad campesina, pero sobre todo afrocolombiana. Esta resistencia de la que se habla se cristaliza en la finca tradicional, pues como se ha visto, esta es un foco de libertad en un mar de represión, desplazamiento y olvido. Ese desierto del que nos hablaba un campesino de la región significa la superposición de una memoria sobre otra, un modo de vida, de producción y consumo sobre otro. En resumen, en la cocina, la gastronomía local como hito cultural, se fundan procesos identitarios y de resistencia que abogan por la memoria colectiva histórica y biocultural. La cocina es el espacio donde se conspira, donde se

fortalecen los vínculos familiares, donde se construyen, definen y redefinen las relaciones de poder y las acciones a realizar en la cotidianidad.

Según James Vásquez, reconocido líder Villaricense: “La finca tradicional le garantiza al agricultor unos ingresos, es decir, ya no saca para ir a comprar productos al mercado, sino que ya los tiene hay. Muchos de ellos tienen gran cantidad y tiene que comercializarlos con sus vecinos o llevarlos a las plazas de mercado más cercanas”. Por otro lado también nos recuerda que en el caso de la mujer, en la finca tradicional esta tiene un papel fundamental pues:

Aunque anteriormente la mujer era parte indispensable de la finca, en la actualidad debe ir a la ciudad y complementar los ingresos familiares con otro empleo. Esto se debe al poco espacio con el que cuenta la mayoría de las familias, en tanto haya mayor tierra para cultivar mayor es la probabilidad de involucrar a la familia completa en las labores que esta demanda. Cuando esto suceda la mujer podrá recobrar plenamente el trabajo de transmitir de generación en generación los conocimientos. En la alimentación por ejemplo, quien prepara los alimentos –la mujer– es quien enseña permanentemente (J. Vásquez, comunicación personal, 20 de octubre de 2014)

De acuerdo con James, la enseñanza y transmisión generacional de saberes es el punto más importante en la reconstrucción de la finca tradicional como alternativa viable y sustentable, pues como se ha visto en la actualidad las fincas son alimentadas por el trabajo de hombres y mujeres ancianos que conocen y tienen ese vínculo con la tierra mientras los jóvenes por razones sociales, económicas e incluso el desconocimiento cultural y al olvido al que han sido sometidos han perdido interés en la finca tradicional, en este sentido el proceso de enseñanza aprendizaje iniciado en la familia es fundamental en el proceso de interiorización y aprensión desde la infancia, allí se fundan los valores, y para este caso la importancia de continuar el legado cultural y material presente en la finca tradicional.

En conclusión, el régimen agroalimentario corporativo expresado en el agronegocio y para el caso del norte del Cauca, el monocultivo de caña de azúcar ha contribuido a la desterritorialización y el sometimiento de las lógicas tradicionales de la región. Estas lógicas iniciadas en la ruptura con el modo de producción de hacienda y la configuración de

resistencias autónomas por los afrodescendientes de la región. Estos últimos si bien no iniciaron con lo que se denomina finca tradicional en su expresión más pura, si colaboraron con la emancipación de un modo de producción sustentable en términos agroalimentarios. En la actualidad a pesar de existir una presión muy grande sobre la tenencia de la tierra, los campesinos afrocolombianos han buscado reconstruir su finca tradicional, lo que implica posicionarse políticamente en contra de la agroindustrial sobre el discurso de la soberanía y autonomía alimentarias.

A partir de sus tradiciones como eje fundamental, los afros de la región se dieron cuenta que la cocina y la alimentación –el consumo consciente– como expresión de su cultura les permitía articular redes de apoyo mutuo en contra del despojo material e inmaterial que acarrea el olvido auspiciado por el avance del azúcar.

La población afrocolombiana involucrada en ésta investigación permitió evidenciar que a pesar de los históricos golpes sufridos por acción u omisión suya o del Estado colombiano, existe la opción de reconstruir la memoria, activar dispositivos que remitan al pasado sin que esto los conduzca a anacronismos con el fin de recordar y reivindicar un modo de vida que les genera bienestar y fortalece sus vínculos no sólo con los demás sino con la naturaleza. Para esta población es muy importante reconocer que a través del gusto, sus hábitos de consumo y estilos de vida se pueden generar espacios de resistencia basados en las luchas, los saberes contenidos en la memoria colectiva y biocultural. Estas resistencias una vez más se cristalizan en un proyecto, en una realidad que día a día se atribuye más cambios en la vida de los afros: la finca tradicional. Por todo lo anterior es factible afirmar que desde el discurso y la práctica la soberanía alimentaria es una alternativa política al agronegocio y al estilo de vida que intenta imponerse unidireccionalmente. Por eso cada una de las familias en cada uno de los cinco municipios dieron cuenta de que la finca tradicional es una salida, una alternativa, que aunque se encuentra en construcción, es la única capaz de sacar de la pobreza a los campesinos, cambiar los estilos de vida y recuperar el territorio.

Fotografías



Fotografía 1. Cañal, post-cosecha. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 2. Monocultivo de caña de azúcar. Padilla, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 3. Tren cañero. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 4. Corte de caña. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 5. Corteros de caña. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 6. Taller gastronómico. Sabores tradicionales. Villa Rica, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 7. Fufú de plátano verde y estofado de carne de res. Receta tradicional afrocolombiana. Archivo personal. 2014



Fotografía 8. Ingredientes locales de producción campesina. (Plátano, cilantro cimarrón, cebolla cabezona, naranja, zanahoria). Archivo personal. 2014



Fotografía 9. Taller gastronómico tradicional con mujeres del norte del Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 10. Pilar el plátano con piedra: técnica gastronómica tradicional norte caucana. Archivo personal. 2014



Fotografía 11. Productos locales dispuestos para comercialización. Santander de Quilichao, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 12. Galería o plaza de mercado. Santander de Quilichao, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 13. Galería o plaza de mercado. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 14. Cocina tradicional, fogón de leña. Padilla, Cauca. Archivo personal. 2014



Fotografía 15. Puesto de comercialización de frutales. Guachené, Cauca. 2014

CAPITULO TRES

FINCA TRADICIONAL, ANARQUÍA Y AGROECOLOGÍA: PROPUESTAS PARA ALCANZAR SOBERANÍA Y AUTONOMÍA ALIMENTARIAS

La crisis, escribió Antonio Gramsci, sucede cuando lo viejo se niega a morir y lo nuevo no logra nacer. Es posible que el régimen alimentario corporativo no esté muriendo, pero se está quebrando, al mismo tiempo que nuevos sistemas alimentarios luchan por nacer. (Holt-Giménez y Shattuck, 2013, p.302)

En este capítulo, como reflexión preliminar pero continua, se intenta esbozar un marco de acción campesina distinto, formas de organización social alternativas adaptadas a la individualidad, la cotidianidad y la localidad, siempre en perspectiva de lo social, lo regional, lo nacional, y por qué no, lo global. Se plantea aquí una propuesta sociopolítica basada en la agroecología como enfoque práctico-filosófico y la anarquía como enfoque ideológico que se cristaliza en el proyecto de la finca tradicional y que como axioma incorpora dimensiones como lo técnico, económico, cultural, ambiental y, por su puesto, alimentaria. Finalmente, se expone una herramienta audiovisual que muestra las experiencias afrocolombianas alrededor de la agroindustria de la caña y la finca tradicional.

A lo largo de la investigación se notó que las nuevas relaciones de producción en la región objeto de este estudio aparecen y se tejen una vez han madurado en el seno de la sociedad actual “acostumbrada” a la forma agroindustrial de producción, el despojo y el control de la vida. La existencia de contradicciones presentes en este estado de cosas, obliga a que, por definición, dialécticamente la agroindustria sea negada por la agroecología. En este sentido, las paupérrimas condiciones materiales de existencia presentes, especialmente en las fincas tradicionales y claramente en la región son el detonante de estas nuevas relaciones de producción, y en sentido estricto, de las superiores formas de organización y estructuración social materializadas en la agroecología.

