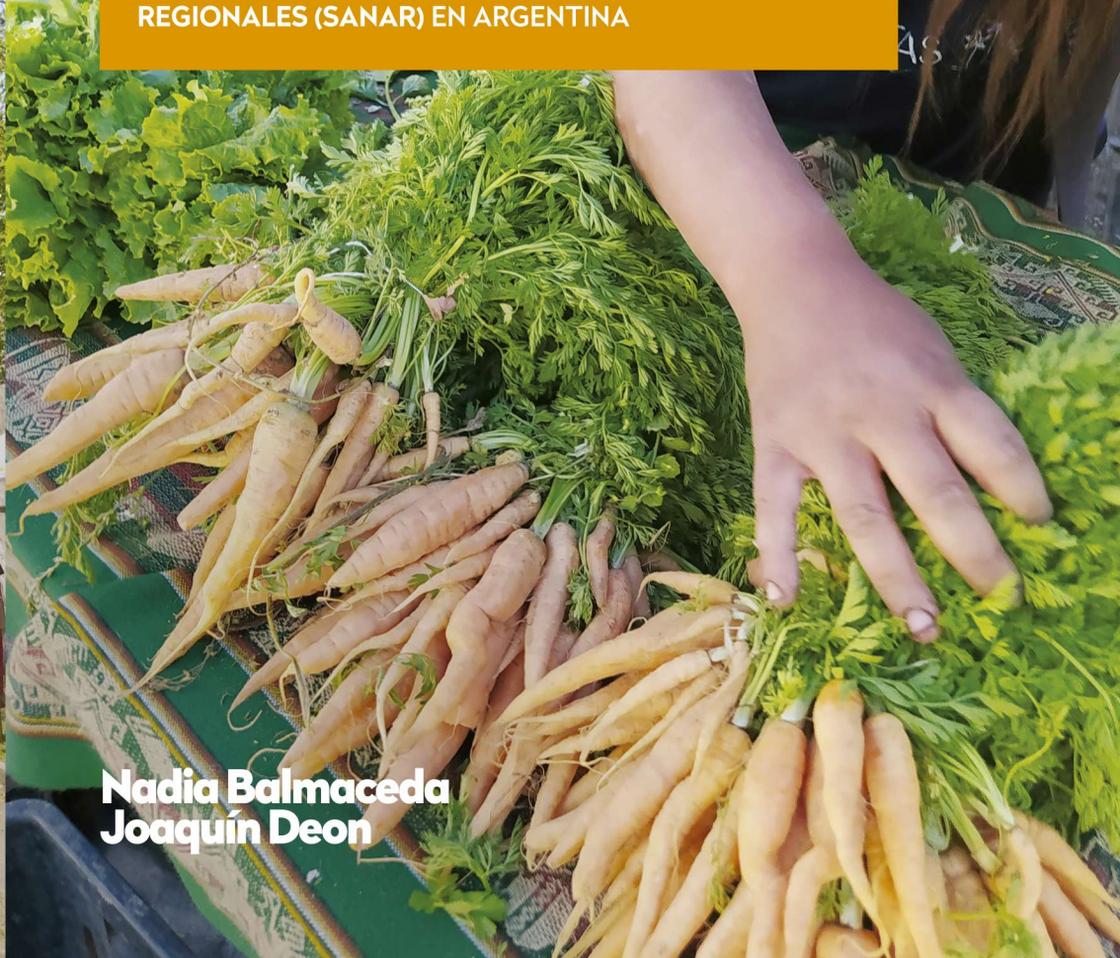




SANAR CON LA TIERRA

(RE) TERRITORIALIZANDO SISTEMAS ALIMENTARIOS
NUTRICIONALES AGROECOLÓGICOS/AUTOGESTIVOS
REGIONALES (SANAR) EN ARGENTINA



Nadia Balmaceda
Joaquín Deon

SANAR CON LA TIERRA

(Re) Territorializando el Sistema Alimentario Nutricional
Agroecológico - Autogestivo - Regional en Córdoba Argentina



Nadia Balmaceda y Joaquín Deon

Sanar con la tierra : (re) territorializando sistemas alimentarios nutricionales agroecológicos-autogestivos regionales (sanar) en Argentina / Nadia Balmaceda ; Joaquín Deon. - 1a ed - La Plata: Arte editorial Servicop, 2022.

92 p. ; 21 x 15 cm.

ISBN 978-987-803-317-4

1. Ecología. 2. Medio Ambiente. I. Deon, Joaquín. II. Título.
CDD 363.70525

1ra Reimpresión: Junio 2022



Atribución - No Comercial - Compartir Igual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)

Arte de tapa y fotos: Fernanda Salinas @fernandasalinasdesign

Foto portada: Puesto de verduras agroecológicas de Las Rositas en la Feria Agroecológica Río Ceballos, Córdoba.

Foto de contraportada: Feria Agroecológica Río Ceballos, Córdoba. Fotos interior: Nano Ceballos. @nano.zeballos. Ferias Agroecológicas: Villa Allende, Cabana. MTE Rural. Edición literaria: Hernán Uanini

Impreso en  **SERVICOP** en junio de 2022
en 50 N° 742 - La Plata - Argentina - www.imprentaservicop.com.ar

Alegra Serranita...
Brote nuevo y semilla de amor

Índice

1. Mapas para degustar los SANAR juntos.....	6
2. Alimentos, nutrición y territorios.....	8
3. Sistema Alimentario Transgénico transnacional de Agro Negocio (SATAN).....	14
4. Territorialidades del SATAN: conflictos y resistencias.....	25
5. Resistir y construir horizontes socio-comunitarios para el SANAR.....	41
6. 6.1. <i>Organizaciones y experiencias en la producción y recolección de alimentos.</i>	47
6.2 <i>la elaboración.</i>	59
6.3 <i>la comercialización.</i>	62
6.4 <i>el consumo.</i>	68
6.5 <i>la lactancia.</i>	73
7. Invitación a comer y sembrar el SANAR.....	77
8. Anexo 1: Ordenanzas municipales de prohibición a las fumigaciones al 2020 en la Provincia de Córdoba.....	82
9. Anexo II: Cartografías de redes agroecológicas, luchas y municipios que prohibieron las fumigaciones agrotóxicas.	
Bibliografía.....	84

1. Mapa para degustar los SANAR juntos

Este es un libro cortito, que escribimos para Ustedes, para invitarlos a seguir disfrutando estos caminos de encuentros, juntadas, comidas ricas y luchas por el territorio, por lo común. Lo hicimos con Alegra, nuestra hija, compañera de aventuras que nos inspira a jugar con todo y buscar amigos con quien compartirlo. Ella nos ayuda a recordar lo esencial de la vida, cuando nos hacemos los ocupados y responsables. Reirnos, no enojarnos tanto, estar sanas y sanos, comer, estar con quienes amamos y que ellos estén bien, cuidar y respetar nuestra casa, la casa chica con el patio y la huerta, los perros, y la más grande como el barrio o la región, con su gente, sus historias y su tierra.

Desde ahí escribimos este librito. Que es bastante representativo de nosotros. Tiene su lado académico, porque partimos desde dos artículos, algunas presentaciones a congresosⁱ y trabajos finales del doctorado en Estudios Sociales Agrarios (UNC). También tiene su lado de construcción desde lo comunitario, desde el estar presentes en asambleas, encuentros culturales y de entrega de alimentos artesanales o agroecológicos durante compras comunitarias, en marchas, acampes, talleres, charlas y en la radio. Muchas de las entrevistas fueron transmitidas por la radio VillaNos de la Coopi de Villa Carlos Paz, en el programa La Semilla, en las columnas Geografías de las Luchas y Nutriendo Comunidadⁱⁱ.

En todos estos espacios cosechamos amigos y amigas, compañeros de vida, con quienes crecemos. Muchos de ellos son las voces que están en este escrito y hasta en el arte de tapa y las fotos, así que aprovechamos a agradecerles.

Este librito busca unir nuestras dos disciplinas, la geografía y la nutrición, para mirar los sistemas alimentarios nutricionales. Intentamos, al decir de Morin (2008), hacerlo desde la

enciclopedia, en el sentido más puro de la palabra, no como la acumulación estática de información, sino como lo menciona este autor, como en-ciclo-pedia, un aprendizaje que pone el saber en ciclo, es decir, aprender a articular los puntos de vista *disjuntos* del saber en un ciclo activo.

Proponemos el abordaje de dos modelos de sistemas antagónicos, de una manera bastante maniqueísta, lo sabemos, pero que le da un toque casi teatral y que ayuda a recordarlos fácilmente, el Sistema Alimentario Transnacional/transgénico de AgroNegocio (SATAN) y el Sistema Alimentario Nutricional Agroecológico Regional (SANAR).

Modelos que se oponen, pero que también se relacionan y mixturán y hacen a la alimentación de nosotres, a nuestra relación con el territorio. Como un budín hecho por vecinas de un centro vecinal, que lo venden en ferias y que compran los ingredientes en el supermercado, pero después les suman huevos de sus gallinas. Dos modelos que se encuentran y tensionan en múltiples territorialidades corpóreas, barriales, urbanas, regionales y globales.

Describimos primero el SATAN, su territorialidad; después hacemos hincapié en las luchas que se construyen para ponerle límites concretos con cartografías narrativas y gráficas que se adjuntan. Finalmente desarrollamos el SANAR, con sus entramados de productores, elaboradores, comerciantes, consumidores, madres e infancias lactantes.

Ahora sí. La mesa está servida. Esperamos que la disfruten y nos ayude a seguir encontrándonos. Lisa y llanamente juntarnos entre charlas, escuchas, haceres y sensibilidades para masticar y digerir entre todes cómo ampliar y transformar desde el trabajo común y en defensa de los comunes (como diría Bollier, 2018) el SANAR con la tierra.

Salúd comadres, compadres, Kamchira y Pacha queridas!

2. Alimentos, nutrición y territorios

La última comida que hemos disfrutado, cualquiera sea, es el resultado de una serie de vínculos, relaciones y conexiones enormemente diversas.

La comida como elemento físico que tocamos, olemos, degustamos, masticamos y nos nutrimos; es al mismo tiempo la condensación de una serie de vínculos que se gestaron entre multiplicidades de seres.

Relaciones biológicas y sociales; para que la tierra en la que se desarrolló esté en condiciones aptas -suficiencia de agua, clima adecuado, productoras y productores que conscientemente planificaron qué sembrar y/o criar y de qué manera-. Pero también hubo miles de vínculos sociales que determinaron lo que se seleccionó, se transportó quizás a una industria que lo transformó significativamente o a espacios más pequeños y cooperativos.

Luego, su camino posiblemente haya seguido por la comercialización en su amplio espectro, supermercados, almacenes, kioscos, ferias. Allí acontece generalmente el encuentro con el alimento, principalmente en áreas urbanas, dado que la mayor parte de la población mundial reside allí.

Recién después de un largo camino que realizó el alimento se encuentra limpio y vistoso para la compra. El precio variará de acuerdo a los insumos utilizados, la fuerza de trabajo, los intermediarios (empresas transportistas, de acopio, distribuidoras, mayoristas, revendedores, entre otros), la publicidad, el empaque, entre muchas otras variables.

La elección puede estar dirigida por nuestros gustos, que son al mismo tiempo personales y colectivos, el poder adquisitivo, según la inserción en el mercado laboral, el tiempo que se tenga disponible para la elaboración de alguna preparación

culinaria, entre muchas variables más que van a dirigir la atención a ciertos alimentos.

En el hogar éstos tendrán posibles y diferentes tratamientos que serán realizados por alguien, habitualmente en nuestra sociedad patriarcal será la mujer (Federici, 2018). Ésta será la encargada de las tareas de higiene, almacenamiento, pelado, cortado, salteados, hervidos, horneados, mezclados, tamizados y una enorme diversidad de acciones para que estos alimentos lleguen a ser comestibles.

De esta manera a una hora y compañía dada el alimento es comida, y cuando se encuentran ya en la boca, el encuentro va a disparar una enorme variedad de reacciones a nivel fisiológico en la persona y a nivel físico-químico en el alimento.

La persona al mirar y oler ese alimento va a liberar una serie de enzimas para comenzar rápidamente el proceso de digestión. Al masticar, percibe las texturas, el gusto como una unión de sabor y olor, temperatura, acidez, forma, tamaño, humedad y recordará encuentros, lugares, placeres, disgustos y también en ese instante formará nuevos recuerdos.

Al mismo tiempo que perciba estas sensaciones, las irá modificando. Con su accionar cambiará cada una de esas características organolépticas. Para acondicionar ese alimento y que se adapte a lo que luego el esófago, estómago, duodeno, yeyuno, íleon, colon y finalmente recto requieren para su absorción-excreción.

El juego metabólico está en marcha, nunca se detiene; como unión del anabolismo -lo que se genera- y el catabolismo -lo que se rompe- los alimentos empiezan a jugar un rol clave en cómo se va a conformar nuestro cuerpo. La salud de la persona será un determinante clave sobre el cual se realizará toda y cada una de estas acciones. Es decir que no solo la alimentación influirá enormemente en su salud, sino también

que el estado físico de la persona determinará cómo se utiliza el alimento.

Así el cuerpo físico y simbólico del alimento, se incorpora a través del deseo, placer y trabajo de una enorme diversidad de seres humanos y no humanos y pasa a formar parte de nuestro cuerpo, de nuestra persona, de nuestra identidad y espiritualidad.

A la misma vez va formando y transformando todos los sistemas de objetos y los sistemas de acciones que mediante los usos hacen los territorios. Entendemos aquí al territorio¹ no como una hoja en blanco vacía de contenido donde todo puede ser diseñado y modificado desde la ciencia o la técnica. Menos aún como sólo el conjunto de características físicas espaciales. Sino que entendemos al territorio como el espacio de las relaciones de poder en donde los usos del mismo contribuyen a determinar y transformar los espacios geográficos. Es decir lo entendemos como aquella unión entre la materialidad, la energía de la naturaleza y su uso “que incluye a la acción humana, o sea el trabajo y la política” (Silveyra, 2008:s/d).

Por ello decimos que no sólo se produce una relación vital entre el alimento con el cuerpo humano y la sociedad, sino que la co-producción alimento/cuerpo es también parte de la co-producción alimento-territorios, pues es el uso pasado y actual el que abriga el espacio geográfico en tanto sinónimo de *territorio en uso/usado*.

La geógrafa Ana Laura Silveira aclara que el territorio usado abriga las acciones pasadas, ya cristalizadas en objetos y

¹ Desde otra manera de definirlo Bozzano plantea que el territorio es un lugar de múltiples escalas donde actores diversos ponen en marcha procesos complejos de interacción –complementaria, contradictoria, conflictiva, cooperativa- entre sistemas de acciones y sistemas de objetos, constituidos éstos por un medio geográfico integrado por un sinnúmero de técnicas e identificables según instancias de un proceso de organización territorial en particulares acontecimientos -en tiempo-espacio- y con diversos grados de inserción en las relaciones de poder local-meso-globales. El territorio se redefine siempre.

normas, y las acciones presentes, aquellas que se realizan ante nuestros ojos. En el primer caso, los lugares son vistos como cosas, pero la combinación entre acciones presentes y acciones pasadas, a las cuales las primeras traen vida, confiere un sentido a lo que preexiste. Tal encuentro modifica la acción y el objeto sobre el cual se ejerce y, por ello, una no puede ser entendida sin el otro. Las bases materiales e inmateriales históricamente establecidas son sólo condiciones, y su actualidad, es decir, su significación real, adviene de las acciones realizadas sobre ellas. Para dicha autora se trataría de una obra de permanente reconstrucción del territorio ya utilizado por las generaciones precedentes, a través de las diversas instancias de la producción, es decir, de sistemas de objetos y normas "presentificados", hechos presente, en, por y para el presente] por las desiguales acciones contemporáneas.

En otras palabras, "podríamos decir que el territorio usado es un conjunto de lugares en el cual se realiza la historia, y de ese modo insistiremos, con Doreen Massey (2008), en que el lugar es una mezcla distintiva, un entretrejido de relaciones sociales y que, al mirar «dentro del lugar», podemos descubrir su hibridismo. Por ello, apropiándose de un territorio, donde se distribuyen los marcos que orientan sus prácticas sociales, cada grupo teje sus lazos de identidad (Haesbaert, 2002). (...) Como los objetos y las normas nos vienen del pasado, nos autorizaron a utilizar un participio: territorio usado. Aunque también, las acciones presentifican esos objetos y normas, llenándose de nuevos contenidos o creando nuevas existencias. Es allí que el gerundio es de rigor: territorio siendo usado. En ese sistema de acciones el futuro se instala y el territorio se vuelve, aún más, un híbrido" (Silveira, 2008).

Si bien las características físico-climáticas de los espacios brindan determinados elementos que pueden ser ingeridos y aportar nutrientes, son las personas con sus sistemas de

acciones, de objetos y con sus prácticas culturales, quienes van a seleccionar cuáles de esa enorme variedad de elementos se convertirán en alimentos comestibles. Lo harán también con las tierras y aguas con usos determinados para facilitar su producción. A la vez que serán quienes aprenderán y compartirán saberes sobre sus ciclos, los de la vida, las fuerzas y materialidades propiciadoras, junto al trabajo y el accionar político de las personas y los Colectivos sociales. Con éstas se irán adaptando junto a la naturaleza (a la vez que creando nueva) para hacer territorios y ejercer territorialidades en y con ellos.

A través de la observación de la fecundidad y comportamiento de los animales, los ciclos vitales de las plantas y hongos, el tiempo de desarrollo, de floración, en los que dan semillas y frutos, del recibir espacios ya hechos (acequias, caminos, organizaciones sociales, áreas con cultivos, espacios ganaderos, espacios de fiesta y encuentro), del acondicionarlos y normar/acordar su uso, del entender y del trabajar con la tierra y con otras personas, allí se construyen los usos que hacen a la territorialidad presente. Aquella que siempre es territorio en uso, a la vez que es espacio en disputa y tensión.

Los alimentos también forman parte de las dinámicas aceleradas de uso de los territorios en el sistema mundo capitalista. Pero también de las vitales y más lentas velocidades de las producciones enraizadas en lo local. Lo hacen con la tierra, el agua y los bosques con quienes se co-producen mujeres, hombres y disidencias trabajando en común-unidad con la naturaleza de la que son parte.

Así se han ido e irán seleccionando cada vez (más acelerada o lentamente) los ingredientes y comidas apetecibles, reproduciéndolas y con ello modificando los paisajes, tensionándose en múltiples territorialidades.

De esta manera se van construyendo los sistemas de objetos y los sistemas de acciones que hacen a los alimentos como territorio, a los sistemas productivos como parte de las territorialidades, a la vez que como otros territorios en sí mismos. Territorialidades que se expresan en conflictos constantes entre empresas, el Estado, movimientos sociales y organizaciones de base.

En este libro abordaremos esta serie de vínculos desde la mirada de los Sistemas Alimentarios Nutricionales (SAN).

Buscamos enriquecer la mirada tradicional impuesta por la Organización Mundial para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en Inglés, 2017) que entiende a los SAN como la “suma de los diversos elementos, actividades y actores que, mediante sus interrelaciones, hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos”. Ya que consideramos necesario integrar la palabra *nutricional*, teniendo en cuenta que estos sistemas no finalizan cuando los alimentos son consumidos, sino que es justamente allí donde se hacen cuerpo, se materializan y definen la salud de las personas y las comunidades, mediante la utilización biológica de los mismos. Esta tarea de reivindicar dicho vínculo también la han emprendido Martina y Passera (2020).

Así en este trabajo abordaremos las disputas territoriales en torno a los usos que generan los Sistemas Alimentarios Transgénicos/ Transnacionales del AgroNegocio y los usos que poseen continuidad temporo-espacial en lo local/regional/global a partir de las territorialidades de los Sistemas Alimentarios Nutricionales Agroecológicos/Autogestivos Regionales.

Proponemos ahondar en las espacialidades múltiples de estos Sistemas Alimentarios, los que se encuentran en conflicto en territorios indígenas, en municipios, comunas, provincias y naciones. Lo hacemos porque tal como nos propusieran Milton

Santos (2000) y Silveira (2008), debemos volver a fijarnos y posicionarnos desde el territorio usado/ en uso. Es decir en el trabajo y las prácticas cotidianas del hacer con la tierra, con las herramientas manuales y algunos complementos (de ser necesarios) tecnológicos actuales en los entramados locales, regionales o meso y los globales. Pero sin dejar de ver las problemáticas y conflictos que genera su tecnologización, la intervención de los Estado-nación y las alternativas que emergen desde las luchas sociales de Comunidades, Colectivos, Asambleas y otras organizaciones sociales de base u ONG. De esta manera proponemos ver las disputas dadas entre dichos sistemas alimentarios para entender por qué, de un acto tan cotidiano como el comer se va conformando un acto político que nos interpela, nos separa y nos une, nos identifica como especie y nos ubica en una posición socio-económica, de género y cultura determinada.

3. Sistema Alimentario Transgénico/transnacional de Agro negocio (SATAN)

El alimento como elemento material y simbólico es la base de la vida de las personas y las comunidades. Su aporte energético nutricional permite nuestra existencia y lo fue así desde el comienzo de la humanidad hasta nuestros días. De esta manera los cambios históricos en la organización de las sociedades han estructurado a los SAN y éstos, a su vez, también han estructurado las dinámicas sociales y por lo tanto territoriales. Desde la organización que se construía a partir de la caza de pequeños animales, la pesca y la recolección de frutos nativos, pasando por la domesticación de animales y plantas en el desarrollo de la agricultura, los niveles de complejidad e intermediación para la adquisición y posterior consumo de alimentos era bajo (Aguirre, 2017).

Pero hace alrededor de medio siglo, entramos en la era agroindustrial del sistema alimentario, con una generalización del modo de producción industrial (es decir, la normalización y la fabricación en gran serie, fundamentalmente) y el consumo masivo. Esta etapa agroindustrial, en un contexto de urbanización exponencial, se caracteriza por una prolongación extraordinaria de la cadena agroalimentaria y por una muy fuerte reducción del tiempo consagrado a la preparación y a la ingesta de alimentos (Stiegler, 2004).

