



FOROS
COP16

Países megadiversos, alimentación y hambre en el mundo



Países megadiversos, alimentación y hambre en el mundo

Soberanía alimentaria y territorios bioculturales





Ministra de las Culturas, las Artes y los Saberes
Yannai Kadamani Fonrodona

Viceministra de los Patrimonios, las Memorias y la Gobernanza Cultural
Saia Vergara Jaime

Viceministro de las Artes y la Economía Cultural y Creativa (e)
Fabián Sánchez Molina

Secretaria general
Luisa Fernanda Trujillo Bernal

Dirección de Estrategia, Desarrollo y Emprendimiento - DEDE
María Catalina García Barón (Directora)
Laura Daniela Cifuentes Quiroga (Gestión de conocimiento)

Jefe de la Oficina Asesora de Comunicaciones
Óscar Javier Cuenca Medina

Grupo MiCA Sa
Sergio Zapata León
María Lucía Ovalle Pérez
Dilian Astrid Querubín González
Simón Uprimny Añez

Gestión administrativa
Vannessa Holguín Mogollón

Asesoría legal
Yivy Katherine Gómez Pardo

Primera edición: agosto de 2025
ISBN (impreso): 978-958-753-729-1
ISBN (digital): 978-958-753-730-7

Título de la publicación: *Países megadiversos, alimentación y hambre en el mundo. Soberanía alimentaria y territorios bioculturales*

Coordinación y edición general: María Clara van der Hammen (Tropenbos)
Danilo Urrea (Amigos de la Tierra) - Hernán Darío Correa
Catalina García (Directora DEDE - Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes)

Autores: © María Clara van der Hammen, Cristina Eghenter, Valerin Saurith, Mercedes Gould, Alphonse Maindo, Juliana Millán

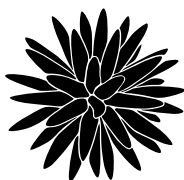
© Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes

Está prohibida, sin la autorización escrita del editor, la reproducción total o parcial del diseño y del texto de esta obra por cualquier medio o procedimiento.

Está prohibida la venta de esta obra.

Países megadiversos, alimentación y hambre en el mundo

Soberanía alimentaria y territorios bioculturales

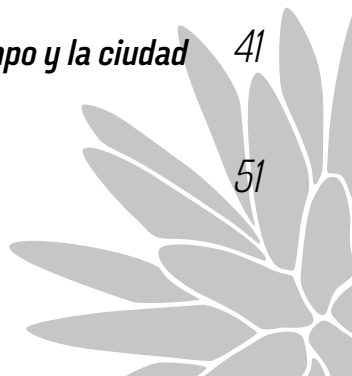


Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes
Tropenbos - Amigos de la Tierra



Contenido

Presentación	7
La biodiversidad, los países megadiversos y Colombia <i>María Clara van der Hammen</i>	11
Alimentación, megadiversidades y hambre: introducción y contexto <i>María Clara van der Hammen</i>	17
Agricultura tradicional e identidad cultural: la experiencia de las comunidades indígenas en Kalimantan, Indonesia <i>Cristina Eghenter</i>	21
Guías alimentarias culturalmente apropiadas y territorializadas: el caso de Guapi, Cauca <i>Válerin Saurith</i>	25
La lucha contra el hambre y la soberanía alimentaria en Argentina <i>Mercedes Gould</i>	31
Crisis alimentaria en el Congo: reflexiones sobre la necesidad de soluciones sostenibles y equitativas <i>Alphonse Maindo</i>	37
Pensar sistémicamente el alimento desde el campo y la ciudad <i>Juliana Millán</i>	41
Discusión general	51



Presentación

Con miras a aportar a la discusión nacional e internacional sobre el papel mundial de los países megadiversos y los problemas que afrontan en términos de la biodiversidad, la diversidad cultural y lingüística, y la cultura de paz, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes se propuso realizar cuatro foros durante los días del encuentro de la COP16, que se llevó a cabo en Cali entre el 21 octubre y el 1 de noviembre de 2024: 1. Países megadiversos, deuda externa y modelos de desarrollo; 2. Megadiversidad y construcción de paz; 3. Alimentación, megadiversidad y hambre; 4. Economías alternativas y populares, megadiversidad y construcción de paz. En este tercer foro, la discusión giró alrededor de las oportunidades y responsabilidades que implica ser un país megadiverso, y de la diversidad cultural que está asociada a esa condición para atender de manera adecuada la alimentación y el hambre.

La agricultura convencional se ha centrado en unas pocas especies (arroz, trigo, papas, maíz, palma de aceite, soya) de entre las miles de especies alimenticias que se conocen a nivel mundial. En consecuencia, las dietas mundiales son cada vez más homogéneas, una tendencia que amenaza con socavar las dietas diversas y ricas en nutrientes, esenciales para la salud humana. No solo las especies domesticadas, sino también las silvestres, que son fuente de alimentación, se encuentran bajo amenaza. Cerca del 20 % de esta clase de especies que aparecen registradas en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) de 2021 están clasificadas como amenazadas.

Paradójicamente, las prácticas de agricultura y pesca convencionales son importantes motores de pérdida de la biodiversidad. Los cambios en el uso del suelo y la gestión del agua, la intensificación de los sistemas de



producción, la deforestación, la sobrepesca, el uso excesivo de pesticidas y fertilizantes, la contaminación y la degradación de los ecosistemas son algunas de las principales amenazas directas a la biodiversidad para la alimentación y la agricultura. Así, casi un tercio de las poblaciones de peces oceánicos son objeto de sobrepesca y un tercio de las especies de agua dulce están amenazadas.

Otras especies importantes —y tal vez más invisibles— que hacen posible la alimentación también están bajo amenaza, entre las que se encuentran los polinizadores, pero también los hongos, las algas, las lombrices, etc. Sin ellas la producción de los alimentos sería imposible, pues permiten la reproducción, mantienen vitales los suelos y combaten las plagas y enfermedades.

Los países que cuentan con una megadiversidad biocultural albergan, por supuesto, una diversidad todavía importante para la alimentación. Los pueblos indígenas, los pequeños agricultores, los habitantes de los bosques y los pescadores son los gestores, conocedores y custodios de gran parte de esta biodiversidad. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), la agricultura familiar produce el 80 % de los alimentos que se consumen en el mundo.