Y por otro lado, las potencialidades encontradas en el anarquismo son de vital importancia pues están estrechamente ligadas con premisas claves de la agroecología como lo son la autogestión, el intercambio solidario y la horizontalidad.

Como bien se mostró en el capítulo precedente, los enclaves dentro de los grandes latifundios de caña de azúcar representados por la finca tradicional, en su construcción, consolidación y permanencia están mediados por “instintos individuales y sociales; el primero, el factor más poderoso para la iniciativa individual, su crecimiento, sus aspiraciones y autorrealización; el segundo, un factor igualmente importante para la ayuda mutua y el bienestar social” (Goldman, 2001, p. 3). De esta manera, y en virtud de nuevas formas de relación y asociación se entiende en este trabajo que “en el anarquismo como enfoque ideológico y forma de organización social, la organización económica debe consistir en la producción voluntaria y asociaciones distributivas, gradualmente desarrolladas en comunismo libre, como el mejor medio de producción, con el menor de energía humana” (ibíd., p. 5).

Teniendo en cuenta que en la actualidad el norte del Cauca está, en su mayoría, asediado por los ingenios azucareros y la violencia, es necesario reconocer que la agroindustria no representa los intereses de la inmensa cantidad de campesinos afrocolombianos, por el contrario, se pliega a los intereses corporativos protegidos por el Estado y su Gobierno. Con esto en mente, y en la práctica, dentro de las fincas tradicionales piloto se debe establecer un modelo alternativo que progresivamente se haga de las mentalidades de los campesinos y, a la postre, determine el desarrollo agroalimentario de la región. En paralelo, así como existe una tensión real entre la agroindustria y la agroecología, en términos ideológicos existe una relación problemática entre el anarquismo y la expresión neoliberal de pensarse lo rural. La anarquía de la mano de la agroecología debe enfrentarse a un mundo en crisis, una forma de producir y consumir. En la finca tradicional reposa la oportunidad de quitarse el lastre que representa el régimen agroalimentario corporativo pues concibe un nuevo orden, uno fundamentado en el respeto, la solidaridad y la justicia.

La anarquía como nuevo orden, como nueva vida representa un alto grado de practicidad, es decir, sobre esta forma de pensar, de organizarse y de vivir se demuestra la vitalidad suficiente como para abandonar un régimen perjudicial basado en la ignorancia y la incertidumbre, en el desconocimiento de los saberes tradicionales y ancestrales que históricamente han mantenido en relación sinérgica a los seres humanos y la naturaleza.

La tecnología –sin desconocer sus avances y posibilidades– que se expresa en la agroindustria y el modelo de la revolución verde es precisamente el factor determinante que desencadena violencia y destrucción. Por ello, en contraste, la anarquía de manera frontal ataca la ignorancia, busca la concienciación sobre sí, sobre la base de condiciones materiales pero entendiendo que estas son el producto de la interacción de dimensiones que van desde lo individual a lo colectivo y desde lo interno a lo externo. En otras palabras, un nuevo orden que se cimenta sobre el anterior, en este caso la anarquía debe impulsar el reconocimiento de sí y de las libertades que ello conlleva.

Ahora, así como representa un nuevo orden, un nuevo estado de cosas, la anarquía también representa la lucha contra el dominio que, por ejemplo representa la propiedad, sea esta en la forma que sea. Por ejemplo, la espina dorsal del régimen agroalimentario corporativo es la consolidación de varias formas de propiedad sobre la vida, además de los medios materiales de producción, la propiedad intelectual se cierne sobre los bienes comunes, principalmente las semillas y la biodiversidad. Entonces, este nuevo esquema de propiedad con ampliación de horizontes se constituye como un muro a atravesar en la construcción de un nuevo orden. Por ello, ya lo decía Pierre Joseph Prohudon “¡La propiedad es el robo!” (Prohudon, 2006, p.3). La propiedad es despojo. Es la privatización de los esfuerzos acumulados históricamente por los pueblos. Y esto se debe a que la propiedad significa acumulación y privatización, significa poder y el poder se traduce en dominio, en explotación y ésta en la reducción sistemática de la capacidad creativa, de la espontaneidad con que cada individuo y cada grupo cuentan.

En palabras de Errico Malatesta:

La lucha por la anarquía y por el socialismo, se debe a que hay convicción de que la anarquía y el socialismo deben tener una acción inmediata; es decir, expulsar a los gobiernos, abolir la propiedad y confiar los servicios públicos -que en este caso comprendan toda la vida social- a la obra espontánea, libre, no oficial, no autoritaria, de todos los interesados y de todos aquellos que tengan voluntad para hacer algo. (Malatesta, 1890, p. 41).

La anarquía como marco exhaustivo de acción individual y colectiva, para efectos particulares de este trabajo necesita vincularse de forma orgánica con la agroecología. Si bien son planteamientos similares, la agroecología como enfoque práctico y filosófico posibilita el tránsito hacia la anarquía en tanto modifica los hábitos, las mentalidades y patrones. Es decir, en términos agroalimentarios, la agroecología rompe con la tradición heredada del modelo de producción de la revolución verde, además de la ruptura con la intención asistencialista del Estado, pues entiende que este no es más que un protector que mantiene la propiedad y el monopolio, que este no es imparcial u objetivo, sino que al contrario, determina un orden social al margen del grueso de sus ciudadanos.

La agroecología es, una vez más, una alternativa plausible al modelo convencional de producción, distribución, consumo y desperdicio de alimentos. La gestión agroalimentaria y ambiental se torna distinta dadas las condiciones de compatibilidad entre los usos y los resultados esperados. Es decir, la agroecología dista del uso intensivo de agroquímicos, o extensiones muy grandes de tierra, al contrario, fomenta el uso eficiente de recursos humanos y naturales presentes en los agroecosistemas.

Con el fracaso del modelo agroindustrial para erradicar el hambre se puso sobre la mesa la necesidad que tienen las comunidades de gestionar su territorio beneficiándose no solo a sí mismas si no a la totalidad de la sociedad. Al descartar los saberes tradicionales, la agroindustria, en este caso expresada en el monocultivo de la caña de azúcar aumentó la probabilidad de que en la región creciera un estado masivo de inseguridad alimentaria, para empezar. La pérdida del conocimiento tradicional acumulado por generaciones al instalarse la agroindustria ha agudizado las condiciones de desplazamiento y desterritorialización. Dicho de otro modo, la pérdida material e inmaterial es incalculable. La agrobiodiversidad día a día disminuye debido a la homogenización de la producción y por extensión la dieta se ha reducido a unas pocas variedades que uniformizan.

Pero la agroecología como bien se ha dicho es un proyecto holístico. Se enfoca en este caso a sus posibilidades sociopolíticas, pero a nivel técnico contiene también gran riqueza. Por ejemplo, en la agroindustria se impulsa la dependencia tecnológica, los campesinos se ven obligados a usar insumos agrotóxicos y semillas patentadas por grandes corporación

agroalimentarias presentes en toda la cadena, lo que implica la aniquilación de la cadena natural de los suelos, los controles biológicos de plagas y enfermedades, así como la degradación progresiva de la fertilidad y el componente biológico de los suelos.

Una definición más próxima de agroecología como directriz puede ser:

En realidad, la agricultura campesina sostenible viene de la combinación del descubrimiento y revalorización de los métodos campesinos tradicionales y de la innovación de nuevas prácticas ecológicas... No consideramos que la sustitución de insumos “malos” por “buenos”, sin modificar la estructura del monocultivo es sostenible...La aplicación de estos principios a las complejas y diversas realidades de la agricultura campesina requiere que el campesinado se (re)apropie activamente de sus sistemas de producción, adecuándolos a su conocimiento local, su ingenio y a su capacidad de innovación. Estamos hablando de fincas relativamente pequeñas, manejadas por familias campesinas o por comunidades. Las fincas pequeñas permiten el desarrollo de la biodiversidad funcional manejando producciones diversificadas, integrando cultivos, árboles y animales. En este tipo de agricultura no se necesitan, o se necesitan menos, insumos externos ya que mucho puede ser producido en la propia finca. (La Vía Campesina 2010^a, p. 2-3, citado en Rosset y Martínez-Torres, 2013, p. 3).