Los SAN predominantes en la actualidad, por lo tanto, adquieren y construyen características del sistema social de nuestros días, el cual Wallerstein (2005) denominó sistemamundo y caracterizó como capitalista, patriarcal, moderno y colonial.

De esta manera la producción de alimentos dominante es de tipo industrial, con un alto nivel de tecnificación, tanto en la maquinaria como en los productos agroquímicos utilizados. Los cuales son intrínsecamente tóxicos y están desarrollados para blancos biológicos selectivos que tienen el potencial de contactar con otros organismos y matrices (aire, suelo y agua), afectando la salud pública y el ambiente (Butinof, 2018).

La mano de obra es baja y las ganancias acumuladas se distribuyen en sectores poblacionales muy reducidos (Lende, 2014). Generalmente estas producciones son extensivas y de monocultivos, caracterizadas por su dependencia de los servicios agrarios (informativos, satelitales, de siembra, de cosecha, de implementos agrícolas, de transporte, entre otros servicios), de grandes infraestructuras viales, portuarias, de silos y un sistema legal y de tratados de libre comercio, que facilitan la exportación de commodities. Se configura así el modelo -neo-extractivista de desarrollo de agronegocios (Gras y Hernández, 2013) actualmente imperante en el mercado alimentario.

Este SAN trae consigo la expropiación de los bienes comunes (agua, aire, tierra) y una creciente conflictividad socioambiental (Svampa y Viale, 2014), debido a su territorialización a partir de la acumulación por desposesión, generada por el acaparamiento de tierras en el contexto neoextractivista progresista de las últimas dos décadas en América del Sur (Gudynas, 2010; Giarraca y Teubal, 2008).

Gran parte de las materias primas producidas bajo este modelo, se transforma luego en combustible, otro se exporta y el resto, principalmente cereales como trigo y maíz, sus aceites y azúcar ingresan al sector de la industria alimentaria. Allí, junto al agregado de diversos productos de la industria química, se convierten en productos ultraprocesados (Monteiro, 2012). Miryam Gorban (2018) los nombra como *OCNIS*, *objetos comestibles no identificados*, por la dificultad de conocer su composición real. Esto se debe a que contienen una gran cantidad de “mejoradores alimentarios” como emulsionantes, colorantes, espesantes, saborizantes, antiglutinantes, conservantes; los cuales son mencionados en su etiqueta bajo el Sistema de Numeración Internacional para Aditivos Alimentarios con las siglas INS y acompañadas de un número que los distingue.

Estos *OCNIS* son productos de baja calidad nutricional (rico en grasas, azúcares simples, sal y bajos en fibra), bajo costo, y alta palatabilidad, los cuales desplazan los patrones alimentarios tradicionales, contribuyendo así a las epidemias de obesidad, diabetes e hipertensión (OPS, 2015).

Decimos que el SATAN es patriarcal en el sentido de la enorme separación de las tareas de cuidado y reproducción de la vida de aquellas destinadas a la producción de bienes y servicios. Este modelo pone a las primeras en una relación de inferioridad, asociándolo a la mujer y los cuerpos feminizados, y cercándolas a la intimidad del hogar. Así, el alimento como

elemento vital para las personas y comunidades se torna necesario solo como vehículo de energía para mantener los cuerpos en actividad laboral. El alimento se escinde según sus fases y roles asignados.

Se separa la producción, transformación y venta del mismo, que están generalmente a cargo de los cuerpos masculinos y son valoradas social y económicamente. A diferencia de las tareas de elección, compra, higiene, almacenamiento, cocción, preparación, servido, y posterior higiene y deposición de los restos alimentarios; tareas que serán responsabilidades feminizadas, menospreciadas, tanto simbólicamente como materialmente. Este menosprecio se hace claro al ver que mayormente son tareas no remuneradas y cuando sí lo son, el pago por el mismo es uno de los más bajos en la escala salarial y no suelen encontrarse dentro del mercado laboral formal.

La distribución de los productos ultraprocesados es una dimensión central. Bajo el modelo dominante esta se realiza en grandes superficies de comercialización, como supermercados e hipermercados, los cuales generan una distancia amplia entre productoras/productores y consumidores (Lopez Garcia, 2011. Montegut y Vivas, 2007). Estos *OCNIS* se territorializan fuertemente en los barrios (almacenes, kioscos), escuelas y calles (venta ambulante) mediante el comercio al menudeo, los muestreos, entre otras estrategias de mercado que incluyen el marketing y la publicidad. Esto resulta en una violenta inserción de los ultraprocesados en todos los grupos sociales por su localización geoestratégica, que se adapta a los modos y costumbres de consumo de diversos grupos poblacionales. A la par de su territorialización se cierran establecimientos educativos y espacios internos a estos con huertas. Sólo en Sierras Chicas, 16 huertas escolares y 21 huertas comunitarias trabajadas por docentes y estudiantes de escuelas públicas y cooperativas se cerraron entre 2010 y 2018 (Ministerio de

educación de la Provincia, 2018). En todos los casos la decisión principal fue tomada sin mediar resolución ministerial alguna aunque sí, como cuentan Mariela, Mónica y Mariano (docentes y ex directivos de escuelas primarias y secundarias serranas):

"por una orden verbalmente bajada por Inspección junto a las empresas privadas aseguradoras que aducen que es una actividad de riesgo que no cubriría a infancias, jóvenes y docentes si algo les sucediera en el trabajo con la tierra, nos presionaron por años para que saquemos la actividad de huerta y vivero (Mónica). Nuestra escuela, que resistió a la medida hasta el 2015, hasta ese año tomó contacto con otras 35 instituciones educativas de toda la provincia que también se negaron en varias instancias a cerrar las huertas, hasta que en los últimos años les ganaron por cansancio y sanciones a los docentes y las cerraron (Mariela). Hasta sacaron los frutales del patio porque "ensucian", decían los directivos más negados a que haya huertas. Algo que dañó el esfuerzo que permanentemente se hace junto al ProHuerta para fomentar el trabajo con la tierra y la producción alimentaria hogareña y escolar (Mariano). En muchos de estos colegios había merenderos y salones para comer con cocina hasta en la que preparaban comidas en las clases y talleres específicos (Mariela). Pero esas actividades también las sacaron en estos años. En contraparte, allí donde había producciones de alimentos frescos por les estudiantes hoy hay cantinas que sólo venden ultraprocesados o comida chatarra de grandes empresas como Arcor mayormente" (Mónica).

Mientras en algunas instituciones educativas públicas y privadas se restringen las huertas y se profundizan los kioscos de las grandes industrias, la distribución de estos alimentos está asegurada por planes de diversos gobiernos y entidades a partir de su compra y/o "donación" en enormes cantidades al Estado, instituciones barriales, o a organizaciones de beneficencia

(como los Bancos de Alimentos, Cáritas u otros grupos religiosos) en contextos de crisis socioeconómica, de conflicto armado o de gestión pública para los sectores populares.

De esta manera todos los sectores socioeconómicos se ven vulnerados por la presencia de estos productos comestibles, ya sea desde el rol de consumidor de un espacio de comercialización o como beneficiario de un programa alimentario estatal que a la par de facilitar los alimentos a la población, les desalienta la posibilidad de producir otros trabajando la tierra. Un hecho que muchas veces no ha impedido, y al contrario a motorizado, la organización vecinal, barrial, periurbana, para hacer igualmente las huertas, compartir semillas y reunirse en patios para producir alimentos colectivamente. Un proceso que como veremos crece gracias a redes como Criando Huertas, Agricultor*s Urban*s y miembros de la red Prohuerta. Colectivos que pugnan en veredas, patios, calles, baldíos, escuelas y barrios porque rebrote la esperanza hecha trabajo, semilla, fruto y alimento.

Es interesante notar que a pesar del aumento de estos colectivos movilizados por los alimentos y la producción agroecológica, la concentración de los grupos económicos de producción a gran escala también sigue creciendo.

En el aumento de acciones empresariales de producción, transporte, procesamiento, empaque y otra vez transporte a los grandes centros de consumo, hay también una creciente concentración de las empresas que se encargan de todas las fases.

En Argentina, Arcor, por ejemplo posee la propiedad sobre gran parte de su materia prima (frutas, maíz, leche, azúcar, químicos), energía, produce empaques (y concentra en Zucamor el empaque y packaging de muchos de sus competidores) y tiene distribuidoras/acomodadores en góndolas propias en supermercados y kioscos (Deon y Gonzalez Asís,

2019). Como esta empresa seis grandes cadenas de supermercados e hipermercados, de origen nacional e internacional, concentran el 80% de las ventas. Éstas son Carrefour (Francia), Cencosud (Chile) —dueña de las tiendas Disco, Jumbo y Vea—, Coto (Argentina), Walmart (Argentina) —que incluye la cadena Chango Más—, La Anónima (Argentina) y Día (España).

Estos oligopolios también son claramente expresados en la industria alimentaria, ya que el 74% de la facturación de los productos de góndola en esas cadenas corresponde a apenas 20 empresas, locales y extranjeras, rubros donde priman los duopolios en la mayoría de los segmentos más vendidos (Centro de Economía Política de Argentina, 2021).

Como menciona González de Molina (2010), los SAN están experimentando un proceso que tiene como hilo conductor la progresiva integración de la provisión alimentaria a la organización industrial de la producción, distribución y consumo de alimentos. Este fenómeno se puede observar también en la emergencia de las *marcas blancas*. Según Castro (2017), esa denominación correspondía a productos que se vendían con envases blancos y genéricos sólo con el nombre del producto sin marca (por ejemplo “leche de vaca, 1 litro”). Productos que rápidamente fueron convertidos en las marcas de los distribuidores (por ejemplo “Leche Carrefour, 1 litro”). Así los grandes supermercados ofrecen sus propios productos, aprovechando la enorme ventaja que implica no requerir inversión en publicidad, pues el nombre del supermercado ya garantiza la visibilidad de la marca. En Argentina hasta el 2019 la venta de estos productos representaban casi el 10% del total facturado por las grandes cadenas (Castro, 2019), un hecho que habla a las claras del importante poder de concentración económica de empresas nacionales e internacionales en una

jerarquía que termina aplastando a los pequeños comerciantes locales y los circuitos cortos de comercialización.

Las jerarquías también se expresan en la lógica colonial y moderna, al imponerse sobre los cuerpos y los territorios. La maquinaria del sistema actual sigue desplazando los patrones alimentarios tradicionales por una alimentación globalizada que en velocidades increíbles produce y desecha masivamente millones de toneladas de alimentos y basura plástica (envoltorios) anuales, no solucionando para nada los problemas alimentarios de la población y ambientales globales. En una eterna mirada hacia el futuro, la velocidad de cambio e innovación genera una presión constante para descartar rápidamente objetos, prácticas, saberes y despojar a comunidades enteras de sus territorios.

Así la visión modernista es a la vez colonialista porque hay una sobrevaloración de las maquinarias, herramientas, conocimientos y técnicas occidentalizadas (europeos o estadounidenses principalmente). A la vez que desprecia y desvaloriza los alimentos autóctonos, la diversidad de preparaciones típicas regionales, los modos de producción y tecnologías desarrolladas en relación a los ciclos de la tierra, el agua y las demás fuerzas dadoras de vida propias de los territorios y comunidades de nuestro Abya Yala.

Así los alimentos y prácticas tradicionales parecieran ser valoradas sólo desde la visión de patrimonio y su posterior uso por la industria del turismo. Como los patrimonios culturales inmateriales declarado por la UNESCO; como la yerba mate en 2018 o por diversos Estados modernos, como el dulce de leche (1995). Una suerte similar tienen alimentos ancestrales que son valorados de sobremanera por su composición nutricional, como el caso de la quinua. Este cereal, está siendo demandado en las mesas europeas y estadounidenses, mientras que es progresivamente deshabilitada del menú tradicional de los

países productores de este grano, por los altos costos; la escasez en la oferta interna; y por la sustitución de productos menos nutritivos pero más accesibles. Como menciona Herrera Miller (2016), todos estos factores y tensiones configuran los procesos de colonialidad alimentaria.

La alimentación actual es capitalista, porque la lógica de producción, elaboración, comercialización y consumo está inscrita desde su valor de cambio² (es decir que adquieren valor al ser objeto de una transacción para acumular y reproducir capital) y no a partir del valor de uso que le imprimen las personas al trabajar con la tierra, compartir saberes y alimentos. Todo el sistema alimentario se estructura en base a su mercantilización, en desmedro del acceso y consumo por parte de toda la población, como bien común, como derecho humano. La acumulación de capital justifica según esta mirada los desmontes, incendios, contaminación, erosión, pérdida de biodiversidad, desalojos de familias de sus tierras, entre otras violencias que el sistema produce en todas las fases.

Vinculada directamente con ésta variable, la industrialización es elemental, para la producción masiva, siempre cambiante, uniforme y barata (en términos de economía ortodoxa), ubicando los espacios de producción, elaboración y comercialización donde sea más conveniente, dentro de un mercado alimentario mundializado. Lo que genera un aumento cada vez mayor de distancias entre los productores y los consumidores, por lo tanto del uso de combustibles y de la creciente huella de carbono. Esto implica una necesidad mayor de obras de infraestructura para su transporte masivo, el desarrollo de la industria farmacéutica para abastecer la cría de ganado en feedlots, de la agroquímica para “hacer rendir”

2 La amplia obra de Bolívar Echeverría (1998a y 1998b) estudia las contradicciones entre valor de uso y valor de cambio.

(estrujar) más a la tierra y a los cultivos, un crecimiento exponencial de la industria química con sus “mejoradores alimentarios” como base de los productos ultraprocesados.

En este SATAN la alimentación no es un derecho, ni la nutrición y salud de las comunidades es una prioridad. A lo que se suma que la apropiación y devastación de los territorios, con todo su entramado social y biológico, es una premisa para su sostenimiento y reproducción.

Asociamos a este sistema, lo que Rita Segato (2021) menciona como la *pedagogía de la crueldad* y su necesario desarrollo de personas con personalidad psicopática. Ella nos habla de dos proyectos políticos de felicidad, por un lado el camino de los afectos y por otro el camino de las cosas. El primer camino nos habla de vincularnos con el territorio y con la comunidad desde nuestras prácticas comunitarias, en ese piel a piel, desde el conocernos, dialogar, escucharnos, compartir, convivir y cohabitar también desde lo afectivo, desde las sensibilidades entre humanas, humanos, no humanos y el mundo del que nos hablan también Noguera (2012) o Giraldo y Toro (2021). El segundo, en cambio, se basa en la deslocalización y la desvinculación entre personas, territorios y con la naturaleza. Efectivamente el segundo camino, el de las cosas, parte de la desconexión violenta que genera el capital con su lógica de dueñidad³ en

³ En una entrevista reciente Rita Segato (2018) explica: “Los últimos estudios de Oxfman han dado cuenta que [ocho personas en el mundo poseen la misma riqueza que la mitad más pobre de toda la humanidad](#). Este informe, presentado en el último Foro Económico Mundial de Davos, se basa en el estudio de las cuentas bancarias y sociedades offshore que existen en el mundo. Esto significa que actualmente existen menos de 10 personas con una riqueza y un poder de compra tan grande que producen necesariamente la falencia de las instituciones. Incluso esta realidad nos lleva a pensar en la ficcionalidad de las instituciones, confirmado una vieja sospecha que es pensar en la ficcionalidad del Estado. Porque estos grandes dueños, estos “señores con poder” son también los señores dueños de la

expansión y concentración constantes para apropiarse de lo común a la vida. Una pedagogía de la crueldad caracterizada como el criadero de personalidades psicopáticas. Personas con una inaptitud para transformar el derrame hormonal en emoción y afecto, con una necesidad de ampliar constantemente el estímulo para alcanzar su efecto, con una estructura definitivamente no-vincular y una piel insensible al dolor propio y, consecuentemente y más aún, al dolor ajeno, enajenamiento, encapsulamiento, desarraigo de paisajes propios y lazos colectivos (Segato, 2016).

Una pedagogía donde la relación instrumental y cosificada con los otros, parece lo indispensable para funcionar adecuadamente en una economía pautada al extremo por la deshumanización y la ausencia de límites para el abordaje rapiñador sobre cuerpos y territorios, dejando sólo restos (Segato, 2016).

Consideramos que el SATAN, en todas sus fases actúa escindiendo o contaminando los lazos de las personas entre ellas, con la comunidad, con su territorio. Así los vínculos que se gestan en este modelo carecen de reciprocidad y reconocimiento. Se convierten todas las relaciones en utilitarias, jerárquicas y violentas.

Así los bienes comunes, como el agua, la tierra y aire se convierten en simples recursos naturales, aptos para ser usados y desechados según los deseos de un puñado de personas que los acaparan. Las personas, su organización y los territorios entran en la lógica de engranajes, y son valoradas simbólicamente y materialmente sólo desde su faceta de eficiencia y efectividad laboral-productivo.

vida y de la muerte. Poseen tanto poderío y concentración de la riqueza que se convierten a su vez en los señores con la posibilidad de la vida y de la muerte.” (Segato, 2018. “Un mundo de dueños”. Revista AIFilo, FFyH-UNC. En: <https://ffyh.unc.edu.ar/alfilo/un-mundo-de-duenos/>)

Perder de vista de dónde viene un alimento, qué se requiere para ello, quien lo produjo o elaboró y bajo qué condiciones, qué contiene ese alimento son caminos necesarios para esa pérdida de empatía y falta de interés. El SATAN con sus tiempos acelerados nos imprime una subjetividad individualista, que desconoce o minimiza la enorme dependencia que tenemos de toda la trama de la vida.

4. Territorialidades del SATAN: conflictos y resistencias

El trabajo que aquí les compartimos es abordado desde las perspectivas que convergen en diálogos y escuchas en el Abya Yala⁴. Un conjunto de territorios construidos por diversos entramados de defensa de la vida (individual, familiar, comunitaria, ecosistémica).

Estos territorios y territorialidades, de los que participamos activamente, van mucho más allá de la clásica asociación a la escala y/o a la lógica estatal moderna. Se expanden, transitando por diversos entramados, vinculados fuertemente a las luchas sociales en defensa de los bienes comunes (Bollier, 2018). Por ello concebimos al territorio no sólo como el espacio geográfico, sino también como el cuerpo humano en clave de cuerpo-territorio, conectado con la naturaleza, con la que somos.

Contrario a ello, las territorialidades del SATAN en todas sus fases (producción, elaboración, comercialización, consumo y utilización biológica de los alimentos) han provocado el

⁴ Como lo plantea Pablo Reyna (2020), nos posicionamos desde el Abya Yala con el fin de interpelar decolonialmente el impuesto nombre de América. Abya Yala en lengua *kuna* significa Tierra madura y vital. Desde allí parten trabajos y crónicas de los renaceres anunciados de comunidades indígenas que anteceden al Estado moderno y que sostienen y se unen a los procesos de defensa de lo común que actualmente se desarrollan contra y más allá del Estado y el capital. En ese marco pretendemos inscribir este trabajo desde la pluralidad y la interpretación situada.

despojo de los bienes comunes y diversas comunidades. Lo ha hecho mediante el acaparamiento de tierras, el envenenamiento del agua, aire, tierra, la pérdida de la biodiversidad, la degradación de las diversidades culturales y culinarias. También, a través de violentar la diversidad presente en la producción y preparación de comidas y modificando sus patrones alimentarios; poniendo en riesgo las autonomías alimentarias de familias y pueblos enteros.

Territorialidades del SATAN que se expresan en campos desmontados, incendiados y contaminados, comunidades fragmentadas y empobrecidas, “prácticas cosmológicas de comunidades indígenas reducidas a expresiones fetichizadas, quitándole el sentido aurático y político de su espiritualidad, prácticas reducidas a calificaciones de ambientalistas, de las que están completamente distantes desde una perspectiva ontológica (Reyna, 2021:54)”. Territorialidades del capital que daña comunidades, espiritualidades que enferman cuerpos y despojan de poder de decisión sobre su propia salud y alimentación a las personas.

Un sistema que se territorializa en el aumento de las familias que sufren hambre, expresado en desnutrición crónica y anemia entre otras enfermedades, provocadas principalmente por la falta de micronutrientes esenciales. Paradójicamente, también se expresa en un aumento enorme de la obesidad, de sobrepeso y de enfermedades concomitantes como diabetes, hipertensión arterial y cáncer.

Pero el SATAN no avanza sobre un terreno desértico. Las comunidades se enfrentan, resisten, re-existen y crean otros mundos. Milton Santos (2003) plantea que es desde y en lo local donde se gestan las resistencias y donde las múltiples espacialidades se conjugan en territorios de lucha por la localidad. Lo local como territorio, los sujetos de lucha como territorializadores, donde *mundos otros* pueden ser vividos,

pensados y contruidos desde el trabajo colectivo, a partir del uso común de la tierra en lo local-regional. Territorialidades contruidas desde la escucha entre pares, desde el co-habitar con las piedras, los arroyos, la lluvia, el sol, el monte (Reyna, 2020).

Procesos colectivos y comunitarios que nacen de aquellos sujetos (individuales y colectivos) que desde el usar los territorios (re)contruyen y (re)configuran sus identidades, sus espiritualidades, su alimentación, haciéndolo con el lugar. Cuando Santos (2000) nos habla del territorio en uso/usado en espacios locales, nos recuerda que allí es donde el capital quizás ingrese, pero donde no siempre podrá territorializarse⁵.