Pero, al mismo tiempo, la humanidad no ha logrado erradicar el hambre ni la malnutrición. Las guerras, la pobreza extrema, el desplazamiento, los eventos climáticos extremos juegan un papel importante en este fracaso. Hay una apremiante necesidad de encontrar nuevas formas de atender la alimentación humana y luchar contra el hambre que aseguren sistemas de producción de alimentos que conserven y utilicen mejor la biodiversidad.

A partir de todos estos puntos, y de las siguientes preguntas, en este panel se puso en discusión qué papel juegan —y pueden jugar— los países megadiversos y sus pobladores en la búsqueda de una solución a la alimentación mundial:



1. ¿Cuál ha sido la experiencia en este campo de los países representados en el foro?
2. ¿Qué tanto integran la biodiversidad y la diversidad cultural las políticas alimentarias para atender esta problemática?
3. ¿Cuál es el impacto de las políticas globales y los tratados de libre comercio?
4. Si se reconoce que las comunidades locales en el Sur Global han sido formas de resistencia y adaptación biocultural, ¿qué ejemplos concretos podrían compartirse de cómo algunas de esas comunidades han logrado que la biodiversidad fortalezca sus sistemas alimentarios y cómo hacen frente a las presiones por insertarse a modelos de agricultura y de consumo convencionales?
5. ¿Qué papel juegan en todo esto los pueblos indígenas y demás pequeños productores y sus agroecosistemas?
6. ¿Qué soluciones se proponen ante el falso dilema entre producción, lucha contra el hambre y conservación de la biodiversidad?

Las editoras



La biodiversidad, los países megadiversos y Colombia

María Clara van der Hammen¹

La COP16 tuvo lugar en Cali, ciudad que se encuentra en el Pacífico colombiano, una de las biorregiones más biodiversas del mundo. Esta ubicación permitió una presencia importante de pueblos y comunidades muy diversas, respondiendo a la intención de Colombia, como país anfitrión, de promover en esta negociación o Conferencia de las Partes una amplia participación de pueblos indígenas, afrodescendientes y campesinos, y convertirla en “la COP de la gente”. En este marco, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes ayudó a construir una agenda cultural muy nutrida que compartía la diversidad biológica y cultural del país y de la región del Pacífico. Se propuso, además, un espacio de debate y reflexión política sobre lo que significa la condición de país megadiverso, una denominación que se ha propuesto para identificar a aquellos países que albergan gran parte de la biodiversidad del planeta dentro de sus fronteras. En este texto, que hace las veces de contexto general para los cuatro cuadernos resultado de los cuatro foros, se busca ofrecer algunas conceptualizaciones básicas sobre biodiversidad, megadiversidad, los factores biofísicos implicados en la condición de megadiversidad y la asociación entre biodiversidad y diversidad cultural que ha llevado a reconocer la bioculturalidad como un elemento importante en todo el debate sobre la conservación y uso de la diversidad biológica.

1 Magíster y doctora en Antropología Cultural; docente en pregrado y posgrado en la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas de la Universidad Externado de Colombia, donde también hace investigación sobre procesos sociales, medio ambiente y territorios. Es, además, coautora del capítulo “Conocimientos indígenas y locales” de la *Evaluación nacional de biodiversidad y servicios ecosistémicos*.



Diversidad biológica

La biodiversidad es la variedad de la vida: el conjunto de todos los seres vivos del planeta, el ambiente en el que viven y la relación que guardan con otras especies. Por ello, la biodiversidad está compuesta por todos los animales, todas las plantas y todos los organismos, así como por todos los ecosistemas, tanto terrestres como marinos, y todas las relaciones que establecen entre sí. Se trata de un concepto relativamente reciente que incluye varios niveles de la organización biológica.

El término *biodiversidad* refleja la cantidad, la variedad y la variabilidad de los organismos vivos. Incluye la diversidad dentro de las especies, entre las especies y entre ecosistemas. El concepto también abarca la manera en que esta diversidad cambia de un lugar a otro y con el paso del tiempo. Indicadores como el número de especies de un área específica pueden ayudar a realizar un seguimiento de determinados aspectos de la biodiversidad. Es decir, la diversidad es el resultado de procesos evolutivos, entre otros, de procesos geológicos, cambios climáticos y procesos de intercambio genético y aislamiento.

Los inventarios que se realizan siguen siendo incompletos, pero permiten hacer cálculos aproximados del ritmo de extinción de las especies, basados en el conocimiento actual sobre la evolución de la biodiversidad en el tiempo.

Estos cálculos sobre la pérdida y conservación de la biodiversidad son importantes porque la biodiversidad juega un papel crucial en el bienestar de los seres humanos. Además de suplir materias primas, también juega un papel fundamental en aspectos como la seguridad alimentaria y energética, la vulnerabilidad ante desastres naturales y el acceso al agua limpia.

La interacción de los seres humanos con el entorno ha llevado a transformaciones de los paisajes y ecosistemas, y a la selección y domesticación de plantas y animales para el uso humano, que también responden a condiciones biofísicas y climáticas. La diversidad es de gran



importancia, por ejemplo, para hacer frente al cambio climático, ya que existen variedades que resisten climas extremos.

La megadiversidad

Al identificar dónde se encuentra la biodiversidad, se evidencia que hay especies que tienen una distribución muy amplia, es decir, que se encuentran en muchas regiones, en todo un continente y aún en todos los continentes. Pero también hay especies que solo se encuentran en lugares específicos, y esta característica se ha denominado *endemismo*. Además, se ha establecido que la biodiversidad no se encuentra equitativamente distribuida, sino que existen países, especialmente en los trópicos, que albergan concentraciones de biodiversidad mucho mayores que otros. El Centro de Monitoreo de la Conservación del Medio Ambiente, un organismo del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, ha identificado diecisiete países megadiversos que albergan entre el 60 y el 80 % de la vida en la Tierra. Este pequeño número de países, que tiene una responsabilidad política mucho mayor en la conservación y gestión del medio ambiente, está compuesto por: Australia, Brasil, China, Colombia, Ecuador, Estados Unidos, Filipinas, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, México, Papúa Nueva Guinea, Perú, República Democrática del Congo, Sudáfrica y Venezuela. Para entrar en la categoría de país megadiverso, se utiliza el criterio de que el país cuente con al menos cinco mil especies endémicas, es decir, especies que no se encuentran en ninguna otra parte.