En consonancia con lo anterior, el relator especial de las Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación, Olivier De Schutter, afirmó que “los métodos agroecológicos han demostrado mejorar la producción de alimentos y los ingresos de los campesinos al tiempo que protegen el suelo, el agua y el clima; en lo que a la seguridad alimentaria mundial se refiere, el rendimiento de la agroecología supera ya al de la agricultura industrial de gran escala” (De Schutter, 2010, p. 13) pues se estima que la agricultura campesina a pequeña escala sobre bases agroecológicas actualmente produce cerca del 50% de los alimentos a nivel mundial (Altieri et al., 2011, p. 12).

Atendiendo a esto, la agroecología se convierte en un derrotero, un espectro mucho más amplio capaz de proporcionar las condiciones para producir alimentos suficientes, sanos y variados al coordinar de manera dialógica y relacional todos los factores productivos en

clave de las particularidades espaciales, territoriales, ecológico-ambientales además de las socio-culturales, lo que implica justicia en toda la cadena agroalimentaria.

La agroindustria ha demostrado ser no solo peligrosa en la producción sino también al llegar a la mesa de los consumidores. Las altas dosis de agroquímicos usados en la producción se trasladan al plato, por ejemplo, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés) afirma en un estudio que cerca del 47% de los alimentos contienen residuos de plaguicidas que por bioacumulación se transmiten a los consumidores (FDA, 2009) posibilitando la aparición de enfermedades como diabetes, coronarias, desordenes gastrointestinales, infertilidad hasta cáncer (Samsel y Seneff, 2013, p. 1418). Considerando lo anterior, es evidente la necesidad de adoptar la agroecología como enfoque para la vida pues al rechazar el uso de agrotóxicos e insumos externos se fomenta el aprovechamiento de los recursos locales y el conocimiento tradicional de los pequeños agricultores.

Y para poder concretar nuestra ambición en la realidad –y si no al menos intentar darle un nuevo rumbo a las vidas de los campesinos no sólo de las fincas tradicionales sino de toda la región– es imperativo pensar un cambio en las estructuras de pensamiento que a la larga se convierten en la estructura de los estilos de vida. Para empezar, desde la socialización primaria en la familia hasta la socialización secundaria en el seno de la sociedad se debe actuar sobre ciertas premisas, en este caso, especialmente, se debe acometer formación agroecológica para la soberanía alimentaria. Y esto se debe a que la educación convencional que se oferta se convirtió en un dispositivo de reproducción de condiciones ideológicas concretas y particulares, las de una cultura hegemónica orientada más que a mantener el bienestar social y ambiental a la violencia y la destrucción que suscita la ganancia máxima.

Este enfoque alternativo que ofrece la agroecología y la anarquía a la educación se expresa en nuevas formas de concebir el proceso de enseñanza y aprendizaje; en una nueva educación, lo popular se erige como principio y fin siempre mediado por directrices filosóficas y pedagógicas emancipadoras. Esta nueva forma de educar rompe con la artificialidad creada por la lógica del consumo desmesurado, la esencia comercial del

mercado y el control sobre la vida y las acciones propias del régimen agroalimentario corporativo.

De acuerdo con Adriano Muñoz, Nils McCune y Juan Rendón, la educación agroecológica debe estar construida a partir de principios filosóficos y pedagógicos distintos a los convencionales. Básicamente establecen como principios filosóficos:

Concebir la educación desde y para la transformación social. Debe ser una experiencia basada en los derechos humanos, valores como la solidaridad, la igualdad, la justicia, el internacionalismo y el respeto por la vida, la naturaleza como fundamento de la praxis de los sujetos en formación. Debe, además, ser educación desde y para la diversidad, la pluralidad como contravía a la homogenización propuesta por el enfoque neoliberal (Muñoz, McCune y Reardon, 2014)

Esto en cuanto a principios filosóficos. Pero, además, advierten principios pedagógicos como:

La relación permanente entre teoría-práctica-teoría. La transformación social debe hacerse desde la reflexión y la acción; el proceso de enseñanza y aprendizaje se concibe como relación dialéctica desde el dialogo de saberes; y, la investigación debe ser militante, contextualizada y participativa siempre en clave de las necesidades reales de los campesinos pues en este caso son estos los sujetos protagonistas de la formación (Muñoz, McCune y Reardon, 2014).

Con estos principios se logra dar una base sólida a la propuesta agroecológica que, como se ha dicho trasciende la dimensión técnico-productiva y se cierne incluso sobre la educación.

Por otro lado, es evidente que la alimentación es un proceso dinámico que hace parte de la cultura y está sujeto al tiempo y el espacio. Es claro que hoy no se come lo que hace diez, veinte, cincuenta o cien años, y que es probable que en el futuro esta tendencia se mantenga. El cambio es inevitable, pero lo que debe continuar es la estructura que soporta los procesos, en este caso, alrededor de la alimentación, es decir la cultura, la identidad y la memoria individual y colectiva. Es importante reconstruir los momentos en donde se han dado los cambios bruscos en los patrones de consumo, pues de esa manera se podrá

intervenir y formular e implementar metodologías que atiendan a la continuidad de las tradiciones. La transformación de los hábitos de consumo, de los estilos de vida, en últimas del gusto, afecta el desarrollo de otros ámbitos de la vida independientemente de la clase, la etnia o el género. Las transformaciones del gusto son inevitables pero con el acentuado cambio en el modelo de producción y distribución ocasionado por la mediatización, mercantilización y privatización de los alimentos estos han tenido lugar de manera acelerada. La industrialización del sector agroalimentario ha hecho que el consumidor tenga acceso restringido a los procesos en cada una de los eslabones de la cadena haciendo cada vez más alejada la posibilidad de contacto y conocimiento veraz sobre lo que se consume. El desconocimiento de lo que ocurre allí lleva que las personas se pregunten por cuál es el origen de lo que comen. En este régimen se dice abiertamente que el consumo ligado a su forma de producir y distribuir es cada vez más limpio, más responsable y más sano. Se infunde sobre la condición campesina y lo que produce la idea de peligroso e inadecuado, la idea del riesgo está siempre presente en el imaginario de los consumidores (Beck, 1998), pero, mientras esto ocurre, en la localidad, como sucede en la finca tradicional afronortecaucana, se demuestra que lo verdaderamente adecuado y pertinente se produce a manos de pequeños agricultores familiares con fundamento agroecológico.

Precisamente la reconstrucción de la memoria social y agroalimentaria pasa por la necesidad de enaltecer la pequeña producción y el consumo consiente. Al respecto debe considerarse el “desenterrar” historias perdidas, buscar la memoria en las experiencias cotidianas de la gente, pues estas desentrañan los aspectos culturales de los alimentos.

En resumen, este capítulo busca extender una invitación a todos y cada uno de los pequeños campesinos afrocolombianos del Norte del Cauca, incluso a todos aquellos interesados en aportar su fuerza a la causa agroecológica que día a día se materializa en la finca tradicional. Para ellos hay que decir, que la alternativa necesaria y prácticamente obligatoria al régimen corporativo agroalimentario, que no es unívoca ni plenamente desconocida, pasa por la articulación de prácticas, de luchas, de construcción conceptual y reflexión analítica.

Para comodidad del lector se hace una división de la propuesta por categorías de análisis.

3.1 De acuerdo al gusto y el consumo

La alimentación no sólo se expresa en productos sino también en las herramientas que se usan, las técnicas empleadas, la forma como se dispone la mesa y asistimos a ella.

Ya se ha dicho aquí que el gusto es uno de los factores más importantes en la construcción identitaria y de subjetividades; que además, es la suma de esfuerzos, de experiencias y saberes generacionalmente transmitidos. Y para este caso particular el gusto que se construye desde la formación en la infancia hasta la madurez está fuertemente influenciado por lo que acontece en la cocina. La cocina tradicional es el elemento fundamental para la existencia de la cultura, y más allá de la vida misma. Cuando nos sentamos a la mesa, al final de la larga cadena agroalimentaria creamos y/o reforzamos vínculos de solidaridad y cohesión familiar y social, por ello la alimentación es un proceso que desborda el mero acto de consumo.