En Argentina existen numerosas expresiones de sujetos de lucha locales que supieron movilizarse por las gravísimas implicancias del SATAN. En la actual provincia de Córdoba se

⁵ Utilizaremos los conceptos de territorialización, desterritorialización y re-territorialización (T-D-R) que ponen en juego Mançano Fernandes (2008, 2013, 2017) y Haesbaert (2004). Para dar cuenta de cómo se realiza el proceso de construcción de las espacialidades asociadas a la/s potencia/s de personas movilizadas por el territorio y los usos que en él se desarrollan, los que se proyectan con él o con los que se especula. En este proceso político entran en juego también las acciones de “resistencia de los movimientos socioterritoriales a los procesos de desterritorialización, *aquellas que han generado multiterritorialidades (es decir diversas T-D-R al interior mismo de los territorios de los Estado Nación actuales) y han promovido, asimismo, la desterritorialización de las transnacionales*” (Mançano Fernandes, 2017:25, cursiva agregada). De allí que la importancia del territorio radica en la comprensión de las disputas territoriales y del proceso de despojo, que es un proceso de desterritorialización o de la potencia adquirida por Comunidades-Pueblos Nación Indígenas, Asambleas, organizaciones de base y movimientos sociales en todo Abya Yala que sostienen también su territorialidad o consolidan su potencia reterritorializadora, nacida del volver a tomar el uso de la tierra en manos comunes.

han activado múltiples luchas mediante dispositivos judiciales, legales, legislativo-normativos, de control social e institucional. Como así también acciones desde colectivos comunicacionales, de producción, intercambio y consumo de alimentos tendientes a la transformación social y territorial local-regional.

Solo por fines analíticos-metodológicos, dividiremos a los sujetos de lucha y a sus dispositivos de cambio social en cuatro grandes grupos:

- Uno de ellos son los sensibilizados por ser directamente sometidos a los efectos nefastos de la producción agrotóxica e industrial de materias primas.
- En segundo lugar, los colectivos movilizados por las inundaciones y sequías producidas por el desmonte, generado para el avance de la frontera agraria (agrícola y ganadera, sojización y bovinización en el caso argentino).
- En tercer lugar, a los afectados directamente por la elaboración/procesamiento de alimentos bajo el SATAN, en zonas aledañas a sus viviendas.
- Y en cuarto lugar, hablaremos acerca de los grupos de técnicos, académicos y científicos que se comprometen y participan en las luchas contra y *más allá* del SATAN.

La inscripción en la agenda pública del primer grupo, mayormente unidos en el colectivo *Paren de fumigar*, atañe directamente a los territorios-cuerpos de los sujetos de lucha. Une a obreros y obreras rurales, familias agricultoras enteras, vecinas y vecinos de barrios periurbanos. Un espacio de lucha por la vida que ha suscitado movilizaciones mayormente accionadas por mujeres de los pueblos fumigados, maestras de las escuelas afectadas y productores familiares que no utilizan agrotóxicos y que se movilizan por las implicancias de la

aplicación directa o la deriva de agroquímicos en el ambiente y en la salud de la población (Ávila Vazquez y Difillipo, 2016; Barri, 2010).

Aquí utilizaremos como sinónimo las tres palabras agroquímicos/fitosanitarios/agrotóxicos, aunque sabemos que en lo político-económico no implican las tres lo mismo. Sin embargo, mientras la primera hace referencia a la química puesta al servicio del agro para el mayor rendimiento de la tierra y los cultivos. La segunda refiere a la sanidad que se busca en las plantas a partir del uso y desarrollo de implementos agrícolas en laboratorios para garantizar la salubridad de un cultivo a escala industrial. Estos fitosanitarios, actúan en detrimento de otras formas de vida o particularidades del suelo que puedan competir, enfermar o dañar el rendimiento del monocultivo del agronegocio/agroindustria. Por su parte, el término agrotóxicos es usado en referencia a la toxicidad⁶ de gran parte de los implementos desarrollados para el agro. Químicos y desarrollos genéticos que están causando problemas en la salud de personas, comunidades humanas y no humanas, contaminando el agua, el aire y la tierra⁷. Esta

⁶ Benachour et al. (2006) en sus estudios analizan la toxicidad de agrotóxicos como el Round Up fabricado actualmente por la empresa Bayer-Monsanto. Los autores atribuyen la toxicidad y el daño genético a estos agroquímicos de acuerdo a sus estudios en embriones humanos y placenta maternal. Estudios como los de Ettienot (2007) y Kaczewer (2006 y 2002) alertan sobre las implicancias de los agroquímicos sobre otros establecimientos agropecuarios que no los utilizan generándoles daños a los habitantes y trabajadores pero también a los cultivos no pulverizados voluntariamente por los productores con agrotóxicos. El creciente nivel de casos de cáncer, daño genético y las muertes de personas por contacto permanente con los agroquímicos acaecidas en todo el mundo ha sido analizado por la International Agency for Research on Cancer -IARC - OMS-ONU-. (2016 y 2018). En infancias estos casos pueden ser interpretados a través de los estudios de Neri et al (2006), Roberts y Karr (2012), entre otros.

⁷ Estudios como el de Castellán (2007) en la Provincia de Formosa, Argentina, visibilizan la contaminación por deriva con glifosato y 2,4 D en Loma Senés. Estudios similares realizados por Ávila Vasquez (2016) en Monte Maíz arrojaron

categoría, muy discutida en ámbitos de la agronomía, la educación media y superior⁸, la academia y oficinas gubernamentales. Esto último se da, puesto que estamos ante una problemática en curso cuyas soluciones aún están siendo analizadas. Cuando hablamos de soluciones hacemos referencia particularmente aquí a la restricción de uso de estos agroquímicos/fitosanitarios/agrotóxicos.

No hablamos de soluciones mágicas sino de territorializaciones consolidadas a partir de los usos existentes de la tierra por parte de las poblaciones que desde antes de la existencia de los agrotóxicos y su implementación, ya practicaban agricultura-ganadería con éxito y hacían uso de un fuerte intercambio de alimentos entre las regiones argentinas (Valdemarca, 2003). Soluciones que incluyen las Zonas de Resguardo Ambiental, como territorios locales libres de agrotóxicos desde donde las comunidades locales buscan reconstruir su lugar y frenar el daño sobre la salud que provocan los agroquímicos.

Para ello, se comenzaron a hacer denuncias en barrios, pueblos y ciudades por el aumento de las afecciones respiratorias, dermatitis, intoxicaciones alimentarias o por consumo de agua contaminada, cáncer, abortos espontáneos por exposición prolongada a agrotóxicos. Esto ocurre poco a poco en todo el mundo desde que a comienzos de la década de 1990 comenzó a tomar notoriedad pública (OMS, 1990) el impacto de los agroquímicos en las personas, cuando vecinos linderos a grandes campos de producción agroindustrial o personas que

resultados movilizados dada la enorme cantidad de casos de cáncer y problemas genéticos asociados a los agrotóxicos en dicha localidad. Trabajos como los de Carrizo y Berger (2013 y Ss.) visibilizan los alcances de estos problemas en materia de lucha social por la justicia ambiental relacionados al caso de Barrio Ituzaingó Anexo y otros poblados.

8 Claro hecho fue la prohibición de parte del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria del uso de la palabra agrotóxico y su reemplazo por fitosanitario en una nota enviada a establecimientos educativos de todo el país. [Diario El Argentino](#), 16-05-2017. O [infobaires](#), 18-05-2017.

los usaban frecuentemente (Carvalho, 2006) evidenciaron que sus enfermedades se debían al excesivo y descontrolado uso de agroquímicos por parte de los aplicadores, agrónomos y productores practicantes de la agricultura tóxica.

En Argentina estas denuncias impactaron en las agendas públicas gracias al trabajo de colectivos como Paren de Fumigar, Las Madres de Barrio Ituzaingó Anexo, Paren de Fumigar Las Escuelas (o Escuelas Fumigadas), la Red Universitaria de Ambiente y Salud (REDUAS), entre muchos otros (Conti et al., 2013).

Vecinas y vecinos de Barrio Ituzaingó Anexo, Mendiolaza, Anizacate, Marcos Juárez, Jesús María y de otras tantas localidades de la Provincia de Córdoba fueron las primeras entre los años 2004 y 2010 en lograr construir ordenanzas y acciones judiciales para instar al Estado a prohibir las fumigaciones. Limitación lograda para las aplicaciones en el área periurbana, el acopio y comercialización de agrotóxicos en el área urbana.

Si bien como plantea el informe de FUNDEPS, al año 2014 no existía consenso alguno respecto a las distancias de aplicación de los agrotóxicos; desde el año 2016 ha crecido el consenso emergido localmente desde las asambleas, organizaciones de base, colectivos de pueblos fumigados, que plantean que las aplicaciones, en campos bajo producción extensiva agrotóxica y del agronegocio, deben realizarse a más de 1500 metros de distancia (Zovak, 2014). Con los estudios de Tomasoni (2013), la REDUAS plantea que la deriva de agrotóxicos ha sido hallada hasta a más de 4000 metros de distancia de la zona de aplicación. Estas distancias han sido consideradas por muchas comunidades y organizaciones de base como un valor primero para garantizar sus reclamos de cese a las aeroaplicaciones y las fumigaciones terrestres, impulsando dichas ordenanzas para la creación de *zonas de resguardo ambiental (ZRA)*, aquellas

que contemplan estas distancias en los pueblos y ciudades en la Argentina, uno de los países del mundo con mayor consumo de agrotóxicos⁹.

Así, estas ZRA comenzaron a ser creadas en pequeñas localidades que prohibieron las fumigaciones con productos agrotóxicos de todos los niveles (banda roja -máxima toxicidad-; banda amarilla -media toxicidad- y banda verde -baja o nula toxicidad química, implemento orgánico-). Si bien muchas localidades lo hicieron amparadas en la Ley Nacional de presupuestos mínimos de agroquímicos N°27.279, otras lograron la aprobación de distancias mayores (algunas de 1500 metros y otras de todo el ejido rural o de 4000 metros) a las propuestas en dicha ley (unos 500 metros) para productos agroquímicos de banda roja y amarilla.

En la provincia de Córdoba, el estudio de Lerussi, et al (2017) considera 25 localidades con prohibición a las fumigaciones. Lo hace sobre la base de “criterios elegidos de distancias, que en promedio son de entre 200-500 metros” mapeando unas 20.000 hectáreas totales.

Pero los estudios que hemos realizado con información provista por municipios y comunas de toda la provincia nos arrojan por resultado que son unas 180.000 hectáreas en las que se ha llegado a prohibir fumigar en los 32 municipios y comunas con aprobaciones vigentes (ver cartografía anexa). A las que se suman unos 39 municipios y comunas más que poseen proyectos aprobados en el ámbito legislativo pero no aún en el departamento ejecutivo municipal; sumando así un

⁹ Los estudios de Cabaleiro (2019) dan cuenta de que Argentina pasó de consumir 427.000.000 de litros/kilos de agrotóxicos en el año 2015 a 525.000.000 en el año 2018, lo que significa que nuestro país está en el primer lugar de consumo de agrotóxicos a nivel mundial (Paz Belada, 2017) seguido por Brasil. Ver también: <http://www.noticiauno.com.ar/nota/3502-Argentina-lidera-el-ranking-mundial-por-la-cantidad-de-glifosato-que-usa-el-campo>

total de 71 localidades con proyectos u ordenanzas que buscan regular el uso de agrotóxicos. Estas ordenanzas y resoluciones se encuentran en muchos casos limitadas al cumplimiento del control municipal, por lo que las fumigaciones continúan. Así, crece el número de hectáreas donde el SATAN queda sin una territorialidad firme, y los espacios en los que con el tiempo también han ido retornando las prácticas libres de agrotóxicos, hoy denominadas como de transición agroecológica.

Aunque para el abogado ambiental Darío Ávila: *“las ZRA son importantes pero también debemos discutir el modelo, para no seguir actuando por detrás de los hechos que dañan a las personas y el ambiente”*¹⁰.

Córdoba es la provincia argentina con mayor cantidad de localidades que prohíben total, parcialmente y hasta el acopio, almacenamiento y comercialización de agrotóxicos. Junto a ella, otras provincias han limitado o restringido el uso de agrotóxicos, como Buenos Aires, San Luis, Santa Fe, Entre Ríos, Salta, Santiago del Estero o Chubut.

La particularidad y los nuevos riesgos que se abren sobre los territorios en los que se fumigaba y ahora se ha prohibido es que en ellos, al ser áreas periurbanas, se amplía el modelo extractivista urbano que con los barrios cerrados produce un corrimiento de las áreas productoras de alimentos en aras de la especulación inmobiliaria. Esto trae como contrapartida un nuevo desplazamiento de las áreas de producción bajo fumigaciones y contribuye a la presión sobre nuevos ecosistemas y territorios rurales donde el SATAN busca avanzar sin restricciones a las fumigaciones. Esto es claramente

10 Para ampliar véase: Miriam Campos. 2020. “Zonas fumigadas, no es la distancia es el modelo.” La mañana de Córdoba.

<https://lmdiarario.com.ar/contenido/230011/zonas-fumigadas-no-es-la-distancia-sino-el-modelo> .

visible en el crecimiento de fideicomisos agrícolas, empresas del agronegocio regional cordobés e inmobiliarias comercializadoras de campos en departamentos como los de San Javier, San Alberto, Pocho, Minas, Cruz del Eje, Sobremonte, Río Seco, Tulumba y Totoral (en la provincia de Córdoba), provincias como Santiago del Estero, Chaco y hasta en la República de Paraguay.

Allí es donde muchas empresas poseen miles de hectáreas en regiones donde no sólo no se han prohibido las fumigaciones, sino también donde el accionar empresarial, junto al Estado y los medios de comunicación locales acallan los reclamos y movilizaciones de las comunidades que resisten las avanzadas de grandes empresas del SATAN como lo son Cresud, Adecoagro, Victoria Capitals, Arcor, Inversora Juramento, Benetton, BRF, Agroempresa, entre otras (Deon y Gonzalez Asis, 2019; Deon, 2019).

El segundo grupo movilizado lo conforman los colectivos de personas afectadas por las inundaciones y sequías producidas por el desmonte.

Las inundaciones del año 2000, del 2003, 2008, 2015, 2016 y 2018-2019 que afectaron a la región centro y noreste de nuestro país, principalmente en Santa Fe, Córdoba y Chaco son una demostración de cómo las implicancias negativas de este modelo de producción atañen a todos los procesos ecosistémicos. Inundaciones que son producto de la emergencia climática global y del desmonte generado por y para el avance de la frontera agraria. Estas catástrofes ambientales permitieron tensionar, desde sectores populares movilizados y damnificados por los anegamientos y sequías, las prácticas de muchos empresarios del agronegocio que se localizan en áreas extrapampeanas de provincias tales como Córdoba, Chaco, Salta, La Pampa, Santiago del Estero. Regiones argentinas que viven un extractivismo avasallador de

los bienes comunes y los territorios de los pueblos que en muchos casos con anterioridad han resistido y luchado contra el extractivismo minero, leñero y agroganadero como las comunidades indígenas Wichi, Qom, Quecha Santiagueñas, Afrodescendientes (en Santiago del Estero particularmente), y Comunidades Campesinas.

Extractivismos que siempre le otorgaron un rol periférico y/o de zona de sacrificio a regiones como el Gran Chaco, el Chaco Serrano y el Espinal a las que hoy se las exprime en su tierra reseca por agrotóxicos y compactación producto de la maquinizada producción sojera.

Así, las comunidades y los colectivos movilizados por las inundaciones y sequías luchan contra cámaras desarrollistas que aglutinan a empresarios, medianos o grandes productores (de más de 1000 hectáreas) y desarrollistas inmobiliarios que muchas veces accionan previamente organizados en instituciones reconocidas por el estado como la Sociedad Rural, las Cámaras de desarrollistas inmobiliarios, las cámaras de empresarios mineros de canteras (que muchas veces poseen financiamientos del agronegocio para producir rocas para obras privadas, Deon, 2020).

Las implicancias de los desmontes y las obras que dañan las cuencas por parte de estas empresas son la representación física del blanqueamiento de capital en áreas urbanas y periurbanas a través del rubro de la construcción edilicia y de barrios cerrados (Rua y Zeolla, 2018). En el caso del agro estas inversiones muchas veces se hacen después de obtener subsidios estatales de los gobiernos provinciales o nacionales tras las declaraciones de emergencia hídrica por la pérdida de la producción por inundaciones o sequías.

Estos grupos empresarios no se encuentran preocupados por nada más que no sea su accionar capitalista y actualmente operan desde un agroambientalismo (Gonzalez Asis y

Calderón, 2021) o un ambientalismo desarrollista. Quienes utilizan estrategias institucionales de responsabilidad social ambiental empresarial para buscar beneficiar su imagen cada vez más desprestigiada por las luchas indígenas, campesinas y vecinales. Responsabilidades sociales y ambientales que, además, asumen sólo para obtener más permisos y acceso a dichos subsidios dados desde el Estado para afrontar los daños a los que ellos mismos contribuyen.

Por otro lado, las comunidades damnificadas en muchos casos aún siguen luchando para no volver a padecer sequías y/o inundaciones. Trabajan colectivamente en organizaciones de base y asambleas de sujetos de lucha que han resultado verdaderamente damnificados en su vida y economía familiar por catástrofes ambientales. Las inundaciones de Santa Fe de 2003, la de La Plata de 2012, las de Sierras Chicas del 2000 y de 2015-2016, y las recientes de Chaco 2018-2019 las de Tartagal, consolidaron las Asambleas de vecinos inundados. Espacios de accionar colectivo permanente nacidos en barrios y ciudades donde las implicancias de la primarización económica con desmontes y sojización causaron graves daños en las comunidades con muertes, pérdidas materiales y destrucción total o parcial de los pueblos.

Estos eventos advierten del creciente impacto de la emergencia climático-ambiental global, pero también encuentran en sus causas los crecientes niveles de pérdida de cobertura vegetal nativa en las cuencas. Esto es un hecho claramente evidenciable en las más de 500.000 hectáreas incendiadas sólo en la provincia de Córdoba entre 2010 y 2021 y las miles de hectáreas desmontadas o sujetas a cambio de uso de áreas boscosas a nuevos territorios de la ganadería y el negocio urbano-inmobiliario (en las áreas serranas) y sojeras en las cuencas bajas y piedemontes del norte y oeste provincial. Ni que hablar a nivel nacional con más de 1.800.000 hectáreas de

bosques incendiados y/o desmontados sólo entre 2018 y 2021. Al cierre de este libro ya se cuantificaban unas 500.000 hectáreas incendiadas sólo en Corrientes.

A estos desastres provocados por los incendios como herramienta industrial y acelerada de avance sobre la tierra con usos volcados al capital agrario o la minería de canteras a su servicio (Deon y Díaz, 2020) les siguen de manera cada vez más prolongada y frecuente, la sequía o la baja de disponibilidad de agua en estas mismas regiones. Producto de la disminución de la absorción del vital elemento en el suelo/subsuelo, y con ello la sequía de cauces. Así, no es llamativo que el acaparamiento de la tierra en las cuencas medias y altas, se produzca con cada vez más frecuencia y sea también motivo de disputas territoriales. Allí donde empresas y gobiernos insisten con la realización de embalses o lagunas de retención para captar el agua y disponerla para usos privados y no comunes a la vida (Chiavassa, et al, 2019).

En Córdoba las Comunidades Henia Kamiare-kaminchingonas, organizaciones como los medios de comunicación Cooperativo La Tinta, VillaNos Radio u otros medios comunitarios/alternativos provinciales, la Coordinadora Ambiental y de Derechos Humanos de Sierras Chicas, las Asambleas de vecinos inundados, la Coordinadora en Defensa del Bosque Nativo, la Asamblea Ciudadana del sur de Córdoba, lograron, junto a técnicos de las Universidades Nacionales de Córdoba y Río Cuarto, poner en la agenda las implicancias del modelo de sojización, bovinización (Paz, 2015) y megaminería de canteras (Deon y Díaz, 2020). Han visibilizado con fuerza como determinados organismos del Estado operan al servicio del agronegocio y la minería de canteras que desmontan, fumigan, compactan o detonan los suelos, contribuyen a la

emergencia climática¹¹ a sus consecuentes eventos de inundación y sequía cada vez más graves y recurrentes. Esto ha derivado en debates cada vez más profundos entre las Comunidades indígenas y los colectivos nombrados para afrontar acciones comunes que busquen frenar los violentos intentos de desalojo como el de la Comunidad Pluma Blanca, la destrucción de territorios indígenas como el Chavascate, Tulián y Pueblo La Toma, como así también las cuencas serranas y áreas productivas agroecológicas pedemontanas.

En tercer lugar podemos nombrar a los colectivos afectados directamente por la elaboración/procesamiento de alimentos a escala industrial y biocombustibles por el SATAN en zonas aledañas a sus viviendas.

En la provincia de Córdoba el caso más emblemático es el de la empresa Porta Hermanos, que mantiene su fábrica de bioetanol en un barrio periférico de la ciudad de Córdoba (B° San Antonio). Este bioetanol es utilizado para la elaboración de bebidas alcohólicas tales como Fernet 1882, Licores Gindado Porta, Nikov Vodka, Jamaica Rum y Vinagres Casalta. Los vecinos se movilizaron en pos de la salud y la vida de la comunidad que está en peligro. Así lo afirma un informe realizado por el Médico Medardo Ávila, que muestra un alto nivel de casos de cáncer; dermatitis; dispepsias; cefaleas; dificultades respiratorias (casi en el 60% de la población);

11 Se ha acuñado el término emergencia climática debido al impacto en la salud, las sociedades y ecosistemas que está representando la velocidad del desastre ambiental que genera el antropoceno/capitaloceno. Si bien la declaratoria oficial de emergencia climática es reciente los estados que la han declarado no han instrumentado medidas reales hasta el momento para aportar a detener el proceso y de contagiar a otros Estados del mundo para alcanzarlo, al contrario los ritmos de consumo y deshecho continúan acelerados y el consumo de recursos energéticos fósiles en avanzada. Ver: <https://www.foroambiental.net/argentina-se-declara-en-emergencia-climatica/>

malformaciones en uno de cada tres nacidos y abortos espontáneos (Sacucci, 2018). Los vecinos responsabilizan de esto a la fábrica que emite formaldehído, tolueno, xileno, y etanol entre otros compuestos al ambiente a partir de sus chimeneas, afectando la salud de la vecindad y la de miles de vecinos en unos 20 barrios próximos.