Varios factores están detrás de esta diversidad tan alta, como el hecho de encontrarse sobre o cerca de la zona ecuatorial, la extensión del país, las variaciones en clima y condiciones de suelo, la presencia de cordilleras montañosas (pues la diferencia en altura sobre el nivel del mar lleva a la presencia de especies adaptadas a esas condiciones específicas) y la presencia de islas o condiciones de isla que han favorecido procesos evolutivos de especiación. En fin, muchas condiciones particulares o factores biofísicos y bioclimáticos favorecen la diversidad y el endemismo.



La diversidad lingüística y cultural

Desde hace unas décadas, se ha llamado la atención sobre el hecho de que existen regiones del mundo con una enorme riqueza lingüística. Las lenguas, que se encuentran en permanente evolución, son buenos indicadores de la diversidad cultural, ya que cada lengua es un acervo de saberes y formas de expresarse sobre el mundo.

Existe un traslape entre la diversidad lingüística y la diversidad biológica. Papúa Nueva Guinea tiene más de ochocientas lenguas; Indonesia, uno de los países más megadiversos, reconoce setecientas lenguas distintas, que representan más o menos el 10 % de todas las lenguas del mundo. En Brasil se reconocen más de doscientas lenguas, y en México, otro país megadiverso, al menos sesenta y nueve. Así como se reconocen lugares donde se encuentra mucha biodiversidad, los llamados *hotspots* o lugares calientes de la biodiversidad, ocurre algo similar con las lenguas, que tienen sus propios lugares de alta concentración. Esta diversidad se está perdiendo también a una velocidad alarmante.

Esta coincidencia ha llamado la atención sobre la estrecha relación entre lo biológico y lo cultural, tanto que se ha introducido el concepto de *bioculturalidad* para expresar los vínculos que existen como resultado de procesos de larga interacción entre las poblaciones humanas y los lugares particulares, lo cual ha generado paisajes específicos y formas de interactuar que reconocen el valor de la diversidad. De muchas áreas que se consideraban prístinas e intocadas, se ha podido establecer que son el resultado de interacción y, por lo tanto, transformación con poblaciones humanas. Estas son, en realidad, paisajes culturales, o mejor, bioculturales.

Una parte fundamental de esta bioculturalidad está también relacionada con las razas de animales domésticos y la agrobiodiversidad que los grupos humanos han ido creando con base en la selección de características específicas.



Al hablar de megadiversidad, entonces, no solo se está hablando de una diversidad biológica, sino también de los medios de vida, sistemas de conocimientos y formas de manejo de los ecosistemas, las especies y los paisajes. Este acervo se encuentra bajo amenaza debido a todos los procesos de urbanización, las economías extractivas y las múltiples crisis que se están presentando, como los cambios climáticos, la contaminación y la pérdida de la biodiversidad.

Los foros que aquí se introducen recogen reflexiones sobre la condición de megadiversidad biocultural a partir de preguntas relacionadas con los modelos de desarrollo, los sistemas de financiación, los conflictos y las posibilidades y necesidades de construcción de paz, su valor para la alimentación y la lucha contra el hambre en el mundo, así como con las economías populares en tanto que alternativas al modelo de desarrollo predominante. Esperamos que estos cuadernos contribuyan a seguir buscando formas de potenciar la megadiversidad biocultural como base de un modelo económico en paz con la naturaleza.



Alimentación, megadiversidades y hambre: introducción y contexto

María Clara van der Hammen

Este foro abordó la relación entre biodiversidad y hambre, haciendo hincapié en las oportunidades y responsabilidades de los países megadiversos. Aunque la agricultura convencional ha reducido la diversidad alimentaria global y puesto en peligro muchas especies alimenticias silvestres, los países megadiversos aún conservan una riqueza biocultural importante, custodiada por pueblos indígenas y pequeños agricultores, quienes producen el 80 % de los alimentos a nivel mundial. Sin embargo, el hambre persiste debido a guerras, pobreza y crisis climáticas. Es urgente encontrar modelos de producción que conserven la biodiversidad y garanticen la seguridad alimentaria.

Este foro de la COP16, a través de las presentaciones de los conferencistas invitados, buscó dar respuestas a algunas preguntas claves, como el impacto de las políticas alimentarias y los tratados de libre comercio, la resistencia biocultural de las comunidades locales, el rol de los pueblos indígenas en la seguridad alimentaria y las estrategias para equilibrar la producción de alimentos con la conservación de la biodiversidad.

Cristina Eghenter compartió la experiencia de las comunidades indígenas de Kalimantan, en Indonesia, y cómo han logrado preservar sus prácticas agrícolas y su identidad cultural por medio de la autosuficiencia, la organización comunitaria y la colaboración con Gobiernos locales. Su modo de vida biocultural es sostenible y culturalmente apropiado, y constituye un ejemplo de resiliencia ante las amenazas externas. Este caso evidencia la importancia de las medidas de los Gobiernos locales para



proteger aquellas áreas que ya cuentan con un modelo sostenible valioso. Lo que se requiere es generar condiciones para que permanezcan.

Válerin Saurith, por su parte, narró la experiencia de construcción de guías alimenticias culturalmente pertinentes y territorializadas, y mostró cómo estos instrumentos, que a veces pueden ser demasiado homogeneizantes al imponer supuestos estándares universales, podrían ayudar a fortalecer y potenciar los sistemas agroalimentarios bioculturales de cada región si se utilizan de manera adecuada.

A partir de la experiencia de Argentina, Mercedes Gould expuso cómo la apuesta por un modelo agroexportador y extractivista, sumada a la ausencia de políticas públicas de apoyo a la agricultura familiar, genera falta de distribución de alimentos o la inexistencia de comedores comunitarios y llevan a niveles altos de pobreza y de hambre, ante los cuales las organizaciones populares de resistencia y solidaridad son un contrapeso importante.

Alphonse Maindo, por su parte, compartió la situación de la República Democrática del Congo, un país con enormes recursos naturales que enfrenta una crisis alimentaria debido a problemas estructurales, sociales y políticos, en donde se ha privilegiado una economía extractivista, dejando de apoyar la producción agrícola y la distribución de alimentos, y favoreciendo así su importación. El conferencista enfatizó en la necesidad urgente de soluciones sostenibles y equitativas.