La cocina tradicional afrocolombiana se caracteriza por la inmensa diversidad incorporada en todas sus dimensiones, pasa por el proceso de producción local en manos campesinas, desde la siembra de semillas criollas hasta los rituales en torno a la comida. La incorporación de la biodiversidad en el acervo gastronómico nortecaucano garantiza la riqueza y la continuidad de los sabores y saberes pues al conocerlos y entenderlos se pueden reproducir.

Hay que volver a las recetas tradicionales, a las existentes y recuperar las que se han perdido por la homogenización del gusto que tanto se ha mencionado pues estas están llenas de contenido, de significados y sentimientos, de memorias y experiencias acumuladas. Al volver a ellas habrá garantía, habrá legitimidad sobre los propios alimentos, los locales, los que se sabe, contienen valores y propiedades asociadas desde lo nutricional hasta lo cultural y simbólico.

Debe haber una modelación del gusto a partir de esa formación agroecológica para la soberanía alimentaria de la que se ha hablado anteriormente. Esta modelación debe hacerse desde la propia casa, desde la cocina misma pues cocinar es una práctica que caracteriza la experiencia social de las personas desde su origen.

Igualmente, la cocina tradicional debe atender a condiciones gastronómicas referidas a las especificidades espaciales, es decir, debe apropiarse de lo local, de lo que se encuentra en el territorio y determina el abanico de posibilidades agroalimentarias y que responde al sentido material e inmaterial expresados en los alimentos y las formas-rituales tradicionales. Esto se considera como una salvaguarda a los saberes y sabores de la región.

3.1.1 Grupos de consumo y consumo de proximidad

Teniendo en cuenta que lo que aquí se busca es reconstruir y reivindicar lo local, el consumo consciente y responsable respalda instauración de grupos de consumo y consumo de proximidad, esto quiere decir, consumo agroalimentario con la menor cantidad de tiempo de tránsito y distribución. En otras palabras, consumo de alimentos propios del territorio, cultivados y cosechados por manos campesinas de la propia finca, la vereda, el municipio o la región. Reducir al máximo el consumo de productos importados o que en su producción y distribución hayan sido tratados con agrotóxicos.

Debe existir un cuestionamiento permanente por parte de los consumidores sobre qué es lo que comen, de dónde viene y cómo se ha elaborado. La propuesta de los grupos de consumo tiene pertinencia en tanto en la región aún queda voluntad campesina para establecer otro tipo de relaciones de intercambio y de comercialización. Estos grupos deben nacer a partir de la creación de redes entre productores y consumidores, la relación directa de estos eliminando la mayor cantidad de intermediarios posibles garantiza información precisa sobre lo que se pretende consumir, además que priman valores como la solidaridad, la justicia y el respeto entre los agentes.

Estos grupos de compraventa e intercambio solidario deben organizarse de manera espontánea incluyendo pequeños agricultores familiares agroecológicos y gente de la región interesada en alternativas ecológicas de vivir y relacionarse, de manera que se proporcione mutuamente estabilidad financiera y alimentaria.

3.1.2 Arca del Gusto y Baluartes

El Arca del Gusto es un proyecto del Movimiento internacional Slow Food y que tiene como principal objetivo:

Recuperar y catalogar alimentos, agrupar razas singulares y productos gastronómicos artesanales de excelencia contrastada y elaborados en pequeña escala, que se encuentran en peligro de desaparición. Destaca el valor intrínseco de los productos que ofrece la tierra, los protege por estar arraigados en su cultura, historia y tradiciones, y promueve su consumo, para salvaguardarlos como herencia y patrimonio de la humanidad (Slow Food, 1996).

Esta iniciativa tiene mucho que ver con el esfuerzo que aquí se hizo al inventariar alimentos en curso de desaparición gracias a la homogenización de la dieta y la imposibilidad campesina de reproducirlos por el cambio en el uso y tenencia de la tierra provocado por la agroindustria de la caña de azúcar.

Así como el Arca del Gusto incentiva la continuidad de los alimentos y recetas tradicionales alojadas en la memoria colectiva, los Baluartes como salvaguarda de los saberes y conocimientos asociados a la alimentación se caracterizan por:

La conservación de métodos de trabajo usados por pequeños productores, desarrollar mercados, salvaguardar patrimonios y educar a los consumidores. Los objetivos del programa son numerosos y multifacéticos, organizados en cuatro áreas principales: medioambiental, económica, social y cultural, con lo que se persigue la promoción de los productos artesanales con estándares de producción que por su calidad, garanticen a esos alimentos y productores, un futuro viable (Slow Food, 2000).

De esta manera se busca extrapolar ambas iniciativas a las posibilidades y características del Norte del Cauca, viabilizando el modo agroecológico de vida campesina.

3.2 De acuerdo a la memoria histórica y biocultural

El patrimonio gastronómico se ubica en el campo de la memoria y los sentidos, está en permanente disputa entre el recuerdo y el olvido, por ello los alimentos que se consumen a

determinada hora, en determinado lugar y con determinadas personas se constituyen como espacios especiales que nos permiten evocar relaciones y afectos particulares.

El olvido depende de la ausencia de reflexión, la ausencia de conciencia permite la sobreposición de unas memorias sobre otras. En el norte del Cauca la resistencia expresada en la finca tradicional influye en esa toma imperativa de conciencia de lucha contra el olvido. Recordar de donde vienen algunos alimentos, algunas preparaciones tradicionales, esos sabores y saberes son la piedra angular de la lucha por la soberanía alimentaria, pues pasa por el reconocimiento y la aprensión del potencial de los individuos, de los hombres y las mujeres, los jóvenes y los ancianos para recordar y conservar, para reproducir y crear.

En el marco de las acciones del Arca del Gusto o los Baluartes, en el norte del Cauca los campesinos afrocolombianos deben creer, deben evocar la memoria colectiva e individual, por ejemplo, al leer antiguas recetas de los abuelos que hacen referencia a los sabores y saberes tradicionales locales, al continuar formas-rituales asociadas a la comida en ciertas épocas del año o ciertas situaciones especiales, familiares o sociales, eventos comunitarios, fiestas, trabajo colectivo, conmemoraciones, etc., al rememorar a través de la comida se articulan otros aspectos de la vida, de la cotidianidad.

Así las cosas, es indudable el valor de la cocina, de la gastronomía tradicional que se ubica en el campo de la memoria. Hace parte de experiencias que deben ser visibilizadas, respetadas y compartidas. Asimismo, hace parte del patrimonio material e inmaterial de la región, es un legado expresado en utensilios, alimentos y prácticas tradicionales.

3.3 De acuerdo con la Soberanía Alimentaria

De acuerdo con Miguel Ángel Altieri y Clara Nicholls (2000), como alternativas a la agricultura convencional sujeta al modelo de la Revolución Verde existen aquellas agriculturas preventivas de pequeña escala, agriculturas familiares incluyentes en sinergia con la naturaleza y su biodiversidad. Estas agriculturas conocidas como agroecológicas permiten, en contraste con la agroindustria, reducir progresiva y drásticamente el uso de agrotóxicos de síntesis química al proveer de manera natural nutrientes al agroecosistema,

hacer control biológico de plagas y enfermedades a la vez que usa fuentes alternativas de energías sustentables.

La fertilización de los suelos en este tipo de agricultura corre por cuenta de los mal llamados desperdicios o sobrantes como lo son los desechos orgánicos; también es pertinente el uso de abonos animales como gallinaza, estiércol de vacuno u otro guano animal. Otro aspecto importante es el manejo alelopático y rotativo de los cultivos que de manera asociada cumplen con el objetivo de cuidar y restaurar los suelos mientras proveen los insumos y alimentos necesarios para la alimentación y otras tareas propias de las fincas o la comercialización e intercambio solidario. La rotación de cultivos es muy importante porque al contrario del monocultivo, los pluricultivos rotativos y asociados cumplen con la labor de interrumpir los ciclos de plagas y enfermedades, malezas y otros males de la huerta o el cultivo.