Además esta empresa ha comenzado la producción de alcoholes y bio-combustibles en una planta habilitada sólo para producir vinagres, alcoholes para bebidas espirituosas y productos de higiene. Hecho que pone más en riesgo a la población que vive en sus proximidades, no así a sus empresarios propietarios que residen en Villa Allende, a 40km de la planta.

Aquí también podemos incluir a las luchas en torno a la contaminación causada por los frigoríficos, como es el caso de la empresa Penny Lane S.A. de la ciudad de Río IV (Balbi, 2015), el ex-frigorífico Estancias del Sur ubicado en la ciudad de Unquillo o el actual frigorífico La Superior de la localidad de Villa Allende, o la Avícola Río Ceballos Mitti S.A.¹².

Los vecinos de estos establecimientos se movilizaron muchas veces en cada centro urbano dada la contaminación causada por los efluentes producto de la faena, el encierro de animales en corrales (esto como provocador de emanaciones de gases y malos olores), la creciente presencia de nubes de moscas y el vertido de sangre y químicos a la vía pública producto del lavado de diversas porciones de las unidades internas de producción de los frigoríficos (Segura, 2011; Fratini, 2013). A ello cabe sumar las problemáticas de disminución de la disponibilidad de agua en acuíferos y reservorios subterráneos como en la localidad de Saldán donde desde hace años los

12 Para ampliar ver denuncias a Avícola Río Ceballos y Frigorífico en Villa Allende: <https://viapais.com.ar/villa-allende/1021139-denuncian-proliferacion-de-moscas-en-rio-ceballos/>. Canal 10: <https://www.youtube.com/watch?v=UoQV6o62oKA>

vecinos denuncian públicamente la contaminación que reciben cerca de su toma de agua desde el basural y las lagunas de sangre del Frigorífico La Superior de Villa Allende.

Finalmente, en cuarto lugar nos detendremos en los sujetos movilizados desde ámbitos técnicos, científicos y académicos por los efectos nocivos a la salud que conlleva el aumento en la disponibilidad y el consumo de alimentos resultantes de este sistema alimentario hegemónico.

Aquí podemos encontrar principalmente a la comunidad académica universitaria y los medios de comunicación, que se hacen eco de movimientos mundiales críticos del SATAN y sus implicancias. Con informes científicos y técnicos que demuestran los efectos de este sistema hay un aumento exponencial de redes de trabajo de las cátedras libres de agroecología y de soberanía alimentaria en las universidades nacionales (pasando de 1 en 2003 a 27 en 2018. Red CALISAS, 2018). Un trabajo cada vez más amplio del Grupo de Estudios sobre Memorias Alterizadas y Subordinadas (GEMAS) del colectivo del Museo de Antropología de la UNC. A ellos se suman las Redes de comunicadores como el Foro Argentino de Radios Comunitarias, la Red Nacional de Medios Alternativos, las que resultan ser tramas sociales vitales para la expansión de la lucha.

Otro ejemplo de redes de profesionales que tienen una mirada crítica a este sistema son las Nutricias¹³: Un colectivo de licenciadas en nutrición, recibidas en la Universidad de Córdoba que trabaja desde la perspectiva de la Soberanía Alimentaria y el ecofeminismo. Sus acciones son diversas, pero siempre abordando a la nutrición desde la integralidad. Desde allí comparten recetas saludables, información de nutrición vegana, vegetariana, de lactancia, el vínculo de la alimentación

13 Para más información del grupo y sus actividades, [Licenciadas en Nutrición \(@nutricias.cba\)](#) • [Instagram photos and videos](#) .

con algunas patologías. Visibilizan también los efectos nefastos del sistema alimentario dominante, tanto en el ambiente como en la salud. Brindan capacitaciones y talleres para otros profesionales o el público en general. Acompañan luchas como la ley de etiquetado frontal de alimentos¹⁴ y la negativa a la implementación de las mega granjas porcinas¹⁵ y del trigo Hb4. El trabajo de investigación acción como sujetos de lucha de estas organizaciones académicas, comunicacionales y técnicas es central para el tejido comunitario que ponen en su horizonte primero la vida, una alimentación y ambiente sano, una economía socialmente justa y culturalmente respetuosa de las diversidades. A la vez que posee un claro compromiso político de militancia y movilización social desde la agroecología, el ecofeminismo, el acompañamiento a las luchas indígenas, del campesinado y la agricultura familiar.

5. Resistir y construir horizontes socio-comunitarios para el SANAR

Muchas de estas comunidades y organizaciones se unen en diversas actividades, como la Mesa de Trabajo de los Derechos Humanos, encuentros de asambleas socioambientales, como las de Paravachasca, los encuentros culturales y artísticos. Trabajan poco a poco de modo articulado, adquiriendo más fuerza, tejiendo redes, y cimentando el trabajo con los Pueblos-nación que anteceden al Estado, los pueblos rankulche, sanavirón, heni-camiare comechingón, a la vez que dialogando

14 Para más información acerca de la ley, acceder a [Ley de etiquetado frontal | Argentina.gob.ar](https://www.argentina.gob.ar/leyes/14)

15 Para más información acerca de la temática: [Megafactorías porcinas: la salud hecha un chiquero - Agencia de noticias Tierra Viva](https://www.tierraviva.com.ar/noticia/megafactorias-porcinas-salud-hecha-un-chiquero)

e interpelando constantemente las acciones que se buscan hacer en el amplio Colectivo territorial cordobés (o socioambiental, para Carrizo y Berger, 2013 o Sbuelz et al. 2019) un espacio social donde, a pesar de las diferencias políticas, ontológicas e ideológicas han confluído luchas comunes contra el capital y por la tierra.

Esta confluencia ha generado en una importante porción de la población una mirada crítica hacia el SATAN predominante, aportando al fortalecimiento de estrategias alimentarias desde y como medida salud comunitaria, que se han enlazado en los Sistemas Alimentario Nutricionales Agroecológicos Regionales (SANAR). Aquellos basados en redes de productoras/productores, comerciantes, profesionales y consumidores que trabajan en la certificación de calidad alimentaria mediante sistemas participativos de garantías, ferias agroecológicas y artesanales, redes de consumo comunitario y organizaciones que fomentan la lactancia materna.

Sistemas que se ocupan de luchar desde la asociatividad (en muchos casos a través de cooperativas), en el surgimiento y fortalecimiento de medios de comunicación (en redes sociales, radios comunitarias, prensa escrita autogestiva), a la vez que en un sistema legal y de acuerdos con el Estado para la regulación, habilitación de ferias agroecológicas, feministas y artesanales y de otros circuitos cortos de comercialización (Craviotti y Wilches, 2015. Balmaceda et al, 2019).

La socióloga Raquel Gutiérrez Aguilar nos acerca los conceptos de *más allá – contra -y más allá del capital*, que nos permiten dar un marco conceptual a los procesos por los cuales el acaparamiento de los bienes comunes puede generar e inspirar un sujeto de lucha, que se organizará primero para limitar este despojo, y luego para proponer nuevos horizontes de reapropiación. Es decir, personas en un Colectivo organizadas en torno a una lucha determinada para transformar

lo que les daña y pone en riesgo su vida, dignidad y sus territorios de sustento.

Consideramos que los sujetos de lucha movilizados ante los conflictos anteriormente nombrados, lograron un nivel de organización que permitió la creación de nuevas estrategias, primero para limitar el avance depredatorio del SATAN, y luego para proponer un SANAR, el que se diferencia del anterior en todos sus eslabones, tanto en la producción, como el intercambio, comercialización, el consumo y la utilización biológica de estos alimentos. Pero... ¿de qué manera construyen su territorialidad desde el hacer cotidiano en Córdoba?

Compartimos la mirada de Gutiérrez Aguilar (2017) al analizar la potencialidad enorme que tienen cada una de las organizaciones de base y asambleas. Éstas pueden ser consideradas en un primer momento como aisladas y pequeñas, con un alcance solo local. Pero estas organizaciones al mantener un modo de organización horizontal, tienen la capacidad de replantearse constantemente sus objetivos, y ampliar su espectro de lucha, tejiéndose en red con otras organizaciones.

Tal es el caso de la Coordinadora Ambiental y de Derechos Humanos de Sierras Chicas y la Coordinadora en Defensa del Bosque Nativo, ambas en Córdoba. Estas Coordinadoras, junto a otras organizaciones como el Movimiento Campesino y otras organizaciones de base se opusieron junto a las Comunidades indígenas ante el proyecto de actualización de la ley de Ordenamiento Territorial de los Bosques nativos de Córdoba (Ley Provincial 9814). Este proyecto buscaba avanzar con el desmonte químico, con fumigaciones sobre los bosques, con desmonte selectivo y con megaproducciones silvopastoriles, amenazando sobre el 3% de bosques nativos que quedan en la Provincia. Comunidades y colectivos que lograron en poco

tiempo tejerse en una red con Comunidades indígenas, pequeñas organizaciones de base, cátedras universitarias, asambleas socio-ambientales, gestores culturales (maestros, talleristas, artistas) y medios de comunicación alternativos en toda la provincia que frenaron la ley con masivas movilizaciones y actividades comunitarias (Schneider, 2018).

En todas y cada una de estas movilizaciones en la capital provincial o en los pueblos y ciudades donde suele haber marchas, acampes y festivales/encuentros el alimento se comparte igual que la música y otras tantas expresiones artísticas. En las ollas populares, choripaneadas de carne y comidas veganas de la *Cruzada* (hoy rebautizada colectivamente como *Abrazando*) de las Sierras Chicas por la soberanía del agua y la Tierra, en los Foros Agrarios, en las empanadas y locros que alimentan peñas y encuentros, o las galletas y bebidas compartidas en ferias agroecológicas, en transición, de artesanías y otras juntadas colectivas, los alimentos se entremezclan con chistes, gastadas y canciones. Aunque después, la comida, es motivo de largas deliberaciones asamblearias donde se amasan, cuecen, mastican y degluten las maneras de ampliar las resistencias y el trabajo común en defensa de la tierra, el agua, el monte nativo, los territorios.

En la última década de luchas en Córdoba muchas de las personas que participaron de las movilizaciones, en ese gran *contra* el extractivismo, se han logrado consolidar diversos *más allá*. Es decir, maneras diversas de trabajar rechazando el proceso extractivista, pero también construyendo acciones y materialidades que hagan visible otros mundos más conectados con la vida, con la comunidad, con la tierra. De allí se hacen cada vez más fuertes los *contra* y *más allá* del capital que proponen los SANAR, como trama, como urdimbre, que va vinculando espacios, trabajos, alimentos, recetas, asambleas,

arte. Así se va creando comunidad, territorialidad y potencia colectiva creadora de nuevos territorios.

De esta manera las tramas comunitarias se extendieron y consolidaron gracias también a la lucha colectiva en defensa del monte, de la tierra, las cuencas, el agua, los alimentos.

Con los altibajos en su visibilidad pública propios del trabajo entre pares, a ritmos humanos y no de máquinas o mega ONG, se han ido consolidando tramas colectivas agroecológicas, indígenas, campesinas, territoriales y ambientales (no ambientalistas porque cada vez más este término ha sido apropiado por el capital y rechazado por las organizaciones de base).

Raquel Gutiérrez Aguilar define éstas tramas como “sujetos colectivos de muy diversos formatos y clases con vínculos centrados en lo común y espacios de reproducción de la vida humana, no directa ni inmediatamente ceñido a la valorización del capital” (Gutiérrez, 2011).

Una característica distintiva de estos procesos es que su emergencia responde al reconocimiento de un conjunto de necesidades que se comparten y a la búsqueda por construir vías colectivas para su resolución. Aun cuando las salidas individuales pueden ser una opción, hay un sentido común que irrumpe contra las inercias y dinámicas sociales centradas en el individualismo y en la experiencia de fragmentación, configurándose entonces, una forma de sentir, pensar y hacer en colectivo para sortear las adversidades (Navarro, 2015).

Estas tramas comunitarias no están plenamente mercantilizadas o subsumidas en los procesos de la acumulación del capital, tampoco se organizan con lógicas estatales, pero no necesariamente todas están completamente en contra de éstas. Algunas de estas tramas deciden en mayor o menor medida articularse con algún área estatal, o se organizan para obtener dinero para su funcionamiento de modo autogestivo, por lo que

consideramos a estas experiencias como una trascendencia del capital y Estado, donde las organizaciones deciden el grado de apertura a cada una de estas instancias.

Para responder a la pregunta más arriba planteada proponemos ver las siguientes experiencias, no como casos aislados, sino desde la visión de sistema, de red de relaciones y vínculos que permiten que otra alimentación sea posible. Donde los sujetos de luchas se mueven y construyen por las diversas fases del sistema. Personas que pueden conocer este sistema por descubrir una feria artesanal o agroecológica y que luego deciden elaborar o producir, otros que siempre produjeron y que empiezan a participar de las asambleas y de la defensa del territorio, otras que como exconsumidoras de alimentos del SATAN, tuvieron hijos y a partir de practicar la lactancia materna replantearon toda la alimentación familiar¹⁶. Así en este sistema no hay un comienzo definido, sino que desde la circularidad y ciclicidad de la trama de la vida, va confluyendo esto que denominamos SANAR.

Para adentrarnos en las voces y trabajos del SANAR aclaramos que sólo por cuestiones de orden y practicidad, dividimos estas organizaciones y experiencias en 5 grupos. Las organizaciones que producen y recolectan; las que elaboran, las que comercializan, las que consumen, y finalmente las que unen todas estas fases en algo tan mágico como la unión de cuerpos en la lactancia materna.

Así mismo es importante remarcar, que no se trata de un abordaje extensivo de todas las experiencias de este tipo de la provincia, sino que son algunas, que a nosotros nos resultan significativas por su diversidad y en relación al vínculo que tenemos con ellas, ya que todas las personas entrevistadas pertenecen a nuestro círculo de amistad, familia y luchas; con

¹⁶ Como por ejemplo lo plantea Soledad Barruti en sus libros *Mal Comidos* (2013) y *Mala leche* (2018).

los que hemos compartido espacios de resistencia, crecimiento, amor y alimentos.

6.1 Organizaciones y experiencias en la producción y recolección de alimentos

El desarrollo urbano fue poco a poco transformando los paisajes productores de alimentos y modificando nuestras maneras de vivir, alimentarnos y relacionarnos en/con la naturaleza. Con ello las áreas donde predominaban frutales y huertas fueron poco a poco prohibidas aduciendo que ensuciaban la ciudad. Destino similar tuvo la cría de pequeños y medianos animales; como las gallinas, conejos, cerdos y cabras. Así desde la mirada de la higiene urbana y la arquitectura/urbanismo que buscaban aplacar los posibles conflictos vecinales la solución en muchos lugares fue la prohibición y el traslado de las granjas, quintas, frutales y huertas cada vez más lejos.

Las y los agricultores ubicados a cada vez mayor distancia de los centros de consumo, comenzaron a ser abastecedores de las ciudades y empleados de los grandes distribuidores y comercializadores de alimentos.

Así es como desde la década de 1990 se prohíben éstas prácticas en muchas regiones metropolitanas de la Argentina, aunque claro está, por suerte siempre han habido resistencias más o menos visibles (Palmisano, 2018; Pengue y Rulfo, 2004). Igualmente en localidades como Villa Allende, la ciudad de Córdoba, La Calera, Malagueño, entre otras, se perdía con mucha fuerza la autonomía en la producción y el consumo, incrementando la dependencia al trabajo asalariado y la regulación de precios por parte de circuitos de

comercialización cada vez más amplios. Se crea así un círculo vicioso, donde se debe trabajar fuera del hogar para tener acceso a los alimentos a través de la compra y si se desea retomar la producción, los ritmos laborales no lo permiten.

Los cinturones verdes de las ciudades se fueron corriendo, tomando su lugar el desarrollo inmobiliario, y el consecuente crecimiento urbano. Las distancias a recorrer por parte de los alimentos de la gran mayoría de los habitantes de las urbes argentinas fue aumentando. Esta dinámica tensionó a los propietarios de los espacios de producción, que se veían presionados para que esos lugares se conviertan en residenciales o para que se incorpore nueva tecnología, entre ellos el uso de agroquímicos, con la excusa de que la producción sea “más rentable”.

De esta manera, con los cinturones verdes urbanos alimentarios en retracción, los nuevos espacios productivos de alimentos frescos están a distancias mayores de los centros urbanos, en áreas con usos en ciertos casos intensivos de agroquímicos. Lejos de ser los alimentos saludables que muchas veces se publicitan, los modos de producción los convierte cada vez más en alimentos que atentan contra la salud, tanto de la población como del ambiente. Así lo demuestran informes como el elaborado por la ONG Naturaleza de Derechos durante del 2018, que mediante la sistematización de 7.876 reportes efectuados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) mostró que más del 90% de los alimentos que se venden en el Mercado de Abasto de Buenos Aires estaban contaminados por agrotóxicos, 88% de los cuales son cancerígenos o disruptores endocrinos (Cabaleiro, 2017).

Es importante destacar que el 10% restante de dichos alimentos frescos vendidos en el mercado de Buenos Aires incluye a los casos de los territorios de productores del Movimiento de Trabajadores Excluidos Rama Rural (MTE), de la Unión de

Trabajadores de la Tierra (UTT), la Red de agricultura urbana o del Movimiento Nacional Campesino Indígena (MNCI), sujetos colectivos de lucha que trabajan arduamente en la transición a la agroecología, la introducción de frutos del monte nativo, los planes de ordenamiento territorial comunitario, la bioconstrucción y la producción de alimentos frescos (frutas, verduras y hortalizas) en áreas urbanas y rurales.

Fotografías: Feriado y verdurazo del MTE Rural, Córdoba



Fuente: Gentileza del MTE Rama rural, Córdoba (2018): <https://www.facebook.com/MTERuralCba/>

Un ejemplo local y con un posicionamiento francamente crítico a este modelo productivo nació en el 2018 en Salsipuedes. Allí se realizaban cursos de producción de frutas y hortalizas agroecológicas y al finalizar el curso sus integrantes decidieron mantener el grupo, que en ese momento era de unas treinta personas. Así comenzaron a acompañarse en el hacer huertas, mediante el diálogo de saberes y la construcción de lazos de compañerismo y reciprocidad, dando nacimiento a la experiencia de Criando Huertas.

Actualmente las personas que participan de manera presencial del Criando son unas 140 de diferentes localidades de Sierras Chicas y de características muy diversas; jubilados que siempre desearon producir, mujeres y hombres que ya venían produciendo para consumo familiar, como práctica comercial para verdulerías propias o de los centros poblados serranos, jóvenes que tienen una fuerte crítica al modelo agroindustrial y también personas que lo ven como un hobby saludable.

Se reúnen una vez por semana y van rotando el lugar de encuentro entre las huertas y hogares de los participantes. En la jornada se trabaja y aprende de manera colaborativa. Se decide grupalmente la actividad a la que estarán abocados ese día. Los participantes llevan sus herramientas y si es necesario se prepara algún insumo. Al llegar a la huerta, se hace una presentación del espacio, y luego se organiza la tarea con las distintas actividades, dividiendo por grupos cada una de ellas. Como nos cuenta Matías, uno de sus coordinadores, cada una de las tareas tiene su particularidad y se definirá a la medida de la necesidad del dueño de la casa. Algunos se encargarán de armar los canteros, otros de desyuyar, otros armarán el sustrato y quizás otros harán el trasplante. Al cierre se compartirán mates, frutos de la huerta y del monte.

La división de tareas está guiada por la diferencia de edades, las y los jóvenes generalmente hacen las tareas más demandantes de fuerza, cómo hacer pozos para trasplantar frutales y las personas mayores se encargan de las tareas más livianas. Esta dinámica, permite avanzar en la producción desde la reciprocidad, donde todos ganan, aprenden, comparten y permite que avance la unidad productiva de todos los participantes.

Es muy interesante como se plantean esas diversidades en las asambleas, como ejemplo Matías expresa:

“Estas asambleas no son político-partidarias, aunque sí todo lo que se hace es político, más cuando hablamos de producción de alimentos. Lo partidario no lo tratamos porque hay diferentes posicionamientos en esto, nosotros queremos trascender lo partidario y apuntar a una construcción colectiva, por lo menos eso es lo que fue fluyendo en el colectivo. Obviamente que siempre puede haber un chispazo, pero en general es un encuentro lindo, entre vecinos, vecinas, hay un intercambio de saberes, de experiencias, vas viendo como va creciendo cada unidad productiva, se van generando lazos entre los diferentes integrantes, y eso está buenísimo porque eso pasa a ser más que un grupo, sino que se van generando amistades”

A esto se le suma la manera en que los objetivos del Criando se han modificado en el transcurso del tiempo, y Matías lo expresa del siguiente modo:

“Los objetivos que tenemos van madurando, al principio había unos objetivos iniciales, más enfocados en la producción individual y hoy por hoy el grupo ha madurado a otras cuestiones y ahora se trasciende al grupo en sí. Así surgen iniciativas como participar en los establecimientos educativos, acercando la propuesta para generar huertas escolares, por ejemplo en Villa los Altos y en el Sauce se

hicieron participaciones con las escuelas, también estuvimos participando en Ferias y en diferentes eventos como el Feri3n de R3o Ceballos, en Encuentro de Antropolog3a en C3rdoba, capacitaciones, un Encuentro Ambiental que se hizo en Salsipuedes, y ahora estamos articulando con el MTE, que hicimos capacitaciones en conjunto y con La Poderosa¹⁷. Hemos hecho capacitaciones en el paraje de canteras El Sauce con familias en situaci3n vulnerable, donde estuvimos promoviendo la elaboraci3n y construcci3n de huertas, tambi3n generamos una red de semillas mediante referentes barriales principalmente en Salsi (Salsipuedes)”.

El proceso Colectivo del Criando Huertas ha tenido durante los 3ltimos a3os un eje de b3squeda de ampliaci3n en articulaci3n con el municipio local. Trabajando junto a asambleas de vecinos en la creaci3n de la Reserva Salsipuedes.