Finalmente, Juliana Millán abordó la transformación del sistema alimentario desde una perspectiva histórica, social y económica, en la que muestra el impacto del capitalismo, la industrialización y la globalización en la producción, distribución y consumo de alimentos en América Latina. La industrialización de la alimentación ha favorecido los productos ultraprocesados y ha generado condiciones laborales precarias en el sector agroalimentario. La concentración del mercado en unas pocas grandes empresas ha dificultado la producción y distribución local. Como alternativa, Millán destaca el papel de las comunidades



indígenas, campesinas y de mujeres en la preservación de semillas nativas y en la soberanía alimentaria. La recuperación de mercados locales y sistemas agrícolas sostenibles es clave para un futuro más justo y autónomo.

Como cierre, en el espacio de discusión, en el que el público pudo conversar con los conferencistas, se tocaron, entre otros temas, la interconexión entre el despojo ambiental, la soberanía alimentaria y la resistencia de los pueblos. Se destacó el papel clave de la agroecología, las mujeres y la organización comunitaria en la construcción de soluciones sostenibles.



Agricultura tradicional e identidad cultural: la experiencia de las comunidades indígenas en Kalimantan, Indonesia

Cristina Eghenter²

La región de Borneo o Kalimantan, como se le llama en Indonesia, colinda con Malasia. Fui a Kalimantan hace muchos años para trabajar en un proyecto de investigación-acción, con el objetivo de estudiar cómo las comunidades indígenas del interior se relacionan con los bosques y los recursos forestales. Me terminé quedando allí durante veinte años, aprendiendo de su gente. Cuando llegué, no sabía nada sobre conservación ni podía distinguir un árbol de otro. Sin embargo, aprendí mucho de las comunidades locales, que me recibieron con los brazos abiertos. De hecho, tengo al menos tres nombres indígenas, según la zona y el lugar en que me encuentre, lo que me hace sentir muy en deuda con ellas. Y aunque ahora resido en Europa, sigo trabajando con las comunidades, intercambiando conocimientos y apoyándolas en todo lo que puedo.

La diferencia horaria entre Indonesia y Colombia es de doce horas. El paisaje de Borneo puede considerarse biocultural: es un lugar con múltiples significados, donde la naturaleza y la cultura trabajan juntas para crear un entorno propicio tanto para las personas como para el medio ambiente. Hablamos de bienestar para la naturaleza y para las personas, pues ambas interactúan de manera inseparable. En Borneo,

2 Directora adjunta de Gobernanza y Desarrollo Social en WWF-Indonesia y líder de estrategia de la sociedad civil de la iniciativa global Corazón de Borneo.



la flauta se toca al amanecer, para pedir bendiciones, y al atardecer, para reflexionar sobre lo que ocurrió durante el día.

Me gustaría hablar un poco de la cocina en Borneo, pues el papel que en ella juegan las mujeres indígenas locales es central. Ellas utilizan las plantas y los recursos de su entorno, transformándolos en su cocina tradicional. No se trata solo de lo que comen, sino de su identidad cultural. Por ejemplo, preparan el arroz de manera especial para que quede muy suave; también juegan mucho con las hojas de plátano y especias como el jengibre, con las que cocinan pequeños pescados que luego asan con verduras. Y está el helecho rojo, que es indicativo de un suelo muy ácido. Ellas preparan un plato fermentado, una mezcla de pescado o cerdo con arroz, que colocan en un tubo de bambú y entierran en el barro durante varios meses; el resultado es un sabor extremadamente ácido. Además, emplean flores de orquídea para realzar el sabor de sus comidas. Todos los ingredientes y utensilios son locales.

El paisaje del interior de Borneo está compuesto por campos de arroz y colinas boscosas. Al llegar allí, se siente como si la naturaleza y la cultura trabajaran juntas por el bien de la gente y del entorno. Esta región se llama Tierras Altas de Krayan y está habitada por tres grupos indígenas: los lundayehs, los sabán y los kelabit. Los kelabit se encuentran principalmente en Malasia. Lo interesante es que la zona está situada en la frontera internacional entre Malasia e Indonesia; por eso, sus habitantes consideran su patria un territorio transfronterizo. Tras la colonización y durante el periodo colonial, la región fue dividida entre británicos y holandeses, y luego entre Indonesia y Malasia. Sin embargo, la gente, el idioma, la cultura y las prácticas son las mismas en ambos lados de la frontera.

Es una región muy aislada, especialmente del lado indonesio, y la frontera solía ser abierta, lo cual permitía cruzarla sin problemas. Hace solo un par de años se estableció un puesto de control migratorio. En aquellos tiempos, cruzábamos a pie desde Indonesia para realizar reuniones con las comunidades de Malasia. Gracias a las relaciones comerciales y familiares, las comunidades locales han podido sobrevivir y construir



una economía sólida. Siempre han gozado de seguridad alimentaria, cultivando localmente y sin depender de insumos externos. Cultivan arroz (tanto húmedo como de colina), sorgo y mijo. Los hombres hacen agujeros en el suelo y las mujeres siembran, mezclando diversas semillas, como las de arroz, pepino y chile picante. Los búfalos de agua, encargados del trabajo pesado, arañan la tierra y fertilizan los suelos, dejándolos sueltos en los campos de arroz. Cultivan igualmente maíz y una amplia variedad de frutas, árboles y verduras. Al menos el 40 % de las verduras que consumen provienen del bosque, y también cazan para complementar su dieta. Todas estas prácticas son sostenibles, ya que la zona tiene más de 500 000 hectáreas y apenas 15 000 habitantes.

En los talleres que organizamos para mapear y documentar las variedades de arroz, los hombres participaban pero a menudo no estaban seguros de ciertos detalles y debían consultarlos con las mujeres, lo que demuestra la importancia de involucrarlas. En este contexto, las mujeres son pilares fundamentales para la seguridad alimentaria y el sistema agrícola. Su saber es invaluable.