Es por ello que, “debe haber un balance entre el medio ambiente, rendimientos sostenibles, fertilidad del suelo y control de plagas a través de agroecosistemas diversificados y tecnologías de bajo insumo” (Altieri, 2000, p.122). Aunque aún es muy prematuro por el estado actual de transición de las fincas tradicionales hacia la agroecología, es claro que ésta permite revitalizar el contenido de la pequeña propiedad convirtiéndose en una tecnología válida y viable a los intereses de los productores y los consumidores, confiándoles su autosuficiencia, soberanía y autonomía alimentarias al tiempo que financiera.

Si bien a nivel micro la agroecología es posible por mera voluntad de los interesados, al querer proyectarla como una alternativa regional incluso nacional es necesario un cambio en lo social, lo político, lo económico y lo cultural en general. La agricultura diversificada requiere de apoyo y reorientación de las políticas agropecuarias de la nación que más bien se orientan por la agroindustria, los megaproyectos, la gran minería, etc. “La agricultura campesina es la base de la agricultura del siglo XXI” (Altieri y Nicholls, 2012).

Para fortalecer la agroecología y la soberanía alimentaria de las comunidades afrocolombianas del norte del Cauca, se debe desarrollar, además, mercados locales que,

como se ha dicho aquí, estrechen el tiempo y el espacio entre productores y consumidores. Además, en la propuesta deben coincidir cinco elementos principales con la práctica agroecológica de las fincas tradicionales:

1. altos niveles de diversidad biológica que regulen el funcionamiento de los agroecosistemas y en la prestación de servicios eco sistémicos;
2. Los sistemas y tecnologías para el manejo y conservación del paisaje y la tierra y la gestión de recursos hídricos;
3. Sistemas agrícolas diversificados que provean lo necesario para alcanzar Soberanía y Seguridad Alimentarias;
4. Resistencia y solidez frente a riesgos y cambios antrópicos y medioambientales;
5. Se deben nutrir de conocimientos tradicionales y las innovaciones de los campesinos, así como deben existir instituciones socioculturales reguladas por fuertes valores culturales y formas colectivas de organización social (Dewalt, 1994, Koohafkan y Altieri, 2010, citados en Altieri y Toledo, 2011, p. 8).

Estas son algunas de las más importantes contribuciones que desde la teoría y la práctica se han desarrollado en torno a la agroecología y, que para efectos de este trabajo se han leído en clave del desarrollo de la finca tradicional como expresión regional de soberanía alimentaria, memoria histórica y biocultural y modelación y educación del gusto.

En suma, se busca que cada uno de los componentes de esta propuesta sea implementado progresivamente de acuerdo a la convocatoria de la Escuela Itinerante del norte del Cauca. Esta Escuela es la suma de esfuerzos de importantes sectores que preocupados por las problemáticas de la zona han involucrado hombres y mujeres de todas las edades de la región, académicos y organizaciones no gubernamentales como el Grupo Semillas, la Red de Mujeres del norte del Cauca, Asociación Casa del Niño, entre otras. Las sesiones de la escuela están programadas una vez cada 15 días y buscan contribuir a la formación técnica y política de la población. Igualmente, el trabajo de la Escuela se verá reflejado en jornadas de exhibición gastronómica, ferias de sabores y saberes e intercambios locales de semillas por cabecera municipal. De acuerdo con esto, la Escuela es el instrumento mediante el cual se llevará a cabo la formación agroecológica para alcanzar soberanía y autonomía alimentarias, implementar con cada una de las familias la figura de los Baluartes y los custodios de semillas dado que, a la postre, así se enriquecerá el Arca del Gusto y los

grupos de consumo de proximidad, sólo mediante el acto de compartir e intercambiar libremente esta propuesta tendrá viabilidad, y se fortalecerá mediante dialogo social, el tejido familiar y, por ende, la memoria colectiva y el ejercicio de poder y autonomía local.

3.4 El documental como instrumento de la memoria

La necesidad imperiosa de visibilizar los procesos de resistencia, las capacidades, posibilidades y potencialidades de la finca tradicional afronortecaucana lleva a construir una estrategia audiovisual que sea de fácil difusión, de fácil acceso y contundentemente transmita el mensaje: la finca tradicional está ahí y es el principio de un nuevo paradigma agroalimentario.

En principio esta estrategia está dirigida a la población contenida en la región pues es la directamente implicada. Está pensada como herramienta pedagógica de formación política. Pero también se logra ubicar en espacios como la escuela pues esta es uno de los pilares fundamentales de esa nueva formación agroecológica para la soberanía alimentaria.

El documental hace parte de numerosos intentos por mostrar realidades y problemáticas que de otra manera no evidenciarían las causas y consecuencias genuinas de su aparición. Se entiende aquí que la estrategia documental es utilizada como medio para la exigencia y la denuncia, para la construcción a partir del reconocimiento de elementos comunes y necesidades patentes en la región. En clave de los derechos humanos, está concebida como la forma de acercar a la gente a la raíz de la dificultad enfatizando en el poder que como sujetos de derecho tienen.

El documental: *Sabores, Tradiciones y Resistencias: una mirada a la finca tradicional afronortecaucana*, es la expresión más pura de la reflexión campesina sobre sí mismos, sobre los problemas que los aquejan y las ideas que afloran en un clima de represión normativa y olvido gubernamental sobre el territorio.

Este trabajo audiovisual está construido a partir de los relatos y experiencias de cada una de las cinco familias y sus integrantes. Los testimonios sobre el antes y el después de la finca tradicional se mezclan con el análisis hecho por gente de la región que hace una lectura más

académica, pero sin desconocer la práctica pues a su vez son campesinos de la región. Se referencian especificidades como la gastronomía del norte del Cauca, los sabores y saberes constitutivos de la identidad y cultura regional. Lo anterior es apoyando con imágenes de un taller realizado como acción preliminar al VI Encuentro Interétnico llevado a cabo en Santander de Quilichao en el año 2013.

El documental está compuesto de dos partes (ver anexo n° 1). Una breve introducción que contextualiza la problemática generada en el norte del Cauca por la agroindustria de la caña; el siguiente apartado dedicado a los testimonios campesinos que ponen en evidencia las causas y consecuencias de la caña de azúcar en la región; y un tercer y último apartado dedicado a mostrar la importancia de la finca tradicional, las prácticas agroecológicas y el papel de las mujeres, la importancia de la memoria y la educación del gusto en clave de lograr soberanía y autonomía alimentarias.

4. CONCLUSIONES

El presente ejercicio de investigación permitió hacer un análisis exhaustivo de testimonios orales y documentos escritos que permitieron visualizar las condiciones materiales de existencia de la población afrocolombiana a del norte del Cauca toda vez que permiten poner a consideración la importancia que tienen en las luchas y resistencias frente a un modelo que los ha atropellado y vulnerado en múltiples dimensiones. Mediante el estudio de tres categorías de análisis centrales (Gusto, memoria histórica y biocultural y Soberanía Alimentaria) se pudo constatar la importancia y la emergencia de nuevos paradigmas de desarrollo.

En términos productivos, económicos, culturales, políticos y ambientales la trascendencia de establecer nuevas directrices para la transformación rural se hace patente. Por ello, tras un largo recorrido se pudo evidenciar varias cosas:

Que para la población afrocolombiana del norte del Cauca, especialmente la de las cinco fincas piloto, las categorías abordadas en este trabajo en sentido particular no eran desconocidas, al contrario, tienen especial relevancia en las lógicas y dinámicas cotidianas, los procesos organizativos y los estilos de vida. Los campesinos afrocolombianos van en dirección, a paso lento, hacia la transformación con todo y lo complicado que eso pueda resultar dada la condición hegemónica que la agricultura industrial en la región representa.