Un territorio donde habitan las familias y comunidades locales y en donde la presi3n inmobiliaria y ganadera capitalistas est3n poniendo en riesgo de inundaci3n y sequ3as cada vez m3s frecuentes a las cuencas locales.

Criando huertas ha tenido una activa participaci3n en la definici3n territorial y en el establecimiento de planeamientos comunitarios del uso de la tierra que lograron frenar emprendimientos de barrios cerrados o circuitos de enduro que damnifican a 3reas de producci3n alimentaria, residenciales y con monte. Adem3s elabor3 en sus asambleas la propuesta de ordenanza de agroecolog3a a los fines de multiplicar la red de huerteres y crear la Feria Agroecol3gica Salsipuedes.

17 La Poderosa es una organizaci3n de resistencia villera, nacida en los barrios populares de Buenos Aires, que actualmente trabaja en diferentes comunas de todo el pa3s. Para m3s informaci3n: <https://lapoderosa.org.ar/>.

Fotografía: Trabajo colectivo en huerta familiar en Salsipuedes



Gentileza: [Criando Huertas - Sierras Chicas - Home | Facebook](#)

De esta manera esta propuesta de ordenanza, de ordenamiento territorial, que contempla la producción agroecológica, junto al planeamiento territorial comunitario local, busca replicar las experiencias de localidades vecinas como Río Ceballos (Ordenanza 2094/2014), Unquillo (Ordenanza 846/2014) y Colonia Caroya (Ordenanza 1911/2015). Un proceso desarrollado en todo el Corredor Sierras Chicas, al que se suman los ordenamientos comunitarios en marcha en Villa Cerro Azul y Saldán. Pero al que por el momento no llega a lograrse en localidades con proyectos comunitarios truncaos (por falta de voluntad gubernamental) en Agua de Oro, Villa Allende, Mendiolaza y La Calera, donde los ordenamientos

territoriales comunitarios y participativos desarrollados por asambleas de las comunidades locales propusieron normativas similares que no fueron aprobadas aún por los municipios donde más avanza el negocio urbano-inmobiliario y minero. Pero volviendo al caso del Criando Huertas, mediante las palabras de uno de los integrantes podemos acercarnos a la idea de que el trabajo colectivo no solo se transforma en algo material cuando se establecen acuerdos comunes de trabajo. Sino también cuando se hace todo con constancia y encuentro humano, en ese proceso fortísimo dado cuando se transforma a la persona y a las acciones de las personas desde el visitarnos, el preguntarnos como estamos, en qué andamos, cómo va la huerta, cómo conseguimos el agua en tiempos de seca, como están los almacenamientos de agua de lluvia, como andan las semillas y los alimentos, cómo usar las herramientas, los espacios, cómo compartirlos. Básicamente en preocuparnos por el otro además de una misma o uno mismo y su huerta o su porción de monte.

De allí el Criando, se teje a experiencias locales y regionales de aprender haciendo alimentos con la tierra, de cosechar respetando el monte y de defender los territorios desde el encuentro cotidiano desde la casa común. Ese viraje de pensamiento desde una lógica individual a un interés colectivo no es menor, ya que es el germen de la comunidad, del tejido que cada vez es más grande y fuerte, en este caso en las serranías y con la agroecología.

Esto refuerza la potencia de la acción que no solamente tiene que producir el producto material, sino tiene que producir otro tipo de relaciones profundas desde el convivir y compartir los territorios, los diálogos, las escuchas en y con el territorio.

Otra experiencia productiva que tiene un fuerte impacto en el abasto de alimentos en Córdoba, es el Movimiento de Trabajadores Excluidos (MTE) de la Rama Rural.

El MTE es una organización social que nuclea a miles de personas que fueron descartadas del mercado laboral formal y fundaron cooperativas y unidades productivas para organizar el trabajo de forma colectiva. Se agrupan en ocho ramas según el sector productivo: cartoneros; textil; rural; construcción; espacios públicos; liberados, liberadas y familiares; sociocomunitario y Vientos de Libertad. Las dinámicas de trabajo abordan la temática de la agroecología, género y juventud.

La rama Rural nuclea a 30.000 familias agricultoras, campesinas e indígenas en 20 provincias de nuestro país, que realizan un trabajo cooperativo integral: desde la producción, el acopio y empaque, el agregado de valor, hasta la distribución y la comercialización¹⁸.

Facundo, uno de sus integrantes en la provincia nos cuenta que se organizan en Pueblos o Asambleas Productivas, que aglutinan a diferentes tipos de productores; entre ellos la producción Campesina, que se localiza en el arco norte; la Neorural que son personas que comienzan a producir en huertas familiares; luego los Quinteros y finalmente la Pampeana o Chacarera, destinada a la producción de cerdos o de vacas de pequeña a mediana escala.

En Córdoba la rama rural agrupa a más de 1500 productores y productoras. En relación a la producción hortícola, está localizada principalmente en Río Primero, y en el cinturón verde sector norte, como Villa Esquíú y la zona de 60 cuadradas, en el Valle de Paravachasca y algunos de la zona de Cruz del Eje. La inserción de las familias en la organización generalmente surge del interés de mejorar su condición de vida, ya que muchos de ellos no son propietarios de la tierra, no tienen vivienda y habitan precarias casillas.

18 Información obtenida de la página oficial de la organización.

<https://mteargentina.org.ar/ramas-rural/>

En relación a la producción agroecológica, la organización fomenta este tipo de prácticas. Brinda talleres y capacitaciones, acompaña el desarrollo de fábricas de bioinsumos¹⁹ en Malvinas Argentinas, Paravachasca, Río Primero y Río Segundo. A lo que se suma la generación de parcelas agroecológicas, para que los productores puedan ir virando a este tipo de producción, al comprobar su rendimiento.

“Se vio un aumento en la producción agroecológica con éstos bio insumos, porque los insumos convencionales están en dólares y se hizo muy difícil para los productores mantener eso con los costos que ellos tienen, ya que también aumentaron los alquileres de los campos, y la mayoría alquila. Por suerte también hubo un aumento de la demanda”

A ello se le suma una actividad fuerte de comercialización; Facundo cuenta:

“En época de pandemia, cuando estaba todo cerrado, nosotros llegamos a vender 2000 bolsones de frutas y verduras por sábado. Ahora mermó, se venden unos 300 bolsones, porque ya la gente puede salir y no se queda todo un sábado esperando que llegue el bolsón. Así que también vamos analizando otras estrategias, como la apertura de un local acá en Córdoba, como los que ya hay en La Plata, en Moreno y Capital Federal. Más que todo porque nosotros tenemos mucha producción, mucho volumen. El sistema del bolsón no genera toda la venta, sino que representa sólo un 1% o 2% digamos”.

19 Los bioinsumos son productos que se utilizan como fertilizantes, controladores de hongos, entre otros y que son de origen natural preparados por miembros del mismo MTE.

Pero la obtención de alimentos no se limita a la producción agrícola o ganadera. La recolección de plantas silvestres alimenticias es una costumbre muy arraigada y de gran importancia no sólo en grupos cazadores-recolectores sino también en sociedades que dependen de la agricultura (Arias Toledo et al, 2008). Saur Palmieri y Geisa (2019), mencionan que el contexto histórico (de colonización), el sistema de creencias (donde primó la desvalorización de las prácticas originarias), sumado a los procesos actuales como la industrialización de la comida, la expulsión de población rural a las grandes ciudades, así como también los procesos de degradación de áreas naturales han producido que la práctica de recolectar plantas para la ingesta haya perdido relevancia.

Pero estas prácticas no se han perdido, de la mano de la reivindicación de los pueblos originarios (Bompadre, 2013), muchos de los saberes que aún se conservan y practican al interior de algunos hogares fueron tomando fuerza a través de la organización colectiva.

Un ejemplo de ello fue el trabajo de Los Coyuyo, una organización de Saldán que inició con un grupo de vecinos de la localidad y que durante la crisis económica del 2001, y la dificultad de comprar alimentos de buena calidad, comenzaron a recolectar frutos y plantas silvestres para el consumo. Algunos de ellos provenían del norte de la provincia donde el consumo de algunos alimentos, como la harina de algarroba o el arrope de chañar eran consumidos de manera frecuente. A partir de allí iniciaron un recorrido, de más de 20 años de fortalecimiento de la comunidad, con encuentros de enseñanza y aprendizaje colectivos, tanto para el reconocimiento de las plantas y árboles nativos, de cuidado de los árboles nativos existentes, de reglamentación de la Reserva Saldán Inchín, donde se realizan las cosechas, como así también de los árboles de veredas y plazas donde realizan anualmente el encuentro de

elaboradores y artistas locales, donde se degustan recetas nuevas y ancestrales, se comparten alimentos del monte, el uso de sus frutos y hojas y los diversos modos de preparación, junto a música y diálogos bajo el árbol Taku.

Rocio, una de sus integrantes, que al comienzo de los Coyuyo, era una niña que acompañada de su madre y hermanas, jugaba y aprendía entre las asambleas, la recolección comunitaria, la molienda y el preparado de comidas con estos alimentos. Actualmente sigue vinculada con esa experiencia, y creó junto a su compañero Francisco, Yateí, alimentos con identidad²⁰. Y nos cuenta que:

“Yateí abraza propuestas muy diversas, pero que tienen como eje común el vínculo con el entorno y el fortalecimiento de nuestra identidad territorial. Una de las actividades que tiene el proyecto es el trabajo con los alimentos del monte nativo. Nosotres hoy nos encontramos produciendo harina de algarroba, café torrado, cascarillas de algarroba, trabajamos también con tusca, con chañar, cuando podemos también con mistol. Nosotros nos dedicamos a la producción completa, ya que realizamos toda la cadena, desde la recolección, la obtención, la limpieza, el secado al sol, el tostado en el caso del café, la molienda, el envasado y en la comercialización. El cual es un trabajo hermoso, largo, denso, pero también es una gran fiesta. Nuestro proyecto tiene el objetivo de poder revalorizar los sabores, los saberes y las prácticas que vienen asociadas a la incorporación de los alimentos del bosque nativo. Son prácticas que tienen otros tiempos, son prácticas colectivas y sociales que tienen que ver con el

20 Parte de la entrevista a Rocío fue transmitida en el programa radial La Semilla, el 15 de junio del 2021. La cual se puede escuchar de manera completa en: [La Semilla 15-06-2021 - La Semilla - Programa radial - Podcast en iVoox](#)

vínculo y el poder salir hacia afuera. Un vínculo con un monte nativo no solo como el que nos da oxígeno y regula nuestras cuencas, sino también como quien nos da alimento y medicina.”

6.2 Organizaciones y experiencias de elaboración de alimentos

Según la OPS/ OMS (2015), prácticamente todos los alimentos que se consumen en la actualidad se procesan de alguna manera y por ello se han procesado los alimentos a lo largo de toda la historia de la humanidad. Así el procesamiento se define como el conjunto de métodos para hacer los alimentos crudos más comestibles y agradables, o para preservarlos para el consumo posterior.

El procesamiento de los alimentos se fue modificando a medida del desarrollo tecnológico, las demandas culturales y culinarias. Esto impactó en la alimentación de las diversas sociedades y tradicionalmente permitió la mejora de calidad de vida, como asegurar su higiene y seguridad, aumentar su digestibilidad y mejorar la textura, sabor y aroma de las comidas.

Pero a partir de la segunda mitad del siglo pasado, el procesamiento de alimentos se ha desarrollado a gran velocidad y se ha transformado profundamente, gracias a la ciencia de los alimentos, el desarrollo de tecnologías e innovaciones químicas. La elaboración de alimentos bajo la lógica de SATAN da como resultado los productos ultraprocesados, que ya hemos mencionado, y también en la explosión de comidas rápidas.

Pero la elaboración artesanal, casera y agroecológica persiste en muchos hogares y comunidades y actualmente se ve reivindicada en movimientos regionales o globales como el Slow Food (o comida lenta), que intenta respetar los tiempos naturales de producción, las estaciones, los tiempos de

elaboración-cocción y el encuentro entre las personas. Valoración que se da tanto desde la mirada de la economía social, como la nutrición sana y hasta de la reafirmación de la identidad regional en encuentros entre comunidades urbanas, campesinas e indígenas.

Un ejemplo de organización en torno a la elaboración es la de la Cooperativa La Mora²¹. La misma surgió en 2019 a partir del interés de una serie de mujeres que compartían el trabajo voluntario en el centro vecinal de Barrio Español, de Villa Allende.

Comenzaron a juntarse desde su necesidad de compartir y charlar con otras personas y de generar un ingreso extra al hogar, ya que la mayoría de ellas se dedicaba exclusivamente al trabajo de cuidado de su familia y sus convivientes son trabajadores informales.

Como nos contaba Mabel, una de sus integrantes y mentora, el trabajo en el hogar les había permitido desarrollar habilidades en la cocina y la organización de la misma. Por ello al agruparse, el hacer comidas para vender fue la primera opción. El primer desafío fue hacer un servicio de catering para un evento, luego iniciaron la preparación de empanadas y locros y allí se constituyeron como cooperativa. Finalmente avanzaron en la elaboración de dulces y mermeladas, que comercializaban en las ferias agroecológica y la de artesanos de la ciudad. Lo que impactó en un fortalecimiento del grupo.

Pero aspectos administrativos y gubernamentales como la dificultad para obtener un espacio físico estable que les permitiera tramitar los permisos de elaboración y obtener el Registro de Establecimiento (RE) o el Registro Nacional de Productos Alimentarios (RNPA); sumado a la irregularidad en

21 Para mayor información acceder a [La Mora Ltda Cooperativa de Mujeres - Home | Facebook](#)

las ventas y el consecuente ingreso económico terminó debilitando la cooperativa.

Corina, una de sus integrantes nos cuenta que desde finales del 2021 no han trabajado en el grupo, por estos inconvenientes burocráticos y los problemas de salud de casi todas sus integrantes, por la infección con el Covid 19.

Otra experiencia, que se mantiene y crece rápidamente, nos la trae Santiago, con su emprendimiento de Manitas, donde elabora pasta de maní, pasta de sésamo y turrónes. Él nos cuenta:

“Manitas viene en un comienzo a cubrir una necesidad muy personal. Yo cuando anduve de viaje por Israel consumía estos productos a diario y cuando volví acá me di con que no había mucho, entonces lo empecé a hacer para consumo personal... y bueno eso fue creciendo, lo fui compartiendo y ahora hacemos y vendemos en ferias agroecológicas, en diferentes redes y algunos negocios como dietéticas o almacenes naturales”.

El crecimiento de las ventas de Manitas, le permitió a Santiago mejorar las condiciones de la cocina donde elabora; mudó el lugar a un espacio más grande y acondicionado, compró hornos y una máquina para moler y pudo integrar a dos personas más al emprendimiento, su madre y su primo, por lo que lo caracteriza como un trabajo familiar.

La particularidad de la burocracia que muchas veces enfrentan los elaboradores de alimentos artesanales y/o agroecológicos es importantísima de ser destacada. Esto se da porque estos muchas veces no pueden llegar a trascender su propia localidad donde consiguen aprobaciones bromatológicas municipales y apoyos económicos para el pequeño productor a bajos costos pero con espacios acotados para el comercio. Esto se debe a que al no poseer registros exigidos por el estado provincial y nacional los productos sólo pueden venderse en ferias o en

almacenes de artículos artesanales. Esto ha llevado a autogestionar y autonomizar espacios y mecanismos de certificación entre elaboradores y profesionales allegados para poder generar nuevos espacios y estrategias de comercialización e intercambio.

6.3 Organización y experiencias en redes de comercialización

El estacionamiento del Shopping está lleno, el negocio más concurrido es el supermercado. Muchas de las personas que deciden hacer las compras allí lo hacen por razones como la comodidad de tener todo en un solo lugar, desde carne hasta computadoras, por la posibilidad de pagar con tarjetas de crédito y débito o por la cercanía. Este modo habitual de adquirir la comida, no lo era hasta hace poco tiempo.

En los años 50, en nuestro país había sólo un establecimiento que tenía como característica nueva el autoservicio (los Supercoop del Hogar Obrero). Recién en los 90' con el neoliberalismo y los tratados de libre comercio, desembarcaron empresas internacionales como Wal-Mart y Carrefour, Cenco-Sud (Disco) y se incorporaron también Coto y La Anónima de origen nacional (Ablin, 2012).

El rechazo en parte de la opinión pública de estos supermercados, muchos de ellos de transnacionales, fue hecho entendiéndolos como ajenos al habitar local, lo que posibilitó la movilización vecinal a escala regional. Un rechazo que en Córdoba se vivió por ejemplo en localidades como Unquillo, Saldán y Río Ceballos donde las luchas llevaron a que se restringieran las grandes cadenas y superficies comerciales. Como contracara, no fueron escasos los lugareños de pequeñas ciudades como Villa Allende o Salsipuedes que presenciaron la instalación de estas estructuras como signos de "progreso", cediendo al discurso de estas grandes empresas.

Ante este complejo empresarial cada vez más concentrado y extendido territorialmente, diversos grupos se organizan desde hace décadas para romper las lógicas individualistas y crear comunidad. Lo hacen uniendo a personas elaboradoras, productoras, artesanas, artistas, comunicadoras con el objetivo común de comercializar y adquirir alimentos sanos a precios justos. Ejemplo de ello es Consumo Comunitario Cabana, en Unquillo, que existe desde el año 2018, y nació de la propuesta del centro vecinal con una mirada crítica fuerte al sistema supermercadista. Así decidió organizarse para realizar compras directas a los productores y difundir esta oferta alimentaria. Juan Pablo, vecino de Cabana, uno de los organizadores y economista social nos cuenta²² :

“Cuando llegamos a Córdoba, comencé a colaborar, si se quiere, desde esa mirada técnica de cómo se podía colaborar con la feria, ahí empezamos a armar charlas, charlas debate y cómo a través de algo comunitario se fue desarrollando este espacio que hoy por hoy se llama Consumo Comunitario... donde se usan recursos disponibles tecnológicos que haya a mano para poder visibilizar los alimentos de los productores pequeños y cercanos y ofrecerlos.”

Mediante la organización, Consumo Comunitario Cabana fue articulando su accionar con otras redes como la red Carlos Mujica, que contiene 10 nodos, que producen diversos alimentos. Esto les permitió integrar a la lista de productos ofrecidos mayor variedad, siempre desde la lógica de economía solidaria. De este modo se comercializan productos de fábricas

22 La entrevista a Juan fue transmitida en la columna Geografías de las Luchas, del programa radial La Semilla, el día 18-8-2020. Se puede escuchar la columna en el siguiente link: https://www.ivoox.com/geografias-luchas-capitulo-9-audios-mp3_rf_55301997_1.html Para más información de la organización, consultar en [Consumo Comunitario Cabana | Facebook](#) .

recuperadas, de cooperativas, y de producción familiar agroecológica.

Juan Pablo nos cuenta que, los logros más relevantes del espacio son la división de las tareas y pago de gestión mediante el pago de un mínimo porcentaje del dinero para tal fin, lo que les permite profundizar en instancias de debate, y el microfinanciamiento a los productores.

“... eso le da un poco más de aire al resto para que el espacio no sea meramente operativo sino que se pueda generar también instancias de debate de qué consumimos, cómo, por qué, etc, etc, partiendo de una lógica de un espacio de consumo y así se propone mejorar la instancia de consumo pero desde la óptica del consumo solidario. Un consumo solidario parte de que el consumidor también entiende al productor, en cuanto a sus posibilidades de producir y sus limitaciones y colabora con ese productor. Desde esa lógica lo que hemos logrado también en Consumo Cabana es que los consumidores paguen anticipadamente sus pedidos, generalmente dos semanas antes de retirar el pedido. Así se genera un microfinanciamiento, que quizás quien estaba con necesidad de comprar insumos para producir lo que produce podía contar con ese dinero de forma anticipada. Entonces desde esa lógica de consumo solidario también es entender toda la complejidad que significa el consumo, es también hacerse parte, apropiarse del alimento en todo sentido, el alimento conlleva no solamente ir y consumir y nada más, sino también entender todo lo que sucede y ser parte de ese todo”.

La experiencia de Cabana se suma a las Ferias Agroecológicas y de Artesanías, las cuales en la provincia de Córdoba pasaron de ser una en el año 2009, ubicada en Ciudad Universitaria, a ser más de 30 en el 2022, que se presentan de manera semanal,

quincenal o mensual. Así encontramos las Ferias Agroecológicas o de Artesanos y productores locales, como las de Villa Allende, Unquillo, Río Ceballos, La Granja, Barrio Alberdi, Salsipuedes, Ciudad Universitaria, Río IV, Jesús María, Villa María, Colonia Caroya, Las Rosas, Las Calles, Cosquín, San Marcos Sierra, Cerro Colorado, La Dormida, Deán Funes, Cruz del Eje, Capilla del Monte, Salsacate, San Javier, Mina Clavero, Villa las Rosas, Las Rabonas, La Paz, Yacanto, Santa Rosa de Calamuchita, Anisacate, La Bolsa, entre otras.

Mariela, una de las feriantes de Sierras Chicas, nos cuenta:

“Nosotras no podemos pensar la feria de Río Ceballos como espacio de venta o intercambio solamente, es realmente un espacio de encuentro de luchas por alimentos sanos, por tierra sana, por trabajo digno, así que siempre en las asambleas se dialoga cómo visibilizar las luchas territoriales, cómo aportar a ellas, para que alimentos, saberes, agua y monte se encuentren en la decisión de los usos comunitarios”

Fotografía: Feria Agroecológica Río Ceballos



Gentileza: @nano.zeballos (2022)

Otro ejemplo de los *más allá*, son las redes de consumo de alimentos orgánicos o agroecológicos, la Red de Redes Orgánicas Sí o Sí.