Del lado indonesio, esta zona es de difícil acceso, solo se puede llegar en avioneta; en cambio, del lado de Malasia, existe una carretera maderera desde los años sesenta. Las mujeres son las guardianas de las semillas y, a pesar de la remota ubicación, el acceso ha mejorado ligeramente con la construcción de una carretera. Sin embargo, esto también plantea interrogantes sobre los retos y amenazas que enfrentan los territorios comunitarios. A pesar de los cambios que se han producido en la agricultura de Malasia, que han sido muy agresivos, la región ha logrado mantenerse bastante segura debido a su aislamiento. En ese país, la deforestación ha sido particularmente intensa y ha alterado profundamente el estilo de vida de las poblaciones indígenas. Es interesante ver cómo algunas familias malasias visitan Indonesia para redescubrir sus raíces y su cultura. En una reunión de líderes en el 2003, los pueblos indígenas se dieron cuenta de las amenazas a su territorio, especialmente por el tipo de producción agrícola acelerada y basada en insumos químicos. Así empezaron a reflexionar sobre la necesidad de encontrar formas de proteger



sus costumbres tradicionales, ya que antes creían que estos métodos los beneficiaban. Y fue entonces como ese mismo año me invitaron, junto con líderes comunitarios de Indonesia, a un taller en Malasia en el que discutimos posibles soluciones. En esa reunión se acordó que debíamos encontrar una nueva vía para su desarrollo. Decidieron que querían un desarrollo culturalmente apropiado, que les permitiera continuar con sus prácticas tradicionales, especialmente en la agricultura. Así nació la Alianza Indígena de los Pueblos de las Tierras Altas (FORMAT), creada en 2004 y aún activa. Su enfoque principal es la agricultura y la recuperación cultural o resiliencia.

En 2015, FORMAT fue galardonada con el Premio Ecuatorial del PNUD por sus soluciones locales a los problemas del cambio climático y la pérdida de biodiversidad. En 2016, declararon todo su territorio en la parte de Indonesia como una zona agrícola orgánica y tradicional, sin esperar la aprobación del Gobierno ni de las oenegés. Decidieron que esa era la mejor manera de garantizar la continuidad de sus costumbres y prácticas tradicionales. Estas costumbres incluyen el cultivo del arroz húmedo y seco, el uso de búfalos de agua para el riego y la utilización de semillas locales. Para ellos, la comida no solo es sustento, sino una parte esencial de su identidad cultural. La forma en la que comen, la relación con la agricultura y el significado detrás de sus platos son centrales para su forma de ser.

El Gobierno local de la región, en 2019, emitió un decreto para proteger las formas tradicionales de agricultura y las semillas, reconociéndolas como patrimonio de las comunidades. Esto fue posible gracias a la buena relación entre los pueblos indígenas y los Gobiernos locales, y a la generación más joven de líderes indígenas que, a pesar de trabajar con el Gobierno, no ha perdido el contacto con sus raíces culturales, lo cual ha contribuido enormemente a la resistencia del lugar y de su gente.



Guías alimentarias culturalmente apropiadas y territorializadas: el caso de Guapi, Cauca

Válerin Saurith³

La siguiente presentación ofrece algunas reflexiones sobre unas herramientas de política pública denominadas guías alimentarias o directrices dietéticas, que en varias partes del mundo son elaboradas por los Gobiernos para orientar a la población sobre lo que nutricionalmente es adecuado comer. La historia de cómo nacen estas directrices se puede entender desde la geopolítica. Colombia, en los últimos cinco años, se ha enfrentado a retos significativos para comprender que estas guías, que plantean una relación cuerpo-territorio-alimentación basada en una única concepción de la naturaleza del cuerpo humano y en necesidades universales, presentan dificultades cuando se aplican a territorios diversos como los del país.

Esta dificultad se ilustrará con ejemplos concretos del municipio de Guapi (departamento del Cauca), en el Pacífico colombiano, y de Vaupés, en la Amazonía. Estos casos muestran que existen controversias entre la materialización de los discursos estatales y las prácticas de los territorios, lo cual resulta particularmente importante hoy, dado que el Gobierno está en proceso de actualizar las guías alimentarias del país, conocidas como Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA).

3 Ha trabajado con mujeres afrodescendientes del Pacífico colombiano y con pueblos indígenas de la Amazonía y del norte del país. Actualmente, coordina la Comisión Asesora Científica del ICBF para esclarecer los casos de muertes por desnutrición en el pueblo wayú.



Las guías alimentarias son herramientas gubernamentales diseñadas para orientar a la población y su historia está vinculada a la modernidad, en la cual se han definido las necesidades dietéticas del ser humano bajo la suposición de que existe un cuerpo humano universal. Las ciencias de la nutrición han considerado la construcción de un solo cuerpo con características universales. Como nutricionista, al acercarme a comunidades como la del pueblo desano en el Vaupés, me doy cuenta de que existen ontologías o sistemas de conocimiento que describen las formas del cuerpo de manera muy diferente a la concepción de la Organización Mundial de la Salud (oms). Por lo tanto, la política pública debería ser capaz de establecer acuerdos con estas comunidades sobre cómo deben crecer los niños, más allá de qué nutrientes y qué cantidades necesitan, sin imponer una única visión universal.

La guía alimentaria utilizada actualmente en Colombia contiene información sobre alimentos que representan sobre todo a las zonas urbanas y que indican cuánto deben comer los cuerpos humanos sanos que habitan ahí. Estas indicaciones han sido definidas por aquellos que dominan el conocimiento clínico y que, en muchos casos, asumen el cuerpo del otro como objeto de estudio.

Esta historia se remonta al siglo xvii, cuando se intentó organizar la administración técnica para hacerles frente a las hambrunas, como las ocurridas en la India colonial. En ese contexto, se vincularon las ideas de la química moderna con los estudios de nutrición realizados por científicos alemanes y franceses, quienes comenzaron a entender los alimentos como simples nutrientes. Y si bien estos conocimientos pueden ser útiles para algunas acciones políticas, como denunciar dietas corporativas o los efectos negativos de los alimentos ultraprocesados, también tienen un uso gubernamental, biopolítico y geopolítico que ha homogeneizado las formas de comer a través de políticas públicas.

Este proceso llegó a Latinoamérica en los años previos a la Segunda Guerra Mundial, cuando, en el marco de las políticas higienistas y con buenas intenciones, se comenzaron a crear las primeras guías dietéticas y se



realizaron encuestas para comprender las deficiencias nutricionales de las dietas, especialmente en lo que respecta a las proteínas. Hoy en día, la ciencia ha vuelto a valorar las cocinas que, en su momento, fueron subalternizadas. En los años veinte y cuarenta, estas dietas fueron consideradas pobres en proteínas debido a las comparaciones con estándares dietéticos de otros países, como Estados Unidos.