Se pudo, además, constatar que el agronegocio como directriz del desarrollo rural impulsado por el Gobierno nacional es un factor de desterritorialización, despojo y uniformización del modelo productivo y los patrones de consumo alimenticio, claro ejemplo es la apropiación fraudulenta de tierras baldías por ingenios azucares como Rio Paila-Castilla, etc. (Briceño, 2014). La agroindustria hace parte, además, de la avanzada capitalista que tiene su máxima expresión en el ámbito agroalimentario con el régimen corporativo. Este régimen gana día a día terreno gracias a la protección y garantía que, a través de políticas orientadas al libre comercio se traducen en normatividad excluyente y privatizadora como lo es, por ejemplo, las leyes de semillas, propiedad intelectual, exenciones de impuesto a las corporaciones, leyes como las de fomento a la agroindustria

palmera (Ley 138 de 1994), etc., que terminan por criminalizar a los campesinos y el movimiento social en el País (EFE, 2014)

Con la claridad de la enorme disparidad en el ejercicio del poder, los campesinos de la región blindados de alguna manera por la posesión de tierras se dieron cuenta que la diferencia se hace desde la acción individual y familiar, que si bien tiene en su contra un aparato político-corporativo que edifica muros en contra de sus acciones, son capaces de transformar, reproducir y extender un estilo de vida basado en la tradición y el uso estratégico de la memoria histórica que a través de generaciones han acumulado.

Se pudo concluir, además, que las fincas tradicionales son la representación de esos baluartes que con tanta insistencia se han mencionado. Son el inicio de un proceso constituyente que se materializa en la articulación y contribución al fortalecimiento del movimiento social afrocolombiano.

Por su parte, tanto hombres como mujeres, ya sean niños, jóvenes o adultos mayores ven en la finca tradicional el camino a seguir en función de alcanzar el auto abastecimiento alimentario. Notan también que es una estrategia de lucha contra la agroindustria de la caña de azúcar al mantener en el tiempo las tradiciones construidas generacionalmente y reproducirlas, pero también innovando y enriqueciéndolas con el dialogo permanente de saberes entre familias, y de estas con el resto de las población.

Tanto hombres como mujeres juegan un papel preponderante en las tareas y quehaceres de la finca, no hay una división sexual del trabajo fuertemente marcada, al contrario, ambos se ocupan de la producción, la transformación y la comercialización, lo que se traduce en un utilidad compartida. Mientras que a la hora de cocinar y comer se muestra una tenue inclinación hacia el trabajo de las mujeres, no obstante los hombres son piezas clave a la hora de apoyar la gestión del hogar.

Igualmente, se pudo demostrar como la alimentación a pesar de ser un ejercicio cotidiano y rutinizado se interpreta de manera distinta de acuerdo a las particularidades culturales y familiares ya sea por la orientación política, la capacidad económica o el capital cultural. En otras palabras la alimentación y la gastronomía se ubican en el campo de lo simbólico al

ejercer autoridad de acuerdo a eventos especiales como lo son fiestas, celebraciones, conmemoraciones o, por el contrario, situaciones dolorosas como funerales, desastres familiares, etc.

En últimas, la población participante de esta investigación es realmente consciente de la importancia del gusto expresado en sus hábitos de consumo y estilos de vida en la construcción y trasmisión de saberes que determinan la memoria individual y colectiva, y que ambos, gusto y memoria son trascendentales si se toma en serio el ejercicio de resistencia a la homogenización y privatización de la vida, en otras palabras, en la finca tradicional convergen las acciones de orden político que permiten ubicar al gusto y la memoria como parte estructurante de la soberanía alimentaria de la región.

Pero la conclusión más importante es que cada uno de los integrantes de las cinco familias contenidas en las cinco fincas tradicionales piloto se dieron cuenta que somos lo que comemos. La defensa de la tierra y la cultura, de lo material y lo inmaterial pasa por la defensa y reivindicación de los derechos fundamentales que sistemáticamente han sido vulnerados por un régimen agroalimentario pensado para responderle a los intereses de las minorías. La lucha por el territorio, entonces, es un imperativo cuyo germen se encuentra, en este particular caso, en las cocinas y en las mesas de cada uno de esos hogares.

En suma, por más ataques que sufra la población siempre habrá quienes se resistan y combatan de manera frontal tanto desde la acción cotidiana e individual hasta la acción colectiva en las calles a manos de los movimientos sociales. Y allí, en estos espacios de confrontación, a partir de la agroecología como enfoque práctico y filosófico y la anarquía como ideología se podrá avanzar hacia un nuevo paradigma, no un régimen agroalimentario sino un modo de vivir distinto, uno que se caracterice por el respeto, la justicia, la libertad y la solidaridad siempre en la sinergia con la naturaleza.

Todo ese recorrido hecho por las fincas, por el territorio de los cinco municipios del norte de Cauca fue traducido en una estrategia audiovisual que muestra la riqueza de la región en términos agroalimentarios, pero también el gran riesgo que corren y al que se enfrentan los campesinos afrocolombianos producto del monocultivo de la caña de azúcar.

Finalmente, que la finca tradicional como ejercicio político se interpreta como la manifestación popular del Derecho a la Alimentación al proveer Seguridad Alimentaria sobre la base de la agricultura familiar, es decir, la finca tradicional es la apuesta de la población afrocolombiana para alcanzar soberanía y autonomía alimentarias mientras fortalecen el tejido social y garantizan la continuidad de su memoria histórica.

5. FIGURAS Y FOTOGRAFÍAS

Figura 1. Localización de los municipios del norte del Cauca. 2014

Figura 2. Pirámide poblacional Norte del Cauca. 2014

Fotografía 1. Limpieza del terreno post-cosecha de la caña de azúcar. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 2. Monocultivo de caña de azúcar. Padilla, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 3. Tren cañero. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 4. Corte de caña. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 5. Corteros de caña. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 6. Taller gastronómico. Sabores tradicionales. Villa Rica, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 7. Fufú de plátano verde y estofado de carne. Receta tradicional afrocolombiana. Archivo personal. 2014

Fotografía 8. Ingredientes locales de producción campesina. (Plátano, cilantro cimarrón, cebolla cabezona, naranja, zanahoria). Archivo personal. 2014

Fotografía 9. Taller gastronómico tradicional con mujeres del norte del Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 10. Pilar el plátano con piedra: técnica gastronómica tradicional nortecaucana. Archivo personal. 2014

Fotografía 11. Productos locales dispuestos para comercialización. Santander de Quilichao, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 12. Galería o plaza de mercado. Santander de Quilichao, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 13. Galería o plaza de mercado. Puerto Tejada, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 14. Cocina tradicional, fogón de leña. Padilla, Cauca. Archivo personal. 2014

Fotografía 15. Puesto de comercialización de frutales. Guachené, Cauca. 2014

6. REFERENCIAS

Páginas web

Acuerdo de Cartagena. (1993). *Decisión 344. Régimen Común sobre Propiedad Industrial.*

Recuperado de <http://www.sice.oas.org/trade/junac/decisiones/Dec344s.asp>.

Administración de Alimentos y Medicamentos. (2009). *Pesticide Monitoring Program: 2009 Pesticide Report.* Recuperado de

<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/Pesticides/UCM352872.pdf>.