Esta experiencia surge en el año 2006 en Anisacate (Sierras de Córdoba), donde dos familias se pusieron de acuerdo para compartir sus compras de alimentos. De a poco se sumaron más familias, y se fue consolidando una actividad de compras comunitarias. Los pedidos realizados en forma conjunta apuntaron en especial a los productos agroecológicos, sin agroquímicos ni aditivos artificiales. Con el tiempo se fueron sumando grupos de familias de otros pueblos y ciudades, los que se denominan “nodos” y que actualmente llegan a ser más de 90, quienes realizan dos grandes compras por año, en otoño y en primavera. Se accede así a alimentos de más de 80 productores de las provincias de Córdoba, Mendoza, Santa Fe, San Luis, Buenos Aires, Corrientes, Misiones, entre otras regiones, representando una oferta de más de 2000 productos.

La red de Orgánicas Sí o Sí está sostenida de esta manera no solo por las organizadoras, si no también por los productores y elaboradores que acuerdan y fijan sus precios en base a la una economía solidaria y justa y los consumidores que dedican importantes esfuerzos en la organización de cada nodo, con reuniones periódicas para afinar la organización al acercarse y finalizar las fechas del intercambio de alimentos. Esta dinámica de trabajo se mantiene mediante una comprometida red de consumidores y productores que se relacionan con un gran nivel de organización y participación, tanto de actividades culturales y espirituales durante las entregas, como en diálogos francos con todos los involucrados.

Así la Red se fue construyendo en palabras de una de sus organizadoras en un *movimiento*, que lleva más de 15 años de funcionamiento y que ha permeado las subjetividades de vastas

porciones de la sociedad cordobesa en relación a la alimentación-nutrición (al año 2022 participan unas 800 familias de la red), por lo que ciertos participantes de otros espacios como ferias agroecológicas o compras comunitarias nombran a esta red como la *madre* de todas estas organizaciones.

La particularidad de estas redes es que logran sortear los mecanismos burocráticos estatales superiores a los municipales al converger en ellas elaboradores y productores con sistemas de garantías y controles autogestivos realizados por profesionales de la alimentación y la economía social. Esto permite que las redes de consumo crezcan yendo contra el capital y las lógicas macroestatales de control que cercenan procesos y esfuerzos loables como los que nombramos en el caso de la Cooperativa La Mora.

A éstas organizaciones de consumo que son las redes se las podría caracterizar como Mercados Sociales (Arnold y Galán, 2014), donde el centro de acción no es el lucro y menos la acumulación, sino la vida. Pese a funcionar dentro del capitalismo, no pueden ignorarse la existencia de los siguientes elementos entre sus participantes: 1) resistencia a la reproducción y maximización del capital; 2) la acción intencional de contrarrestar la gravitación del mercado oligopólico de alimentos ofreciendo espacios de libertad de elección; 3) propiciar horizontes comunitarios democráticos, ciertamente reflexivos, donde sea posible fertilizar experiencias e iniciativas contraculturales.

Más que un simple intercambio de alimentos, se trata de un “juego” donde los participantes confían mutuamente y se subsumen erigiendo alternativas simbólicas y materiales (Huizinga, 1972), buscando ejercer el derecho del poder-hacer, territorializándose. En estos mercados sociales las barreras rígidas entre ofertantes y demandantes se eliminan en el

diálogo, la conversación trivial, las radios abiertas donde se vociferan los FUERA BAYER-MONSANTO, donde se comunican las luchas territoriales locales o donde hablan los productores. Se sostienen y amplían los códigos de cercanía como el compartir el mate, una olla popular, un locro, una asamblea o caminatas en el monte compartiendo chipacas, arropes y dulces caseros. Se definen estrategias comunes para replicar experiencias con la pala en la mano, con tierra en las uñas y con la idea fija en compartir saberes, ampliar las redes y seguir elaborando alimentos sanos para el cuerpo y los territorios.

Se recupera así la raíz etimológica del término *alimento*, la cual proviene del encuentro, del dar y el recibir, la fuente que posibilita la vida misma. En esta fusión de horizontes, que no se restringe a un único espacio físico, los consumidores se ven doblemente enriquecidos gracias al contacto directo con los productores y elaboradores. Incorporan de estos sus saberes y experiencias vinculadas no sólo a las fases de elaboración, sino a las condiciones de producción, la formación de precios, los imprevistos climáticos, los atributos singulares de cada producto artesanal.

6.4 Experiencias y organizaciones de Consumo Comunitario

El Sistema alimentario dominante, sus ritmos veloces y tiempos dedicados mayormente a la actividad laboral asalariada, marcó fuertemente un comportamiento individualista en la mayoría de los consumidores. El precio y el sabor se convirtieron en las variables más preponderantes a la hora de adquirir un producto.

Pero los efectos negativos de este tipo de consumo, tanto en la salud de las personas, como en el ambiente, generaron que la demanda de productos agroecológicos o artesanales aumente.

Promoviendo otros modos de comensalidad, reconectando con lo casero, con sus tiempos pausados, las texturas, sabores y olores reales.

Las organizaciones más fuertes de consumidores que encontramos en la región son los *Nodos*. Estos son grupos de amigos, familiares y vecinos que se organizan para la compra de este tipo de productos de manera autogestiva.

Alguno de éstos tiene actividades acotadas a las compras específicas de alguna red, y otras trascienden ese momento y se acompañan de manera constante tanto para adquirir productos directos de productores o elaboradores, como para compartir recetas, degustar comidas e intercambiar opiniones sobre diversos emprendimientos gastronómicos o proyectos locales.

Como se mencionó anteriormente los consumidores pueden ser también elaboradores o productores, de manera permanente o temporaria. Un ejemplo de ello es Fernanda, trabajadora independiente, diseñadora, consumidora, integrante de un nodo hace más de 10 años y actualmente cocinera.

“El consumo de comidas más agroecológicas o caseras fue un proceso largo... Cuando vivíamos en Córdoba al Seba (su pareja) le pagaban parte del sueldo en tickets restoran, entonces todos los viernes y sábados pedíamos delivery o íbamos a comer afuera. Cuando nos vinimos a vivir acá, que no había delivery, la pizza de los sábados la empezamos a amasar, y cada vez empezamos a cocinar más, y en el medio te vas informando, hoy en día con lo horizontal que es la información, cualquiera con un teléfono si quiere puede informarse, más que todo lo que come”

Optar por una alimentación casera y agroecológica conlleva tener conocimientos respecto al cómo cocinarlos, los tiempos de preparación, los diversos ingredientes y sus características, los modos de almacenamiento, las combinaciones más adecuadas, pero también requiere un conocimiento de dónde y

cómo comprarlos, por ello demanda de tejerse en la red de consumo de este tipo de alimentos.

En relación a cómo se fue integrando a estos espacios Fernanda comenta *“Cada vez fui investigando más y rodeándome, no se si de casualidad o qué, te vas juntando con gente que está en eso... y así vas entrando...Fue todo como un aprendizaje”*.

La modificación de hábitos alimentarios es un proceso que requiere tiempo y organización, pero también muchas ganas para poder mantenerlos. Ella nos cuenta:

“En este camino también hay una resignificación o deconstrucción de los alimentos, empezamos a hacer kéfir y hoy empecé a hacer vinagre de manzana que lo probaré de acá a un mes... Es todo un proceso de ir cambiando también el paladar. Cuando nosotros vinimos a vivir a las sierras y hacíamos la compra mensual comprábamos 2 o 3 cajas de 12 sobres de jugo Tang y las comidas las acompañábamos con jugo, yo empecé a ver el veneno que era eso y dije no hay más jugo, empezamos a tomar agua o Terma, que supuestamente es más sano... después vimos que eso también era un veneno, así que lo dejamos y cuando quieren otra cosa, hacemos en casa el Terma, con una olla a presión, lemon gras, cedrón, le ponemos cascaritas de limón de nuestro limonero, azúcar de mascabo y carqueja y queda genial, y ahora cualquiera de nosotros si tomamos jugo o Terma industrial nos cae mal, le sentimos sabor metálico, horrible”

Algunos de los participantes de los nodos comenzaron su recorrido por estos lugares a partir del cuidado de su salud. Celeste nos cuenta

“yo me sumé a la red, porque tenía que empezar a comer más sano por un tema de salud, porque justo ahí me habían diagnosticado una tiroiditis de Hashimoto, y bueno ...empecé a probar a intentar alimentarme

distinto... cuando arranqué en la red las cosas que habían ahí no había en otro lado, no es como ahora que hay cosas integrales y agroecológicas en cualquier dietética... Así que ahí fue todo un proceso, tanto el cambio de hábitos como la mejoría en la salud”

Como se mencionó anteriormente muchos otros participantes comenzaron su recorrido dentro de éstos espacios desde las luchas socioambientales. Antonio lo expresó así:

“yo empecé a participar en la red por Monsanto. Estábamos llevando la lucha contra Monsanto con las chicas (las coordinadoras de una red), a partir de un ciclo de cine ambiental que hacíamos, para visibilizar todo lo que iba a traer esa planta si se instalaba en Malvinas Argentinas, como se pretendía... y bueno si uno dice NO a los agrotóxicos, no puedes después estar comiéndolos en la comida... así que ahí comencé, llamando por teléfono a los vecinos con quienes ya veníamos trabajando en el barrio, y se fueron sumando más y armamos el nodo de aca.”

Como explica Celeste respecto a la Red Orgánicos Sí o sí:

“Es una forma de aportar al cambio y la transformación, "escuchando el llamado de la tierra" me decía la Andre, que junto a la Vicki, son quienes coordinan esto, que desde hace un tiempo se ha convertido en un movimiento. Es un movimiento enorme de energía para la vida que nos integra a partir del encuentro. Alimentos libres de agrotóxicos, nutritivos y vitales para nuestros organismos, que se elaboran sin transgénicos. Se aporta al cambio hacia una soberanía alimentaria de los pueblos Siempre está presente en los encuentros la idea de que todos podemos ser productores de algo y así integrarnos aún más, y contribuir cada vez más directamente. Orgánicos Si o Si es un espacio para contarnos entre todxs que hacemos e invitarnos a ser*

parte, a enredarnos cada vez más y más, a acompañarnos y ser solidarios. Es hermoso.”

Fernanda expresa:

“A mí el mayor placer que me da es saber de dónde viene cada cosa. Hay una ensalada y esta lechuga es mía de la huerta, este tomate de la compra de Yuyupa, el seitán lo hizo la chica que vive acá a la vuelta, el pollo es de un productor de Caroya, los huevos son de la Berta, las almendras son de Los Jorges de Mendoza que las compre en la compra de los Orgánicos. Le puedo poner nombre a todo o casi todo lo que como”.

De esta manera, a partir de las voces de sus actores podemos ver como los intereses y búsquedas personales y colectivas confluyen. De esta manera revitalizan y construyen nuevas organizaciones y experiencias del SANAR.

Fotografía: Feria Agroecológica de Producción Barrial de Cabana (2020).



Gentileza: [Feria Agroecológica de Producción Barrial de Cabana](#)

6.5 Experiencias y organizaciones en torno a la Lactancia

La mirada en torno a los SANAR estaría en falta si no hablamos acerca del primer alimento y por lo tanto del primer vínculo que tenemos al nacer y vivir los primeros años de vida. La leche humana, la práctica lactante y la relación madre-bebé. Consideramos, a partir de nuestro doble rol, de mapadres (madres y padres) y escritores, que muchas de las cosas que buscamos comprender y explicar mirando las experiencias y organizaciones anteriores son claramente vivenciadas a partir de la lactancia.

Habitualmente la mirada de la alimentación y las disciplinas que se ocupan de su estudio escinden este primer alimento del resto. Así la producción de alimentos se encapsula en la agricultura y ganadería, perdiendo de vista el cuerpo femenino como territorio de nutrición. La lactancia suele ser abordada principalmente desde las ciencias de la salud, ya sea medicina, nutrición o psicología.

Pero al igual que los otros alimentos, el SATAN ha avanzado sobre su consumo con diversas estrategias. Una de ellas es asociar la práctica con lo salvaje e indeseable. Desde una mirada negativa sobre la exposición del cuerpo femenino y más aún de las mamás en espacios públicos, la alimentación con mamadera se presenta como moderna y civilizada.

El desarrollo de las leches de fórmula a partir de la segunda guerra mundial y su violenta inserción en todo el globo, avanzaron en la expropiación del cuerpo femenino. Las recomendaciones médicas, profundamente mecanicistas e ignorantes de los ritmos naturales de la vida impactaron en generaciones que mermaron su calidad de vida.

Uno de los consejos médicos más nocivos ha sido el del pediatra norteamericano Holt (1899), conocido como la “teoría del tanque de gasolina”. Esta teoría promueve la alimentación infantil con horarios rígidos, a través de una peculiar y nada

científica recomendación a la que arribó por una simple regla matemática "diez minutos cada cuatro horas" (Vallone, 2009); es decir que las madres debían hacer oídos sordos a los pedidos de los niños de tomar leche cuando ellos lo requerían, ya que según este profesional, amamantando 10 minutos cada cuatro horas era suficiente. Así la práctica de lactancia "a demanda", es decir cuando el bebé desea tomar, fue mermando. Esta contaminación en el vínculo madre-hije, donde la madre no debe oír los deseos y necesidades de su cría desbocan en un malestar en la diada (Balmaceda y Angeli, 2022).

La producción de alimento por el cuerpo materno es mágica, simple, compleja y hermosa a la vez. Porque la preparación comienza durante el embarazo y alrededor del parto comienza su creación. Así la leche es un tejido vivo, es decir que varía su composición según la necesidad del bebé. El porcentaje de agua es mayor a principio de la mamada, para que el bebe sacie su sed y al final de la toma se va concentrando la proporción de grasa para promover el descanso del niño. Lo mismo ocurre ante la mayoría de las enfermedades. Se ha observado que las madres infectadas de covid 19 producen anticuerpos que secretan por la leche y previene por lo tanto su infección y ayuda a la recuperación. Anticuerpos que se potencian en caso de estar la madre vacunada (Jimenez Acosta, 2020; Camargo y Vega, 2020).

El encanto de la lactancia también nos conecta muy concretamente con la abundancia. Esto es porque la producción de leche se regula a partir del juego principalmente de tres hormonas, la prolactina, la oxitocina y el factor inhibidor de la lactancia (González, 2006). La prolactina hace que la célula secretora fabrique leche y la oxitocina hace que la célula contráctil se contraiga y que la leche salga disparada. Luego del parto los niveles de prolactina son altos, pero sube mucho más, multiplicándose por 10 o 20, cada vez que el niño mama. Estos

picos de prolactina sólo se producen en respuesta a la estimulación del pecho. Si el niño mama mucho, habrá mucha prolactina, y mucha leche. Si el niño mama poco, habrá poca leche. Si el niño no mama, se deja de fabricar (González, 2006) Este proceso fisiológico explicado superficialmente es el mecanismo de regulación de la producción y secreción láctea. Cuanto más toma el bebé, más produce la madre. La producción no sigue un horario fijo, o concentración determinada constante, se adapta a las necesidades del bebé sincrónicamente. La lactancia es un ejemplo muy claro del cuerpo que quiere y se debe a otro, de cuerpos que laten en sintonía. De esta manera, este delicado juego relacional, no es lineal sino circular y tira por la borda el *principio de escasez* propuesto desde la economía más liberal. La madre puede amamantar a uno, dos, tres o más niños, y nunca habría falta de leche, simplemente porque se produciría más. Ningún bebé requiere competir con el otro para tener la suficiente cantidad de alimento, ni es necesario acumular porque la abundancia está dada por el contacto constante. La lactancia se puede mantener hasta que ambos lo decidan, no hay un tiempo límite, no hay fecha de caducidad previamente establecida (Balmaceda y Angeli, 2022).

El grupo que cuidó y cuida esta práctica y vínculo sagrado es la Liga de la Leche. Ésta es una organización internacional, no gubernamental sin fines de lucro, que promueve y apoya la lactancia materna con un estilo de crianza que valora la maternidad. Nació en 1956 y en Argentina existe desde 1978. Brinda apoyo de madre a madre e información actualizada, buscando recuperar la cultura del amamantamiento²³.

Sus integrantes son voluntarias que se forman para tal fin. Se encargan de acompañar a madres y familias con el deseo de

23 Para más información acerca de la organización: [Liga de La Leche Argentina](#)

amamantar desde el embarazo hasta el destete. Lo hacen mediante grupos de apoyo, visitas domiciliarias o consultas telefónicas.

Alejandra, integrante de la Liga desde 1999 y presidenta de la organización durante más de 10 años, nos cuenta que actualmente en Argentina hay 62 voluntarias, distribuidas en distintas provincias²⁴. En relación a cómo conoció la Liga, nos cuenta:

“Llegué a la Liga, como muchas de nosotras, desde la propia experiencia. Yo fui buscando información y apoyo para mi propia lactancia, con mi primer hijo Franco, hace ya 22 años, y me quedé. Me gustó tanto la propuesta y yo había sentido, dentro de las dificultades usuales que se suelen presentar en la lactancia, había tenido una buena experiencia, había logrado sortear esas dificultades y quería poder transmitir y acompañar a otras personas, a otras familias acerca de los beneficios de la lactancia y acompañarlas también a poder atravesar esas dificultades”.

A ello agrega la expresión de gratitud a la organización colectiva diciendo:

“... Siempre que pensamos en la Liga de la Leche, las que estamos acá, nos damos cuenta también en todo lo que la Liga nos ha aportado a nuestras vidas, en muchísimos sentidos. No solo en darnos una razón tan linda para poder colaborar en un mejor futuro en nuestro mundo. Si no también todas las posibilidades, todas las experiencias, el conocernos entre las voluntarias. Somos una red maravillosa de personas que nos acompañamos también

24 La entrevista a Alejandra se emitió también en la columna de Nutriendo Comunidad, del Programa Radial La Semilla, el día 28 de septiembre del 2021. [La Semilla 28-09-2021 - La Semilla - Programa radial - Podcast en iVoox](#)

mutuamente para sostener la tarea... La verdad una se siente muy agradecida de tener un lugar tan lindo de pertenencia”.

El trabajo de la Liga es un *contra y más allá* del SATAN, que nos reconecta con lo esencial. Que nos interpela en nuestro sentir como antiguos lactantes y cómo actuales mapadres. Nos protege, da seguridad y compañía ante un sistema que busca generar escasez. Pero ya no desde el acaparamiento de la tierra y el agua, sino desde la inseminación de miedo y desvalorización al cuerpo creador y nutricio de las mujeres, disidencias y cuerpo/cuerpas gestantes.

Sólo mediante éstas estrategias, donde la mujer está y/o se siente sola, la pueden convencer de que su leche no puede alimentar, que es aguada, que no le gusta al bebé, o hasta que le hace mal.

La Liga, desafiando esta lógica de separación, desde el vínculo franco de mamá a mamá, logra contener, acompañar, promover el empoderamiento y re-vincular a la mujer con su creación desde allí, desde lo colectivo, poniéndole el pecho y el amor.

El territorio-cuerpo, es uno y es dos, es la madre, es el bebé y es ambos. Construyen a partir del amor, un vínculo que los une más allá de ese momento, y que nos trasciende a ambos, a la familia y la comunidad. Que nos conecta con nuestra animalidad, nuestra potencia y creatividad, sumamente necesaria para crear el mundo que queremos.

7. Invitación a comer y sembrar el SANAR

El alimento, como elemento físico, político y simbólico, como territorio, a través de su enorme urdimbre de relaciones, se va construyendo como columna vertebral de la organización social y por lo tanto va co-produciendo territorios, territorios-cuerpo

y cuerpo-territorio²⁵. Así los diversos SAN van transformando y siendo formados por estas dinámicas.

El SATAN que hemos descrito ha avanzado rápidamente territorializándose con incendios, desmontes, fumigaciones, violencias, temores, despojos y enfermedades en grandes porciones de nuestra Abya Yala. Pero este avance no se realizó sobre un terreno desierto, en cada uno de esos lugares hubo comunidades que resistieron y re-existieron. Sujetas y sujetos de lucha que desplegaron acciones de las más diversas, dispositivos judiciales, legales, legislativo-normativos, de control social e institucional, comunicacionales, de producción, de salud comunitaria, de diálogo y escucha en la siembra y en la lactancia, de intercambio y consumo tendientes a la transformación social y territorial local-regional.

Acciones tendientes a resistir a las fumigaciones, y que se han concretado en 32 de unas 71 localidades de la provincia con ordenanzas o proyectos de restricción a estas prácticas.

Luchas y resistencias vecinales a la producción alimentaria industrial, como las de bioetanol, frigoríficos, plantas embotelladoras de agua (como en [Traslasierra](#) con la planta en Las Rabonas), entre otras que han mermado su calidad de vida. Personas y comunidades que se tejen con acciones comunes para evitar desmontes e incendios y sus consecuentes inundaciones y sequías, desarrollando actividades de educación y cuidado ambiental en los territorios donde habitan y proponen ordenamientos territoriales comunitarios. Es decir, decidir colectivamente cómo se usa la tierra y el agua para producir alimentos y cómo se reside sin desmontar o dañar las cuencas hídricas. Una multiplicación de luchas y de prácticas legitimadoras del SANAR que poco a poco intenta romper con la realidad dominante del SATAN.

25 Esta expresión es de Rogério Haesbaert para hablar del cuerpo humano como territorio, como del mundo, territorio todo como un solo cuerpo.

Los SANAR se diversifican volviéndose cada vez más coloridos y amplios en sabores, costumbres y agentes participantes. Que cada vez más incluyen a todos los sectores socioeconómicos. Donde sus sujetos de luchas comprenden el ambiente, lo social, lo territorial, la salud y lo alimentario como unidades indivisibles, gestionando comunitariamente conflictos, malos entendidos, sobrepasando diferencias ideológicas, ontológicas y sensibilidades. Personas que se involucran, participan, construyen comunidad y generan hoy otros mundos. Personas y colectivos que construyen desde la agroecológica, como los que han visibilizado Sarmiento y Rossi (2021). Sistemas que trabajan desde la elaboración artesanal de alimentos, los ordenamientos territoriales y usos del agua, que se insertan en discusiones asamblearias, de género, lactancia, salud comunitaria y vida común.