Las primeras guías alimentarias del país fueron propuestas por el Instituto Nacional de Nutrición, que, antes de la creación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), lideraba las estrategias de educación alimentaria. En ese entonces se promovió el consumo de mezclas vegetales como la incaparina, cuya materia prima principal era la soya, leguminosa que se consideraba una solución de bajo costo para proporcionar proteína a la población. La leche de vaca también fue promovida como ideal, aunque era costosa para los obreros.

En los años noventa, las recomendaciones cambiaron y los organismos de cooperación internacional sugirieron que las guías alimentarias se basaran en los alimentos, en lugar de en los nutrientes. Las guías adoptaron estéticas e imágenes inspiradas en las recomendaciones de países como Estados Unidos e Inglaterra. Finalmente, en los últimos cinco años, diversos movimientos han propuesto una visión más territorial y contextualizada de la alimentación, cuestionando no solo las formas de enseñar a comer saludablemente, sino también los conflictos territoriales y ambientales que influyen en las decisiones alimentarias. Así, se busca entender por qué las personas comen lo que comen o por qué dejan de comer, y si es posible revitalizar prácticas que fueron invisibilizadas en momentos anteriores de la historia.

Un primer ejemplo de este enfoque territorial es el de Guapi, en el Pacífico colombiano, donde un grupo de mujeres de la Fundación Chiyangua, en cinco consejos comunitarios, han defendido el territorio a través de procesos de salvaguardia de semillas y de conservación de las cocinas tradicionales. En 2015 hicieron una solicitud al Ministerio de Cultura para que sus alimentos se incluyeran en las compras públicas



del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Estado y en los programas de alimentación del ICBF. El esfuerzo fue apoyado por el Ministerio y permitió iniciar un diálogo sobre las formas de entender la alimentación local. Yo participé en la metodología que buscaba traducir estos paisajes culinarios a términos de nutrientes, intentando no perder de vista que traducir los saberes de otros es un desafío que a veces puede resultar violento.

En Guapi, se identificaron fuentes de proteína en los ríos y manglares, y carbohidratos en los conucos y chagras. Se caracterizaron alimentos nativos y preparaciones, muchas de las cuales no estaban incluidas en las guías alimentarias promovidas por el Estado en esa zona. Estas caracterizaciones alimentarias, junto con los mapas de los paisajes, fueron claves



La riqueza alimentaria de Guapi (Cauca, Colombia)

Fuente: *Guía alimentaria de Guapi*. MinCultura & Universidad Nacional de Colombia, 2018. Ilustración de Soma Difusa.



para crear mensajes pedagógicos que las compañeras de la fundación siguen utilizando con el fin de revitalizar los alimentos tradicionales y sus cocinas.

Un proceso similar se llevó a cabo en el Vaupés, un territorio predominantemente indígena. Con la oenegé Sinergias realizamos estudios bromatológicos, como los análisis de las diferentes variedades de yuca y bebidas de yuca, que no habían sido analizadas previamente por las instituciones estatales encargadas de ello. En este caso particular, además de los estudios, se les pidió a las comunidades que pintaran y documentaran sus prácticas alimentarias, ya que se mostraban muy críticas ante las imposiciones estatales. Los pobladores locales se han apropiado del lenguaje de la nutrición, defendiendo sus alimentos tradicionales como ricos en nutrientes a pesar de que el Estado no los reconozca en sus guías, lo cual refleja un proceso de colonización. Inevitablemente surgen fricciones cuando el Estado impone sus guías sin considerar la diversidad de los cuerpos y las formas de bienestar.

Hoy el Gobierno colombiano está actualizando las guías alimentarias y sería importante que el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes dialogara con el ICBF para integrar la cultura y la biodiversidad a estas directrices. Otros países han comenzado a seguir las recomendaciones de la Comisión EAT-LANCET sobre la Dieta de Salud Planetaria⁴, que propone pautas para lograr dietas sostenibles en el contexto de una población global que tendrá más de diez mil millones de personas en 2035. Estas recomendaciones advierten que aún no existe consenso mundial sobre lo que constituye una dieta saludable.

En un contexto de globalización, se están tratando de establecer pautas globales para una dieta planetaria, pero es fundamental resignificar el

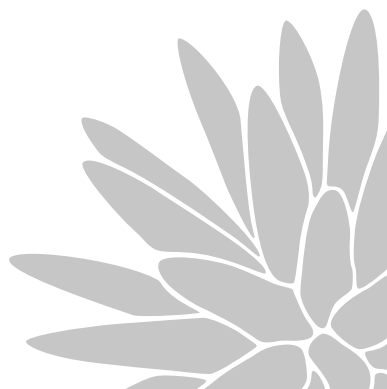
4 Esta comisión estuvo conformada por treinta y siete científicos de dieciséis países y tenía como fin desarrollar un consenso científico sobre una dieta saludable y una producción sostenible de alimentos. El objetivo principal era establecer una dieta de referencia que fuera beneficiosa tanto para la salud humana como para el medio ambiente. Los resultados fueron publicados en 2019 en la revista médica británica *The Lancet*.



conocimiento situado y no solo reconocer la biodiversidad alimentaria, sino también cuestionar el paradigma médico que no considera la diversidad de los cuerpos en términos biofísicos. Las mediciones del cuerpo sano en términos nutricionales, basadas en parámetros como la talla o la hemoglobina para detectar anemia ferropénica, corresponden a una construcción moderna asociada a transiciones alimentarias complejas, en las que se han establecido dietas corporativas que impulsan productos ultraprocesados.

Finalmente, es importante señalar la controversia ontológica que contribuye a leer los cuerpos de las poblaciones indígenas como “anémicos” o “malnutridos”. Estas comunidades, con sus cuerpos y sus ideas de bienestar, deben ser entendidas desde sus propias cosmovisiones, en conjunto con los problemas actuales que enfrentan. El debate plantea la pregunta de quién tiene derecho a acceder al modelo de cuerpo-nutricional-sano-universal promovido por la modernidad e instituciones internacionales como la oms.

Las mediciones antropométricas, los estándares para medir la malnutrición y las nociones de bienestar deben ser cuestionadas, especialmente en poblaciones racializadas. Es fundamental reconocer la diversidad de los cuerpos, su devenir y las formas que se requieren para vivir de manera saludable en distintos territorios.