Alcaldía municipal de Guachené. (Sf). *Historia.* Recuperado de http://guachene-cauca.gov.co/informacion_general.shtml#historia

Alcaldía municipal de Padilla. (Sf). *Historia.* Recuperado de http://padilla-cauca.gov.co/informacion_general.shtml#historia

Alcaldía municipal de Puerto Tejada. (Sf). *Historia.* Recuperado de http://puertotejada-cauca.gov.co/informacion_general.shtm

Alcaldía municipal de Santander de Quilichao. (Sf). *Historia.* Recuperado de http://santanderdequilichao-cauca.gov.co/informacion_general.shtml#historia

Altieri, Miguel y Toledo, Víctor. (2011). La revolución agroecológica en Latino América: rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesino. *The Journal of Peasant Studies.* Recuperado de <http://agroeco.org/socla/wp-content/uploads/2013/11/AGROECOLOGIA-ALTIERI-TOLEDO.pdf>

Altieri, Miguel, Funes-Monzote, Fernando y Petersen, Paulo. (2011). Agroecologically efficient agricultural systems for smallholder farmers: contributions to food sovereignty. Recuperado de <http://agroeco.org/socla/wp-content/uploads/2013/12/Altieri-Funes-Petersen-Palencia.pdf>

Asocaña. (Sf). El sector azucarero Colombiano en la actualidad. Recuperado de <http://www.asocana.org/publico/info.aspx?Cid=215>

Briceño, Iván. (16/10/2014). Ley de baldíos del Gobierno es una verdadera contrarreforma agraria: Iván Cepeda. *Radio Santa fe*. Recuperado de <http://www.radiosantafe.com/2014/10/16/ley-de-baldios-del-gobierno-es-una-verdadera-contrarreforma-agraria-ivan-cepeda/>

Centro de Investigaciones y Documentación Socioeconómica-Cidse. (2009). *desigualdades étnico raciales, acción colectiva, etnicidad y resistencia en el norte del cauca y sur del valle*. Recuperado de <http://acaso.univalle.edu.co/Infinal%20proyecto%20NorteSur.pdf>

Cienfi. (Sf). *10 años de la Ley Páez. Impacto económico*. Recuperado de https://www.icesi.edu.co/leypaez/contenido/pdf/resumen_ejecutivo.pdf

Comunidad Andina de Naciones. (1993). *Decisión N° 345 sobre el Régimen Común de Protección a los Derechos de los Obtentores de Variedades Vegetales*. Recuperado de <http://www.wipo.int/wipolex/es/details.jsp?id=9417>.

Comunidad Andina de Naciones. (1996). *Decisión N° 391. Régimen Común sobre Acceso a los Recursos Genéticos*. Recuperado de <http://www.wipo.int/wipolex/es/details.jsp?id=9446>.

Congreso de la Republica de Colombia. (2006). *Ley 1032*. Recuperado de http://juriscol.banrep.gov.co/contenidos.dll/Normas/Leyes/2006/ley_1032_2006

Congreso de la Republica de Colombia. (2012). *Ley 1518*. Recuperado de <http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Leyes/Documents/ley151813042012.pdf>

Corte Constitucional de Colombia. (2012). Sentencia C-1051/12. Recuperado de <http://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2012/C-1051-12.htm>.

De Loma-Ossorio, Enrique. (2007). *Estrategia de Lucha contra el Hambre de la Cooperación Española*. Recuperado de <http://www.aecid.es/Centro->

Documentacion/Documentos/Planificaci%C3%B3n%20estrat%C3%A9gica%20por%20sectores/ESTRATEGIA_Lucha_Hambre.pdf.

De Schutter, Olivier. (2010). *Informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación*, Sr. Olivier De Schutter. Recuperado de http://servindi.org/pdf/RE_derecho%20alimentacion_20113.pdf

Departamento Nacional de Planeación. (2013). *Contrato Plan de la Nación con la Región Norte del Cauca Acuerdo Estratégico para el Desarrollo del Territorio*. Recuperado de <https://pwh.dnp.gov.co/LinkClick.aspx?fileticket=xNjhN2yW24U%3D&tabid=1794>.

Desde Abajo. (2005/09/26). Corteros de caña se toman ingenio La Cabaña. Norte del Cauca. *Desde Abajo*. Recuperado de <http://www.desdeabajo.info/colombia/item/1137-corteros-de-ca%C3%B1a-se-toman-ingenio-la-caba%C3%B1a-norte-del-cauca.html>

Dorado, Fernando. (Sf). Movimiento obrero, lucha sindical, social y estructura económica en el Cauca. *Semanario virtual Viva la Ciudadanía*. Recuperado de <http://www.viva.org.co/cajavirtual/svc0176/articulo0007.pdf>

EFE. (16/10/2014). ONG colombianas denuncian en Bruselas el acaparamiento de tierras en su país. *El Espectador*. Recuperado de <http://www.elespectador.com/noticias/elmundo/ong-colombianas-denuncian-bruselas-el-acaparamiento-de-articulo-522456>

FAO. (2012). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/016/i2845s/i2845s00.pdf>

Figura 1. (Sf). Localización de los municipios del norte del Cauca. Recuperado de http://www.lasierra-cauca.gov.co/apc-aa-files/66353031633162333534363265333932/mapa_del_departamento_thumb.bmp.

- Goldman, Emma. (2001). *Anarquismo: Lo que significa realmente*. Recuperado de <http://www.zmag.org/Spanish/>
- Grupo Semillas. (2011). *Finca tradicional econativa, presente y futuro del pueblo afronortecaucano*. Recuperado de www.semillas.org.co/apc-aa.../cartilla-finca-tradicional-final-final.pdf
- Grupo Semillas. (2012). *Principales Normas sobre Semillas en Colombia*. Recuperado de <http://www.semillas.org.co/sitio.shtml?apc=N1b1--&x=20157915>.
- Grupo Semillas. (2013). *Escuela itinerante del norte del Cauca. Conflictos territoriales y desafíos*. Recuperado de <http://www.semillas.org.co/sitio.shtml?apc=I1----&x=20158758>
- Grupo Semillas. (Productor). (Sf) La caña de azúcar no siempre es dulce. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=iY471UJBXik>
- Instituto Colombiano Agropecuario. (2005). *Decreto 4525*. Recuperado de <http://www.ica.gov.co/getdoc/c8e6b500-7d1e-4ccf-b510-8ac4648f3132/2005D4525.aspx>.
- Instituto Colombiano Agropecuario. (2010). *Resolución 970*. Recuperado de <http://www.ica.gov.co/Normatividad/Normas-Ica/Resoluciones/2010/200R970.aspx>
- Instituto Latinoamericano para una Sociedad y Derecho Alternativos. (2012). *Semillas en peligro*. Recuperado de <http://ilsa.org.co:81/node/636>
- Klein, Naomi. (27 de abril de 2014). El cambio por dentro: los obstáculos que enfrentamos no sólo son externos. *La Jornada*. Recuperado de http://www.jornada.unam.mx/archivo_opinion/autor/front/38/40963.
- Loma E. y O. Friend. (2005). Luchar contra el hambre desde la Soberanía Alimentaria. Una prioridad de la cooperación española. Recuperado de <http://www.fao.org/tc/tca/esp/pdf/findelhambre/pdf/10%20LOMA.pdf>

- Malatesta, Errico. (1890). *La Anarquía*. Recuperado de <https://grupodeestudiosgomezrojas.files.wordpress.com/2009/12/errico-malatesta-la-anarquia.pdf>
- Martínez, Róger. (2010). Soberanía Agroalimentaria: Características, obstáculos y perspectivas. *Ciencia y sociedad*. Volumen XXXV, Número 4, pp 623 – 656. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=87020011005>
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2010). Agronet. Recuperado de www.agronet.gov.co
- Muñoz, Adriano, McCune, Nils y Reardon, Juan. Formación agroecológica para la soberanía alimentaria. Recuperado de <http://www.rebelion.org/noticia.php?id=181723&titular=formaci%F3n-agroecol%F3gica-para-la-soberan%EDa-alimentaria->
- Ordoñez, Freddy. (2013). *Las luchas campesinas por la soberanía alimentaria en Colombia*. Recuperado de <http://ilsa.org.co:81/node/651>.
- Ordoñez, Freddy. (2014). Colombia y el régimen alimentario corporativo. Recuperado de <http://prensarural.org/spip/spip.php?article13059>.
- Organización de las Naciones Unidas. (1992). *Convenio sobre la Diversidad Biológica*. Recuperado de <https://www.cbd.int/doc/legal/cbd-es.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas. (2011). *Protocolo de Nagoya sobre acceso a los recursos genéticos y participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de su utilización al convenio sobre la diversidad biológica*. Recuperado de <http://www.cbd.int/abs/doc/protocol/nagoya-protocol-es.pdf>
- Ospina, Byron. (2011, Noviembre). Espacializando la memoria: Reflexiones sobre el tiempo, el espacio y el territorio en la constitución de la memoria. *Aletheia*, volumen 2, número 3. Recuperado de <http://www.aletheia.fahce.unlp.edu.ar/numeros/numero->

3/espacializando-la-memoria-reflexiones-sobre-el-tiempo-el-espacio-y-el-territorio-en-la-constitucion-de-la-memoria.-1.