Así los SANAR se territorializan no solo en las limitaciones a los grandes capitales que buscan expropiar a comunidades enteras de sus bienes comunes. Sino que también son esos *mas allá*, que crean espacios de encuentro, de cultura, de diversión y amistad como las ferias, las asambleas, talleres de los más diversos, las mingas y techas para hacer las viviendas, las redes de consumo comunitario, redes de producción hortícola, radios y periódicos comunitarios, marchas, acampes y encuentros.

Los territorios del SANAR también son el cuerpo de cada una de las personas que participa en ellos, que disfruta y siente placer al degustar esos alimentos, al tocar el agua y la tierra en su huerta, al pescar en ríos y arroyos, al ver crecer tomates, al compartir con sus amigos y familia el gusto por hacer una comida casera. Y ni que hablar del grato momento de recibir/visitar a otras personas en casa para charlar sobre el trabajo con la tierra y el agua, al bailar en una entrega de compras comunitarias, en una peña o locro comunitario, al tomar un mate en una feria, al charlar y compartir en una

asamblea, al mirar a los ojos a sus hijos cuando le dan la teta, al sentirse empoderado construyendo esos espacios.

Así es que desde sus diversos procesos territorializadores los SANAR accionan *más allá* de los reclamos y se piensan a sí mismos enfrentándose a dudas como ¿De qué manera avanzar colectivamente hacia la consolidación de un SANAR? ¿Cómo fortalecer el crecimiento de las ferias, espacios de elaboradores, huerteres y las redes de comercialización? ¿Cómo integrarse a nuevos espacios que contemplen las dinámicas actuales de consumo? ¿Cómo velar para que el SANAR no sea cooptado por grandes capitales? ¿Qué defensas territoriales deben sostenerse para evitar la pérdida de los SANAR existentes? ¿Cómo actuar ante las intervenciones que realizan los Estados y los despojos con los que avanza el SATAN que se ambientaliza en sus engañosas publicidades e irresponsabilidades empresariales? Preguntas por las que se siguen caminando diversas sendas colectivas en luchas forjadas en aras de pensar estos *más allá* autogestivos, autónomo-alimentarios, emancipatorios, tejidos por horizontes comunes, por la vida.

De esta manera se intenta desde aquí subvertir al sistema mundo desde abajo, desde lo local, con las herramientas en la mano y en las palabras afincadas, territorializadas, plantadas en el monte, las sierras, valles y ciudades. De esta manera se unen las potencias de quienes habitan y luchan tejidas y tejidos, aferrados a lógicas de producción de lo común. Aquellas que silenciosamente pintan otros horizontes, plagados de nuevos mundos posibles para la vida, para compartir con ella y con todo lo que la facilita.

Quizás en algunas de las mateadas entre los bizcochuelos caseros de algarroba, huevos de gallinas de la casa, azúcar, frutos agroecológicos cuyanos o de Caroya y harina orgánica,

también seguirán por ahí los bizcochitos ultraprocesados o galletitas del SATAN.

Quizás en los locros la bebida estrella siga siendo la gaseosa cola más famosa y el fernet aguileño que son tradición en comidas populares regionales.

Pero también seguirán creciendo los fernets de yuyos del monte en las ferias, las bebidas con el gas de fermentos hogareños, las recetas de galletas y bizcochos de feriantes, los frutos del monte y los agroecológicos de huertas locales y de regiones vecinas. Con ellos y ellas, los alimentos y las recetas, seguirán haciéndose exquisiteces que unirán a personas nacidas y criadas, a quienes vinieron y se quedaron, a quienes visitan periódicamente estos y otros territorios. En ellos crecen espacios diversos, con muchísimas personas que sueñan, trabajan y logran algo utópico para algunos, esto que se va andando poco a poco en cuerpas, cuerpos, deseos, ferias, foros, asambleas, marchas, casas, huertas y cocinas:

los SANAR con la tierra.

Foto: Feria Agroecológica Villa Allende, 2021.



Gentileza: Feria Agroecológica Villa Allende (@feria.agroeco.villaallende) • Fotos y videos de Instagram

Anexo 1: Ordenanzas municipales de prohibición a las fumigaciones al 2020 en la Provincia de Córdoba: Mendiolaza (Ordenanza N° 390/2004 y 417), San Marcos Sierra (775/15) San Francisco (5531/2006). Jesús María (2765/08.) Estación Juárez Celman (445/09). Comuna Anizacate (Res.124/07). Las Calles (Res. 41/2008). Villa Ciudad Parque (S/D). V.General Belgrano (1516-09). Las Bajadas (Res. 08/2012). Alta Gracia (Ord.9375). Anizacate (124/07). Villa María (6118). Oliva (06/2012). Noethinger (1082/2012). Monte Maíz (S/d, 2015). Dique Chico (Res.242/17). Ciudad de Córdoba (10505). Hernando (573/14). Pampayasta Norte. Villa Allende (37/19, Decr. 277/2019). Unquillo (846/2014). Río Ceballos (2094-2014). Cosquín (3735/2019). Río Cuarto (183/12). Achiras Ordenanza (937/2012). Colonia General Baldissera (508/2012). Corral de Bustos (926/2008). Freyre (Dec.133/05). Huinca Renancó (1221/2011). Leones (801/06). Monte Cristo

(752/08). Río Tercero (2354/2004). (Ver adjunto mapa de localidades con ZRA y el SANAR serrano)

Bibliografía

- Altieri Miguel y Nicholls Clara. 2018. “Agroecología: potenciando la agricultura campesina para revertir el hambre y la inseguridad alimentaria en el Mundo” Revista de Economía Crítica, N°10.
- Aguirre, Patricia. 2017. *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar editorial.
- Arias Toledo, B., Trillo, C., y Grilli, M. 2010. Uso de plantas medicinales en relación al estado de conservación del bosque en Córdoba, Argentina. *Ecología austral*, 20(3), 235-246.
- Arnold, B. C., y Galán, F. S. (2014). Los mercados sociales. La economía solidaria en acción transformadora. *Documentación social*, 174(1), 95-116.
- Ávila Vazquez, Medardo. 2014. “Agricultura tóxica y pueblos fumigados en Argentina.” Revista + E, 2014, vol. 4, no 4. Ene-Dic, p. 28-34.
- Avila Vazquez, Medardo, & Difilippo, Flavia. 2016. Agricultura tóxica y salud en pueblos fumigados de Argentina. Crítica y Resistencias. Revista de conflictos sociales latinoamericanos, (2), 23-45.
- Balbi, K. B. (2015). *Evaluación de la dispersión de contaminantes atmosféricos y sus potenciales efectos frente a eventuales emergencias químicas en escenarios urbanos y suburbanos del partido de la plata* (Doctoral dissertation, Universidad Nacional de La Plata).
- Balmaceda, N., Bustos, D, Huergo, J., Dezotti, L. (2019). Sistemas Alimentarios Nutricionales desde una perspectiva feminista: ferias, vínculos y consumo en la ciudad de Córdoba, Argentina. XI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios. Centro Interdisciplinario de Estudios Agrarios - UBA-. En [Congreso CIEA](#)
- Balmaceda, N. A. y Deon, J. U. (2019). Desafíos de la agroecología en territorios suburbanos. E+E: Estudios De Extensión En Humanidades, 6(7). Recuperado a partir de <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/EEH/article/view/24193>
- Balmaceda N. y Angeli J., 2022. La Teta como pecado capital: ensayo sobre lactancia humana en una sociedad marcada por la pedagogía de la crueldad. Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad. RELACES. En prensa.
- Barri, F. 2010. “Pueblos fumigados en Argentina: resistencia epidemiológica comunitaria al modelo económico de los agronegocios”.

- Ecología política, 2010, no 40, p. 67-72. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3400039.pdf>
- Berger, M. 2016. Afectados ambientales. Hacia una conceptualización en el contexto de luchas por el reconocimiento. *Debates en Sociología*, 2016, no 42, p. 31-53.
- Cabaleiro, F. (2019). “En la Argentina se utilizan más de 500 millones de litros/kilos de agrotóxicos por año”. *Revista BiodiversidadLA*.
- Carrizo Cecilia y Berger Mauricio. 2014. “Las luchas contra la contaminación: de la autodefensa a la recreación de la democracia”. *Polis* [En línea], 37 | 2014, Publicado el 07 mayo 2014. URL : <http://polis.revues.org/9877>
- Echeverría, B. (1998a). *Valor de uso y utopía*. México: Siglo XXI Editores.
- (1998b). *La modernidad de lo barroco*. México: Era.
- Bompadre, J. (2013). *memorias de la Docta. De barbudos miscegenados a Comechingones*. Editorial UNC. Córdoba
- Bozzano, H. (2012) El territorio usado en Milton Santos y la inteligencia territorial en el GDRI INTI: Iniciativas y perspectivas [en línea]. XI INTI International Conference La Plata, 17 al 20 de octubre 2012, La Plata. Argentina. En *Memoria Académica*.
- Butinof, Mariana, et al. 2018. “Biomonitoreo en exposición a plaguicidas y su aporte en vigilancia epidemiológica en agroaplicadores en Córdoba, Argentina”. *Gaceta Sanitaria*, marzo de 2018. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0213911118300165>
- Calle Collado A., Gallar D. 2010. “Agroecología Política: transición social y campesinado”. *Agroecología Política: transición social y campesinado*. VIII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural – ALASRU. Del 15 al 19 de noviembre de 2010, en Porto de Galinhas, Pernambuco, Brasil.
- Calle Collado A., Montiel Soler M., Sanchez. 2009. “La desafeción al sistema agroalimentario: ciudadanía y redes sociales”. *Mesa 1: Consumo alimentario y cambio social*. I Congreso Español de Sociología de la Alimentación, Gijón; 28 y 29 de mayo de 2009.
- Camargo, N. C., Vega, M. C., & Camacho, S. A. (2020). COVID-19 y lactancia materna. *GICOS: Revista del Grupo de Investigaciones en Comunidad y Salud*, 5(2), 23-32.
- Carvalho, F. P. (2006). Agriculture, pesticides, food security and food safety. *Environmental science & policy*, 9(7-8), 685-692.
- Castro, Nazaret. 2017. *La dictadura de los supermercados: cómo los grandes distribuidores deciden lo que consumimos*. Ediciones Akal.

- Centro de Economía Política Argentina. 2021. Monitor de precios de carnes, frutas y hortalizas: análisis de la evolución en el 2021. <https://centrocepa.com.ar/informes/283-monitor-de-precios-de-carnes-frutas-y-hortalizas-analisis-de-la-evolucion-en-el-2020.html>
- Conti, M. S.; Isaía, M. L. y Martín, G.. 2013. Ordenanzas sobre fumigaciones en localidades de la provincia de Córdoba. Un análisis comparativo preliminar al año 2013. Río Cuarto, Córdoba. Disponible en: <https://www.unrc.edu.ar/unrc/ocsa/docs/fumig-ordenanzas.pdf>
- Craviotti, C. y Wilches R. 2015. “Circuitos cortos de comercialización agroalimentaria: un acercamiento desde la agricultura familiar diversificada en Argentina”. *Mundo Agrario*, 16 (33), diciembre 2015. ISSN 1515-5994. Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar>
- Delgado Cabezas M.. 2010. “Sistema Alimentario Agroalimentario Globalizado: Imperios alimentarios y degradación social y ecológicas”. Departamento Economía Aplicada II Universidad de Sevilla. *Revista de Economía Crítica*, n.o 10, segundo semestre 2010, ISSN: 2013-5254.
- Deon, J. U. (2021). Geo-grafías de la megaminería de canteras en Argentina. Conflictos mineros no metalíferos en las Sierras de Córdoba. *Sudamérica: Revista de Ciencias Sociales*, (14), 183-233.
- Deon, J. U. (2020). Donde hubo incendios negocios quedan. Desmontes, despojos y acaparamientos inmobiliarios, megamineros de canteras y del agronegocio en las Sierras Pampeanas, Argentina. *Naturaleza de Derechos*, 2, 45-75. [En ResearchGate](#) y [en Revista Naturaleza de derechos 5 -2020-](#)
- Deon, J.U. y González Asís, I. 2019. Cuestión agroambiental en América del sur. *Revista REALER. ALASRU*. N°4. 2019. Montevideo.
- Dubois, D. 2019. Fumigar escuelas rurales bajo el discurso de buenas prácticas agropecuarias. *BORDES*, (11), 137-145.
- FAO. (2013). El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Sistemas alimentarios para una mejor nutrición. Roma.
- FAO. FAO en Río +20. 2012. Hacia el futuro que queremos. Erradicación del hambre y transición a sistemas agrícolas y alimentarios sostenibles. Roma.
- FAO. Oficina Regional para América Latina y el Caribe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2017. “Reflexiones sobre el sistema alimentario en América Latina y el Caribe y perspectivas para alcanzar su sostenibilidad”. Santivañez Tania (Coord.). Disponible en <http://www.fao.org/3/a-i7053s.pdf>
- Federici, S. (2018). El patriarcado del salario. *Críticas feministas al marxismo*. Tinta Limón. Buenos Aires.

- Giraldo, O. F., & Toro, I. (2021). *Afectividad ambiental: sensibilidad, empatía, estéticas del habitar*. El Colegio de la Frontera Sur. Mexico.
- Gonzalez Asis, I. , & Calderón, E. B. (2021). Tensiones en el campo agroambiental a partir del análisis del vector mediático del complejo de poder desarrollista agropecuario cordobés. Entre la pedagogía agrobiotecnológica y la construcción de la sustentabilidad empresarial. Libro: Estado, políticas públicas y asociaciones agrarias: claves para la comprensión de la Argentina rural. 1a ed. - Córdoba: ImprentaCorintios. 13, 2021.
- González, Calixto R., González-Jiménez, M. A., Bouchan-Valencia, P., Paredes-Vivas, L. Y., Vázquez-Rodríguez, S., & Cébulo-Vázquez, A. (2011). Importancia clínica de la leche materna y transferencia de células inmunológicas al neonato. *Perinatología y reproducción humana*, 25(2), 109-114.
- Gonzalez, C. (2006). Un regalo para toda la vida. Guia de lactancia materna. Booket. Madrid
- Gorban, M. (2018). Somos malcomidos. Revista Soberanía Sanitaria. <http://revistasoberaniasanitaria.com.ar/somos-malcomidos/>
- Gras, Carla. 2012. Empresarios rurales y acción política en Argentina. Estudios sociológicos, 2012, p. 459-487.
- González de Molina, M.; Simón, X. 2010. Crisis del modelo agroalimentario y alternativas. REC. Revista de economía crítica. No 10. 2010.
- Giarracca, N; Teubal, M. 2008. “Del desarrollo agroindustrial a la expansión del agronegocio: el caso argentino. Campesinato e agronegocio na América Latina: a questão agrária atual. São Paulo. Expressão Popular-CLACSO.
- Gras, C; Hernández, V. 2013. “Los pilares del modelo "agribusiness" y sus estilos empresariales”. En: Gras C. (coord.), Hernandez Valeria (coord.). El agro como negocio: producción, sociedad y territorios en la globalización. Buenos Aires. Biblos, Pp. 17-46.
- Gras, C. 2017. “Expansión sojera y acaparamiento de tierras en Argentina”. Revista Desarrollo económico, 57(221), 149-163. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6185991>
- Gudynas, E. 2010. “Agropecuaria y nuevo extractivismo bajo los gobiernos progresistas de América del Sur”, en Territorios N°5, 37-54: Instituto de Estudios Agrarios y Rurales, Guatemala.
- Gutiérrez Aguilar, R. (2011). Los ritmos del Pachakuti: Cómo conocemos las luchas de emancipación y su relación con la política de la autonomía. *Desacatos*, (37), 19-32.

- Gutiérrez Aguilar, R. (2017). *Horizontes comunitario-populares: producción de lo común más allá de las políticas estado-céntricas*. Traficantes de Sueños.
- Herrera-Miller, K. M. (2016). De/colonialidad alimentaria Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia|| De/Coloniality Food Symbolic Transformations in the Consumption of Quinoa in Bolivia. *Razón y Palabra*, 20(3_94), 36-53.
- Huizinga, Johan. 1972. *Homo ludens*. Alianza / Emecé. Madrid
- Jiménez Acosta, S. M. (2020). Alimentación y nutrición en edades pediátricas durante la COVID-19. *Revista Cubana de Pediatría*, 92.
- Lopez G. D. 2011. “Canales Cortos de Comercialización dinamizadores de las agriculturas ecológicas urbana y periurbana”. Congreso Estatal de Agricultura Ecológica Urbana y Periurbana. Elx, 6 y 7 de mayo de 2011.
- Lende S. 2014. “Agricultura, agroindustria y territorio en la argentina: crisis y reestructuración del circuito azucarero de la provincia de Tucumán (1990-2012)”. *Geografía em Questão*, vol. 7, no 2. Pp. 47 a 73.
- Martina, D. 2018. “Relaciones estado mercado sociedad en procesos de comercialización de alimentos de los mercados públicos de la ciudad de Córdoba, desde la perspectiva de seguridad alimentaria nutricional. Tesis de doctorado. Doctorado en Administración y Política Pública. IIFAP, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- Martina, D. y Passera P. 2017. *Sistema Alimentario Nutricional*. Cátedra Desarrollo Socioeconómico y Abasto de Alimentos. Escuela de Nutrición. Universidad Nacional de Córdoba.
- Ministerio de Educación de la Provincia de Córdoba. 2018. Indicadores de relevamiento anual en educación. Consultado el 13-08-2019 [Anuario estadístico](#)
- Monteiro, C. 2012. “The food system. Ultraprocessing. The big issue for nutrition, disease, health, well-being”. *World Nutr*. 2012; 3 (12) 527-69.
- Montegut X. y Vivas E. (2007). “Supermercados, no gracias”. 3a edición. *Grandes cadenas de distribución: impactos y alternativas*. Icaria. Barcelona.
- Morin E. 2008. *El método 1. La naturaleza de la naturaleza*. La Cátedra.
- Navarro, M. (2015). *Hacer común contra la fragmentación en la ciudad: experiencias de autonomía para la reproducción de la vida*. *Revista De Estudios Comunitarios*. Disponible en: <https://tinyurl.com/mrxrb36w>
- Noguera, A. P. (2012). *Cuerpo-Tierra. El Enigma, El Habitar, La vida. Potencias de un Pensamiento Ambiental en clave del Reencantamiento del Mundo*. Madrid: Editorial Académica Española.
- OMS. Organización Mundial de la Salud. (1990). *Public health impact of pesticides used in agriculture*. World Health Organization.

- OPS/OMS. Organización Panamericana de la Salud/. (2015). “Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas”. Washington D.C.. Consultado desde: http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/978927531864_5_esp.pdf
- Paz Belada, A. (2017). Regulación de los agroquímicos en la Argentina: hacia una ley general de presupuestos mínimos regulatorios. Tesis de Derecho. Disponible en:
- Palmisano, T. (2018). Las agriculturas alternativas en el contexto del agronegocio. Experiencias en la provincia de Buenos Aires, Argentina. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 28(51), 0-0.
- Pengue, W., & Rulfo, J. (2004). La autoproducción de alimentos Argentina: aún nos quedan las manos y la tierra. *Le Monde Diplomatique*, 45.
- Red CALISAS. 2018. Tejiendo Redes para la Soberanía Alimentaria. Compartiendo saberes y experiencias en torno a la creación de las Cátedras Libres de Soberanía Alimentaria y Colectivos afines de la Argentina. UBA. Buenos Aires.
- Reyna, P. (2020). “Crónica de un renacer anunciado. Expropiación de tierras, procesos de invisibilización y reorganización comechingón en Córdoba. Ecoval. Córdoba.
- Rua, M., & Zeolla, N. (2018). Desregulación cambiaria, fuga de capitales y deuda: la experiencia argentina. *Problemas del desarrollo*, 49(194), 5-30.
- Sacucci, E. (2018). La producción de territorios de sacrificio: un análisis de la lucha de VUDAS contra la empresa Porta. *GOT: Revista de Geografía e Ordenamento do Território*, (15), 363.
- Santos, Milton. 2000. "El territorio." *Boletín de Estudios Geográficos* 96.
- Saur Palmieri, V., & Geisa, M. G. (2019). Las plantas comestibles empleadas por las comunidades comechingonas de San Marcos Sierras (Córdoba, Argentina). Primeras aproximaciones. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 54(2), 1-10.
- Sbuelz, V., Deon, J.U., Szabó A., Hocsman, L.D. (2019). “Acaparamiento territorial de los medios de vida y explotación de la Tierra/tierra en Córdoba (Argentina)”. Ponencia XI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Centro Interdisciplinarios de Estudios Agrarios (CIEA) – UBA. Noviembre de 2019. Disponible en: <https://tinyurl.com/2p894se5>
- Segato, R. (2021). Crueldad: pedagogías y contra-pedagogías. *Lobo suelto*, 4. Para una extensión sobre el tema, ver “La pedagogía de la crueldad”, entrevista, publicada en Las 12, Página 12, Buenos Aires, 29/5/2015

- Segato, R. (2016). Patriarcado: del borde al centro. Disciplinamiento, territorialidad, y crueldad en la fase apocalíptica del capital. *La guerra contra las mujeres*, 91-108.
- Segura, L; Saracho, M; Nieva, N. 2011. Riesgo De Contaminacion De Los Recursos Hidricos Por Actividades Antropogénicas. En Catamarca, Republica Argentina. Revista Geográfica de América Central, vol. 2, julio-diciembre, 2011, pp. 1-15. Universidad Nacional Heredia, Costa Rica. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=451744820723>
- Silveira, M. L. 2008. Globalización y territorio usado: imperativos y solidaridades. *Cuadernos del Cendes*, 25(69), 2-19.
- Soler, M; Rivera, M; García Rocés, I. 2018. “Agroecología feminista para la soberanía alimentaria. Revista Soberanía Alimentaria, biodiversidad y Culturas. N°33, Año 2018. Grain, Via Campesina. Madrid.
- Spinelli, H. 2016. Volver a pensar en salud: programas y territorios. *Salud colectiva*, 12, 149-171.
- Stiegler, B. 2004. De la misère symbolique. T. 1. «L'époque hyperindustrielle». París: Galilée.
- Svampa, Maristella y Viale, Enrique 2014. “Maldesarrollo. La Argentina del extractivismo y del despojo”. Katz. Buenos Aires.
- Tomasoni, Marcos. 2013. “Generación de Derivas por Plaguicidas”. Red Universitaria de Ambiente y Salud -REDUAS-. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina. Disponible en: <http://reduas.com.ar/generacion-de-derivadas-de-plaguicidas/>
- Valdemarca, L. (2003). Comerciantes contra mercados. *Elites mercantiles y política en la Córdoba de fines del siglo XIX y comienzos del XX*. Editorial UNC. Córdoba
- Vallone, F. (2009). *Pequeños grandes clientes: la publicidad de sucedáneos de la leche materna en dos revistas pediátricas de Argentina entre 1977 y 2006*. *Salud colectiva*, 5, 87-105.
- Wallerstein, I. 2005. “La crisis estructural del capitalismo”. Chiapas/México, Cideci-Unitierra.
- Zovak, D. (2014). Sumarios de jurisprudencia sobre agroquímicos. FUNDEPS. Documento de trabajo N°2. Reedición 2016. Córdoba.