La lucha contra el hambre y la soberanía alimentaria en Argentina

Mercedes Gould⁵

Voy a centrarme en la lucha contra el hambre y la soberanía alimentaria en Argentina ofreciendo una lectura de contexto. “El hambre no espera” es una consigna de los movimientos sociales, porque estamos atravesando situaciones muy complicadas. Argentina no está catalogada como un país megadiverso, pero sí tiene una gran variedad de bienes naturales que nos acercan a esa condición. Algunos datos nos permiten constatarlo: somos el octavo país más grande del mundo en superficie, con cuarenta y seis millones de habitantes, diez biomas diferentes y treinta y ocho pueblos indígenas. Argentina limita con Uruguay, Paraguay, Brasil, Bolivia y Chile, y estamos al sur del Sur.

Argentina hospeda dieciocho regiones naturales o ecorregiones que van desde la selva, el bosque chaqueño y los desiertos, hasta la Antártida (ver mapa de la siguiente página). Esta diversidad es un patrimonio invaluable y la convierte en uno de los países con mayor diversidad biogeográfica del mundo. Por ejemplo, la selva misionera, que es parte de la última porción del Amazonas, se encuentra en la triple frontera con Brasil y Paraguay. Es una tierra roja con una selva espesa, hogar de las comunidades guaraníes, que han tenido una larga historia de luchas. En el desierto andino, al noroeste, se encuentran comunidades andinas como las quechuas y diaguitas, en un territorio hoy marcado por la extracción de litio y de oro, lo que genera fuertes conflictos.

5 Estudiante avanzada de la licenciatura en Antropología de la Universidad Nacional de la Plata. Hace parte de la fundación Amigos de la Tierra Argentina.



Ecorregiones de la República Argentina



Fuente: Administración de Parques Nacionales de Argentina

En el centro-norte de Argentina, el monte chaqueño (o monte espinal) es muy espeso y alberga especies como los quebrachos. En esta región se encuentra el Movimiento Campesino de Santiago del Estero (MOCASE), que desde hace años lucha por los derechos de los campesinos. En la región pampeana, que incluye a Buenos Aires, se produce una gran parte de los alimentos del país, junto con los monocultivos de soja, maíz y girasol. Finalmente, en la estepa patagónica, donde habitan los pueblos mapuches, se extrae petróleo en grandes cantidades.

¿Cómo estamos hoy en Argentina? Este contexto de diversidad de recursos naturales y territorios de vida se ve afectado por la situación política y económica. Hoy tenemos un Gobierno de ultraderecha encabezado por Javier Milei que genera preocupación y vergüenza, especialmente por su actitud frente a los movimientos sociales y las políticas públicas. Este Gobierno, con tintes fascistas, ha avanzado contra todo lo que representaba la justicia social, la soberanía y la equidad.

Argentina atraviesa también una grave crisis económica. Estamos endeudados: tenemos una de las deudas más grandes con el Fondo Monetario Internacional, lo que condiciona nuestras posibilidades de desarrollo y soberanía. La inflación es altísima y la devaluación, masiva. Para pagar esa deuda, necesitamos dólares, pero el país no produce suficientes para cubrir las necesidades. Esto hace que se intensifiquen los modelos agroexportadores y extractivos, impulsados por empresas transnacionales que priorizan la obtención de *commodities* y dólares.

El hambre es una realidad urgente. Hoy, el 54 % de la población argentina vive por debajo de la línea de pobreza y más de un millón de niños se acuestan sin comer. Esta es la cruda realidad que enfrentamos, una realidad que nos recuerda que el hambre no espera.

El Gobierno ha desarticulado políticas públicas fundamentales, como las que favorecían la agricultura familiar. El Instituto Nacional de la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena ya no existe y los comedores comunitarios no reciben los alimentos necesarios. Hay galpones llenos



de comida vencida que no se distribuye, a pesar de las movilizaciones que exigen que se reparta. Además, el Gobierno ha creado un régimen de incentivos para las grandes empresas, promoviendo la llegada de capital extranjero para explotar nuestros recursos. Las empresas pueden operar durante treinta años sin pagar impuestos y llevarse todo sin dejar nada en el país. En paralelo, se ha implementado un fuerte protocolo de seguridad que criminaliza la protesta social bajo la excusa de la “seguridad nacional”, acusando a los manifestantes de ser terroristas.

La respuesta del pueblo frente a esta situación ha sido la organización popular. Ante la retirada del Estado, los comedores comunitarios se han convertido en un pilar fundamental para sostener la vida en los barrios. Son espacios de resistencia y organización, donde se prepara comida para garantizar que los vecinos tengan al menos un plato de comida diario.

El campo, especialmente los agricultores familiares, sigue siendo el motor de la soberanía alimentaria en Argentina. Estos agricultores producen el 80 % de los alimentos que consume la población, mientras que el modelo agroindustrial, basado en la producción de *agrocommodities*, no responde a las necesidades reales de alimentación del pueblo. La agroecología, que promueve prácticas sostenibles y justas, es un proyecto político que busca transformar el sistema alimentario hacia una justicia social, económica y ambiental.

Pero esta no es una realidad exclusiva de Argentina, sino una tendencia en toda América Latina y en el Sur Global. Es una agenda regional de lucha. El avance del modelo agroexportador y de la agroindustria, en manos de empresas transnacionales, y el despojo de los pueblos originarios y las comunidades de sus tierras, se repite en muchos países. Las catástrofes climáticas, como las inundaciones y las sequías, se intensifican debido al deterioro de los ecosistemas, lo que agrava aún más la crisis.

Por ello, necesitamos buscar soluciones colectivas desde los pueblos. Debemos organizarnos en bloque para enfrentar a los grandes poderes corporativos transnacionales que operan de manera sistemática en



nuestros territorios. La integración regional desde los pueblos es clave para avanzar en la lucha por los derechos de los migrantes, la soberanía alimentaria, la transición energética justa y la justicia ambiental frente a la crisis climática.

En la Jornada Latinoamericana y Caribeña de Integración de los Pueblos, celebrada a inicios de 2024 en la triple frontera entre Argentina, Paraguay y Brasil, más de cuatro mil personas de diversas organizaciones y sectores discutieron sobre estos temas y elaboraron una agenda de lucha con seis puntos fundamentales: democracia e integración regional desde los pueblos, derechos para las personas migrantes, trabajo y derechos para todos, soberanía alimentaria, transición justa y soberanía energética, y lucha contra la crisis climática con justicia ambiental y reparación histórica.