Rodríguez, Flavio Bladimir. (2010). Regímenes, sistema y crisis agroalimentaria. Recuperado de <http://ilsa.org.co:81/biblioteca/dwnlds/od/elotrdr042/2.pdf>.

Rosset, Peter. (2003). *Soberanía Alimentaria: Reclamo Mundial del Movimiento Campesino*. Recuperado de http://alainet.org/active/show_text.php3?key=6013.

Rosset, Peter. (2004). *Soberanía Alimentaria: Reclamo Mundial del Movimiento Campesino*. Recuperado de <http://www.nyeleni.org/spip.php?article97>.

RTV (2012, Marzo 6). Mujer y soberanía alimentaria. Entrevista a Esther Vivas. *Para todos la 2*.

Secretaría Departamental de Salud del Cauca. (2012). *Cauca: todas las oportunidades*. Recuperado de http://santanderdequilichao-cauca.gov.co/apc-aa-files/62386137326230633133316235303037/ANALISIS_sala_sitacional__Norte_de_l_Cauca_.pdf

Semana. (2008/11/06). Corteros de caña y empresarios azucareros establecen mesas de negociación. *Semana*. Recuperado de <http://www.semana.com/nacion/problemas-sociales/articulo/corteros-cana-empresarios-azucareros-establecen-mesas-negociacion/97040-3>.

Slow Food. (1996). *Arca del Gusto*. Recuperado de <http://slowfood.es/proyecto/arca-del-gusto/>

Slow Food. (2000). *Baluartes*. Recuperado de <http://slowfood.es/proyecto/baluartes/>

Stolowicz, Beatriz. (2012). *El “posneoliberalismo” y la reconfiguración del capitalismo en América Latina*. Recuperado de www.espaciocritico.com

Superintendencia de Industria y Comercio. (Sf). *¿Qué son las patentes?*. Recuperado de <http://www.sic.gov.co/drupal/node/43>.

Taibo, Carlos. (2006). *Movimientos antiglobalización*. Recuperado de <http://www.comfia.info/noticias/24942.html>.

Vega Cantor, Renán. (2008). *El imperialismo ecológico: un concepto indispensable para comprender y enfrentar el ecocidio planetario*. Recuperado de www.espaciocritico.com

Vía Campesina. (2003). *Qué es la soberanía alimentaria*. Recuperado de <http://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/314-que-es-la-soberania-alimentaria>.

Vivas, Esther. (2014). *¿Qué es la soberanía alimentaria?*. Esther Vivas. Recuperado de <http://esthervivas.com/presentacio/que-es-la-soberania-alimentaria/>

Windfuhr, Michael y Jonsén, Jennie. (2005). *soberanía alimentaria hacia la democracia en sistemas alimentarios locales*. Recuperado de <http://www.ukabc.org/soberaniaalimentaria.htm>.

Libros y revistas

Altieri, Miguel y Nicholls, Clara. (2000). *Agroecología, teoría y práctica para una agricultura sustentable*. México D.F, México. PNUMA.

Altieri, Miguel y Nicholls, Clara. (2012). Modelos ecológicos y resilientes de producción agrícola para el siglo XXI. *Agroecología*. (6) p. 28-37

Barthes, Roland. (1997). *Toward a Psychosociology of Contemporary. Food Consumption*. En Counihan, Carole. (Ed). *Food and Culture*. Nueva York, USA. Routledge.

Beck, Ulrich. (1998). *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*. Barcelona, España. Paidós.

Bourdieu, Pierre. (1988). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Bogotá, Colombia. Ediciones Santillana S.A.

- Comisión Intereclesial de Justicia y Paz. (2005). Derechos Humanos y Palma Aceitera Curvaradó y Jiguamiandó. *La Tramoya*. Caso Tipo 5 del Banco de Datos del Cinep.
- Crump, Andy. (1998). *The A to Z of World Development*. New Internationalist Publications Ltd. Oxford.
- Delgado, Manuel. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. En *Revista de Economía Crítica*, N° 10, pp. 32-61.
- Engels, Friedrich. (1979). *La situación de la clase obrera en Inglaterra*. Guijón, España. Júcar
- ETC Group. (2008). *De quién es la naturaleza. El poder corporativo y la frontera final en la mercantilización de la naturaleza*. *Communique* N° 100. Nov. 2008, pp 48.
- Fischler, Claude. (1990). *El (h) omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España. Anagrama.
- Galeano, Eduardo. (2003). *Patas arriba: la escuela del mundo al revés*. Montevideo, Uruguay. Siglo XXI.
- Gallardo, Lucía. (2002). La donación de pasta de soja. El primer caso de resistencia a los transgénicos en el Ecuador. En Bravo, María Elizabeth (Ed.). *Ayuda alimentaria y organismos transgénicos*. Quito, Ecuador. Red por una América latina libre de transgénicos.
- García Canclini, Néstor. (1995). *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*. México D.F, México. Grijalbo S.A.
- Garzón, María Teresa, Mendoza, Nydia Constanza. (Ed). (2007). *Mundos en disputa: intervenciones en estudios culturales*. Bogotá, Colombia. Pontificia Universidad Javeriana: Pensar Instituto de Estudios Sociales y Culturales.

- Gonzales, Verena y Valencia, Álvaro. (2003). Ley Páez en el norte del Cauca, Colombia, y su influencia sobre la comunidad de Villa Rica. *Guillermo de Ockham*. Vol. 6. N° 2. P. 85.
- Halbwachs, Maurice. (2004). *La memoria colectiva*. Zaragoza, España. Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Holt-Giménez, Eric y Shattuck, Annie. (2013). ¡Movimientos alimentarios uníos! Es posible crear un nuevo sistema alimentario. En Holt-Giménez, Eric (Ed). *¡Movimientos alimentarios unidos! Estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios* (p. 1-10). Bogotá, Colombia. Icaria
- Instituto Colombiano Agropecuario. (1971). *Proyecto de desarrollo rural del Norte del Cauca: desarrollo del Norte del Cauca*. Palmira, Colombia. Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias.
- Prohudon, Pierre. (2006). *¿Qué es la propiedad?*. Buenos Aires, Argentina. Prometeo
- Rojas, José María. (1983). *Empresarios y tecnología en la formación del sector azucarero en Colombia 1860-1980*. Bogotá, Colombia. Universidad del Valle – Banco Popular.
- Rosental, Marc. (1946). *Método dialéctico marxista*. Montevideo, Uruguay. Pueblos unidos.
- Rosset, Peter y Martínez-Torres, María. (2013). Movimientos Sociales Rurales y Agroecología: Contexto, Teoría y Proceso. *Ecology and Society*. (17), p 17.
- Salgado, Wilma. (2002). Ayuda alimentaria o ayuda a las exportaciones. En Bravo, María Elizabeth (Ed.). *Ayuda Alimentaria y Transgénicos*. Quito, Ecuador. Red por una América latina libre de transgénicos, acción ecológica, instituto de estudios ecologistas.
- Samsel, Anthony y Seneff, Stephanie. (2013). Glyphosate's Suppression of Cytochrome P450 Enzymes and Amino Acid Biosynthesis by the Gut Microbiome: Pathways to Modern Diseases. *Entropy*, (15), p 1416-1463. doi:10.3390/e15041416

- Toledo, Víctor Manuel y Barrera-Bassols, Narciso. (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona, España. Icaria Editorial S.A.
- Toro Pérez, Catalina. (2010). *La propuesta de Revisión del Convenio de París desde los países andinos en 1969. Del multilateralismo a los Regímenes Globales de Comercio*. Cátedra Manuel Ancízar 2010-01, Universidad Nacional de Colombia.
- Traverso, Enzo. (2007). Historia y memoria: notas sobre un debate. En Franco, Marina, Levin, Florencia. (Ed.), *Historia reciente. Perspectivas y desafíos para un campo en construcción*. Buenos Aires, Argentina. Paidós.