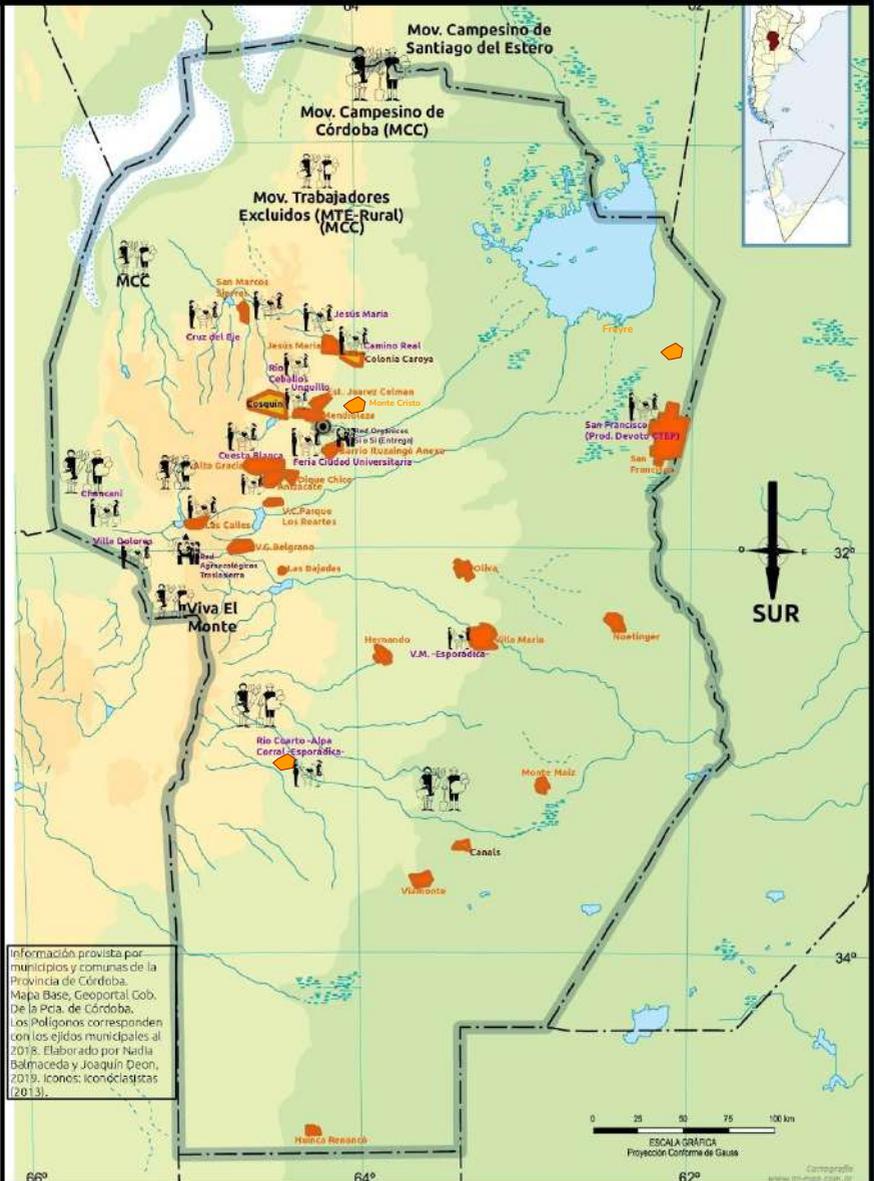
ⁱ Cuando hablamos de artículos ya publicados nos referimos Balmaceda, N. A., & Deon, J. U. (2019). Desafíos de la agroecología en territorios suburbanos. *E+E: Estudios De Extensión En Humanidades*, 6(7). Recuperado a partir de <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/EEH/article/view/24193>. Y a: “Sistemas alimentario nutricionales agroecológicos en Argentina ¿Desterritorializando al agronegocio en la Provincia Córdoba?”. 2022. Vol. 32 N°1 En prensa Revista Cuadernos de Geografía, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/rcg>. A la vez que al hablar de las ponencias en congresos hablamos de “Desafíos del sistema alimentario nutricional de agroecológicos en Argentina, el caso de la Provincia de Córdoba”. III Congreso Latinoamericano de Teoría Social. Buenos Aires y Desterritorializando a SATAN. Sanar con la Tierra. Y congreso de Ecología Política del Sur, Catamarca, año 2019. Publicado en revista Naturaleza de Derechos. Disponible: [ResearchGate Desterritorializando a SATAN](#)

ⁱⁱ La Semilla Programa Radial, nació en el 2019 y es transmitido por radio Villanos y retransmitido en diferentes medios comunitarios de la provincia. Es conducido por Hernan Uanini y Evelina Martinez. Para más información: <https://www.facebook.com/La-Semilla-Programa-radial-100447698316450/> o escuchar en https://www.ivoox.com/podcast-semilla-programa-radial_sq_f1891333_1.html

Anexo Cartográfico.

Mapas base obtenidos desde la web del Instituto Geográfico Nacional y desde google earth -2021-. Las cartografías con los íconos de iconoclastas han sido construidos junto miembros de nodos de la Red Orgánicos Sí o Sí, las Ferias Agroecológicas y asambleas territoriales.

RESTRICCIÓN AGROTÓXICOS Y ALTERNATIVAS AGROECOLÓGICAS EN MUNICIPIOS Y COMUNAS DE CÓRDOBA, ARGENTINA, AÑO 2019.



Municipio o Comuna con prohibición de agrotóxicos y con distancias mínimas

Aprobación del Consejo Deliberante y no del Ejecutivo para prohibición de agrotóxicos y distancias mínimas.

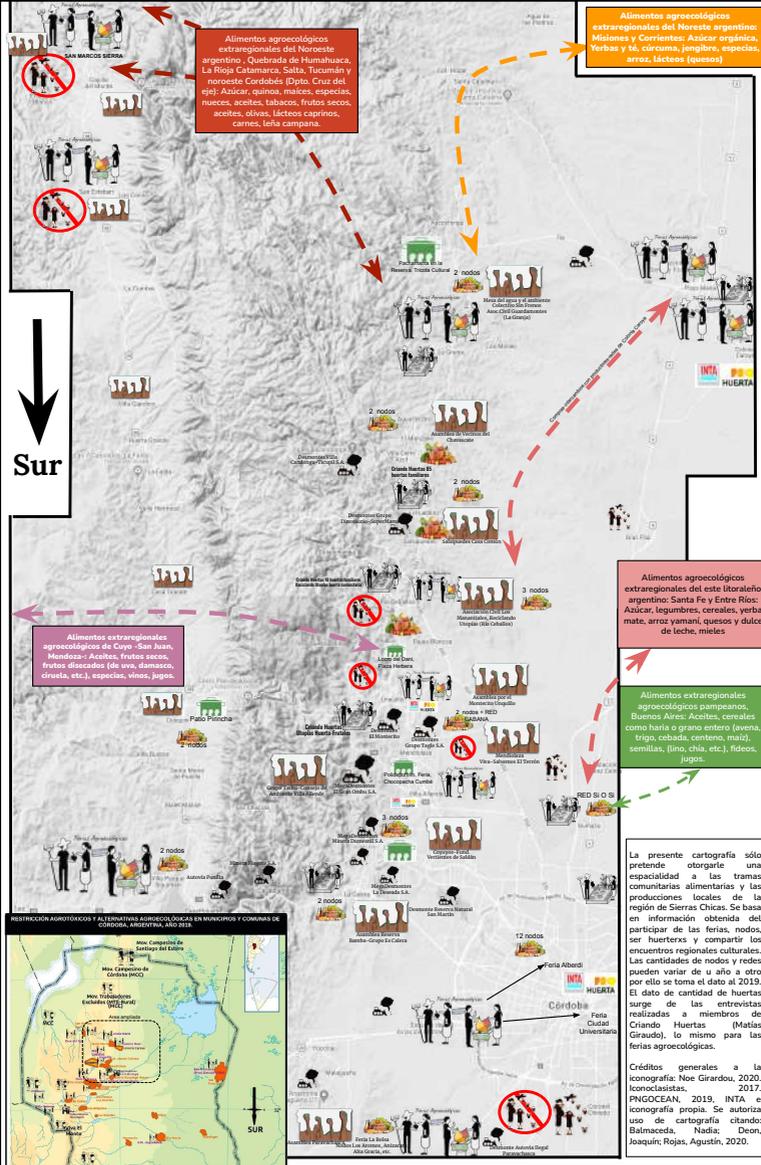
Ferias e intercambio de Agroecológicas

Producciones Agroecológicas

Red Orgánicos Sí o Sí (Entrega)

Red de intercambio de alimentos (+de 6 años de antigüedad)

Conflictos socio-ambientales, tramas comunitarias y autonomías alimentarias en Sierras Chicas, Córdoba, Argentina. Año 2019



Alimentos agroecológicos extrarregionales del Noroeste argentino. Quebrada de Humahuaca, La Rioja, Catamarca, Salta, Tucumán y noroeste Córdoba (Dpto. Cruz del Sur): Azúcar, quinoa, maíces, especias, nueces, aceites, labacos, frutos secos, aceites, olivas, lácteos caprinos, carnes, leña campana.

Alimentos agroecológicos extrarregionales del Noreste argentino: Misiones y Corrientes: Azúcar orgánico, Yerbab y té, cúrcuma, jengibre, especias, arroz, lácteos (quesos)

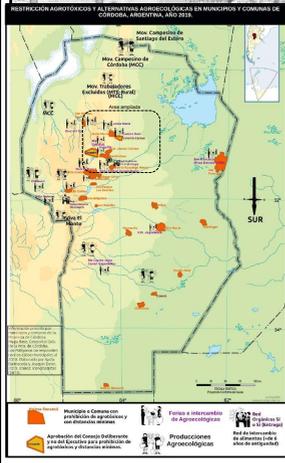
Alimentos extrarregionales agroecológicos del Cuyo: San Juan, Mendoza: Aceites, frutos secos, frutos desecados (de uva, damasco, ciruela, etc.), especias, vinos, jugos.

Alimentos agroecológicos extrarregionales del este iberoamericano argentino: Santa Fe y Entre Ríos: Azúcar, legumbres, cereales, yerba mate, arroz yamami, quesos y dulce de leche, mieles.

Alimentos extrarregionales agroecológicos pampeanos: Buenos Aires: Aceites, cereales como trigo o grano entero (avena, trigo, cebada, centeno, maiz), semillas (lino, chia, etc.), fideos, jugos.

La presente cartografía sólo pretende otorgarle una espacialidad a las tramas comunitarias alimentarias y las producciones locales de la región de Sierras Chicas. Se basa en información obtenida del participar de las ferias, nodos, ser huertex y compartir los encuentros regionales culturales. Las cantidades de nodos y redes pueden variar de un año a otro por ello se toma el dato al 2019. El dato de cantidad de huertas surge de las entrevistas realizadas a miembros de Criando Huertas (Matías Graudo), lo mismo para las ferias agroecológicas.

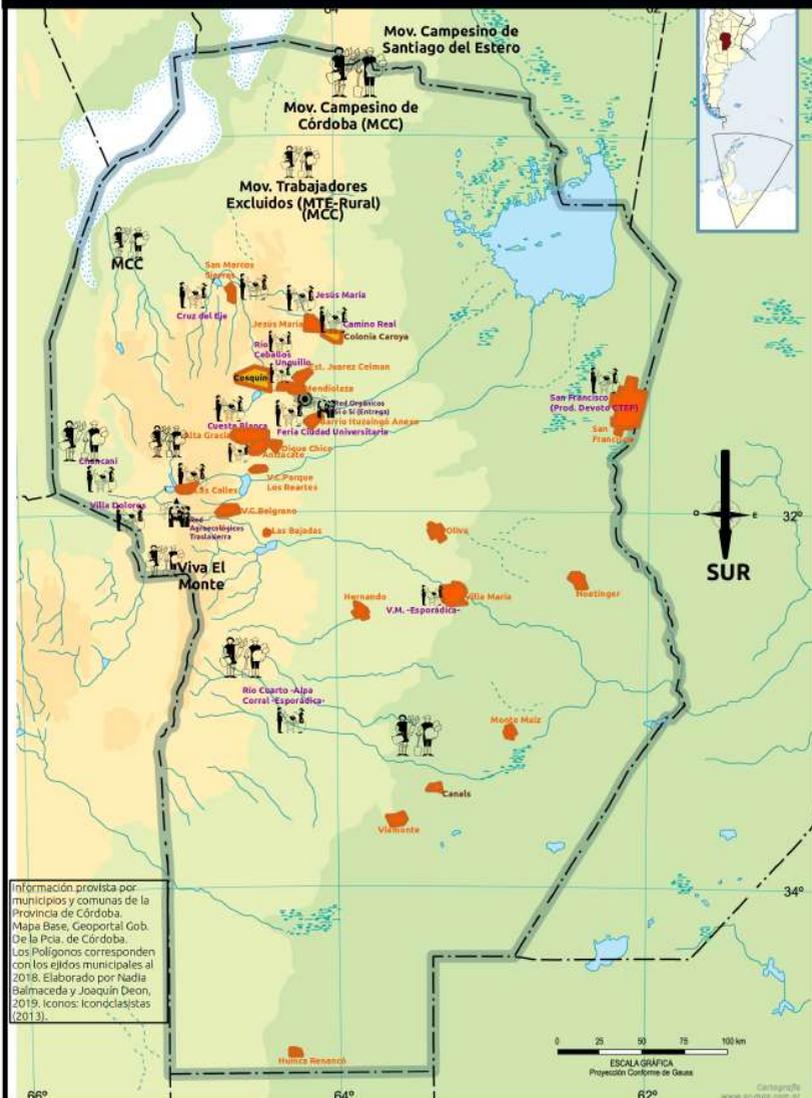
Créditos generales a la cartografía: Néstor Girardou, 2020; Iconoclastas, 2017; PNGOCEAN, 2019; INTA e iconografía propia. Se autoriza uso de cartografía citando: Balmaceda, Nadia; Deon, Joaquín; Rojas, Agustín, 2020.



REFERENCIAS GENERALES

- Prohibición a las fumigaciones: Mendocinos, Uspallata, Río Colorado, Barrio Ruizagón Anexo Córdoba.
- Problemas y conflictos con las fumigaciones
- Desechos periodo 2017-2020 que llevan a la lucha y movilización social: RA, asambleas y otros sujetos de lucha
- Agencias del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y el programa Pro Huerta para el apoyo a la agroecología (acompañamiento localizado)
- Ferias Agroecológicas y Agroindustriales
- Huertas Familiares o Comunitarias, organizadas o no en Criando Huertas o Reciclando Utopías
- Asambleas socio-ambientales y luchas populares en la tierra
- Encuentros culturales y alimentación colectiva: Cruzadas de las Sierras Chicas, Leyes del Pato, Ferias de Pastoreos de agua, Comedores de Pastoreo
- Compras comunitarias de verduras: Cerro Azul, Agua de Oro, Villa Anini, La Graña, Río Colorado
- Redes y nodos
- Redes de consumo consciente agroecológico u orgánico comunitario, autónomo y autogorganizado

RESTRICCIÓN AGROTÓXICOS Y ALTERNATIVAS AGROECOLÓGICAS EN MUNICIPIOS Y COMUNAS DE CÓRDOBA, ARGENTINA, AÑO 2019.



Hilina Renancó



Municipio o Comuna con prohibición de agrotóxicos y con distancias mínimas



Aprobación del Consejo Deliberante y no del Ejecutivo para prohibición de agrotóxicos y distancias mínimas.



Ferias e intercambio de Agroecológicas



Producciones Agroecológicas

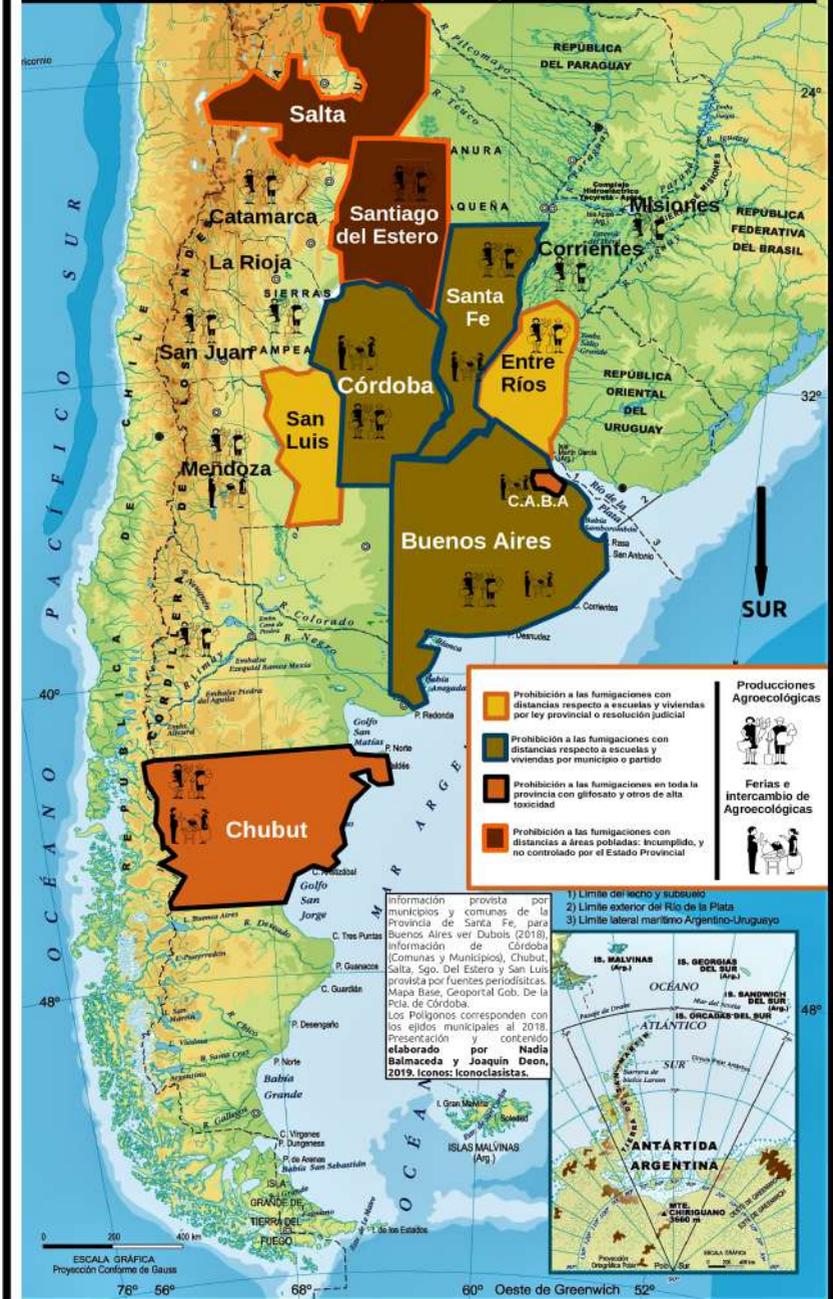


Red Orgánicos Sí o Sí (Entrega)



Red de intercambio de alimentos (+de 6 años de antigüedad)

RESTRICCIÓN AGROTOXICOS Y ALTERNATIVAS AGROECOLOGICAS EN PROVINCIAS, ARGENTINAS, AÑO 2019.



El Sistema Alimentario Transgénico y de Agronegocios (SATAN) genera efectos nefastos en la salud de las comunidades y en los territorios. Este sistema es el dominante, pero no es el único. Asambleas, organizaciones de base, coordinadoras y redes comunitarias construyen diariamente múltiples sistemas alimentarios en todo el país.

En este libro nos centraremos en los colectivos de Argentina, particularmente de la Provincia de Córdoba, que luchan para prohibir las fumigaciones con agrotóxicos, la contaminación de la agroindustria, los despojos de las grandes cadenas de comercialización y sus entramados extractivistas; promoviendo alternativas a ellas. Ferias agroecológicas, nodos de consumo, redes de productores y elaboradores artesanales, cooperativas recuperadas, mercados sociales y solidarios, que sostienen múltiples Sistemas Alimentarios Nutricionales Agroecológico/Autogestivos Regionales (SANAR).

Desde el diálogo entre la nutrición y la geografía analizamos estos procesos y buscamos aportar a la construcción de estos SANAR para su crecimiento, fortalecimiento y diversificación; como un camino necesario para mejorar la salud con las comunidades y los territorios.



Libro digital con
mapa de las redes
agroecológicas



Audios radiales
programa
La Semilla



UNC

Universidad
Nacional
de Córdoba

REPOSITORIO
DIGITAL UNC
<https://rdu.unc.edu.ar/>