Crisis alimentaria en el Congo: reflexiones sobre la necesidad de soluciones sostenibles y equitativas

Alphonse Maindo⁶

El Congo es un país paradójico. Tenemos un vasto territorio, con casi ochenta millones de hectáreas de tierras cultivables, que se supone deberían destinarse a la producción de alimentos. De hecho, es la segunda mayor extensión en el mundo destinada a la agricultura. Sin embargo, la gente no tiene suficiente comida.

Recuerdo que cuando era niño, en la escuela primaria, una de las preguntas en la clase de Geografía era: “¿Cuál es el único país del mundo en donde la gente nunca moriría de hambre?”. Y la respuesta era: “Zaire”, el antiguo nombre del Congo. Nos enseñaban que el país estaba ubicado sobre el ecuador, lo que permitía cultivar alimentos durante todo el año, ya que tanto el norte como el sur del país tienen tierras tropicales, permitiendo la cosecha y la siembra constantes. En teoría, eso aseguraba que la gente nunca sufriría de hambre.

Pero, en realidad, la situación es muy diferente. A pesar de que en algunos lugares hay diferentes tipos de alimentos, las personas no siempre tienen acceso a ellos. Esto se debe a diversas razones culturales y prácticas. Por ejemplo, en algunas culturas locales existen

6 Director de Tropenbos en la República Democrática del Congo y doctor en Ciencias Políticas de la Universidad París 1 Panthéon-Sorbonne. Su labor académica y social abarca temas como la democratización, los conflictos armados y la violencia política. Es autor de varios libros y artículos.



prohibiciones alimentarias que afectan principalmente a las mujeres y los niños, pues ciertos alimentos están reservados únicamente para los hombres y los ancianos.

En cuanto a la situación actual, casi el 25 % de la población enfrenta diferentes niveles de inseguridad alimentaria y el 22 % sufre hambre. Esto representa alrededor de 26,5 millones de personas, una cifra muy alarmante, y más teniendo en cuenta que las principales víctimas son las mujeres y los niños.

Hoy casi todo lo que consumimos en la República Democrática del Congo se importa, excepto la yuca, alimento en el que somos autosuficientes. Pero, para otros productos alimenticios, dependemos de las importaciones, lo cual verdaderamente es un problema porque en el pasado producíamos estos alimentos e incluso los exportábamos. Sin embargo, la producción ha colapsado y ahora dependemos de las importaciones para alimentar a nuestra población. Las causas de este colapso incluyen el deterioro de la infraestructura, como carreteras y vías férreas, que son necesarias para transportar los productos a los mercados. Sin estas infraestructuras los productos se pierden en los hogares de los productores, que solo cultivan lo necesario para su consumo personal, sin poder acceder a los mercados.

Otro factor que no debemos olvidar es la migración rural. Muchas personas, especialmente los jóvenes, abandonan las zonas rurales en busca de mejores oportunidades. Sin embargo, incluso en las ciudades, las oportunidades son limitadas, y muchos no regresan a sus pueblos porque consideran que hacerlo sería un fracaso. También hay que considerar el impacto de la minería artesanal, que atrae a muchos jóvenes, lo cual provoca el abandono de las tierras agrícolas en favor de la minería, que les proporciona mayores ingresos que la agricultura.

Otra razón está relacionada con la mentalidad de los jóvenes y el sistema educativo del país. Muchos jóvenes aspiran a ser funcionarios



públicos o trabajar en oficinas bien remuneradas, y consideran que el trabajo agrícola es para quienes no tienen éxito. Por último, el conflicto armado también ha tenido un impacto negativo en la producción agrícola, especialmente en las zonas rurales, donde las milicias impiden que las personas trabajen sus tierras. Las mujeres, que son las principales responsables de las actividades agrícolas, no pueden acceder a sus cultivos debido al riesgo de diferentes tipos de violencia, como el secuestro o la violación.

Frente a esta situación, el Gobierno ha tomado algunas iniciativas para abordar los problemas y tratar de reactivar el sector agrícola. Se ha desarrollado una política agrícola nacional y se está preparando una política nacional de alimentos para mejorar la producción y garantizar suficiente alimento para toda la población, e incluso para exportarlo.

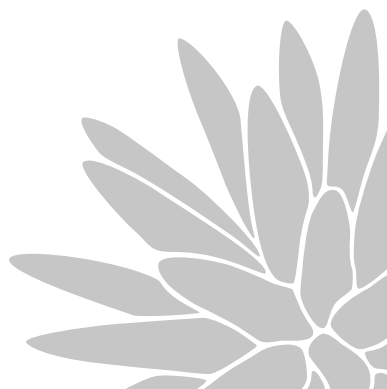
Una de las estrategias más importantes es mejorar la producción local, especialmente en las ciudades, donde muchas personas de la nueva élite prefieren consumir alimentos importados ya que asocian estos productos con el éxito. El Gobierno también ha iniciado un plan de desarrollo local para mejorar la infraestructura y conectar las zonas rurales con las ciudades, buscando atraer a los jóvenes de vuelta al campo.

Además de estas iniciativas, creo que es fundamental apoyar a los pequeños agricultores y proporcionar incentivos para fomentar la producción local. En este sentido, organizaciones como Tropenbos están trabajando en el desarrollo de la agroforestería en las zonas rurales, combinando cultivos perennes —como el cacao o el aceite de palma— con cultivos alimentarios —como el plátano o la yuca—. Esto no solo asegura ingresos estables para las familias, sino que ayuda a reducir la presión sobre los bosques, pues no es necesario abrir nuevos terrenos cada año.

Por último, también es importante cuestionar las prohibiciones alimentarias que afectan principalmente a las mujeres y los jóvenes, y pensar en



nuevas tradiciones y prácticas que permitan una distribución más equitativa de los alimentos dentro de las familias. Muchas veces, aunque haya suficiente comida en una familia, las prácticas locales dan preferencia a los hombres y las mujeres y los niños comen después. Así se crea una mayor desigualdad alimentaria que es urgente abordar.



Pensar sistémicamente el alimento desde el campo y la ciudad

*Juliana Millán*⁷

Tierra, fuego y agua: un nuevo aire para pensar sistémicamente el alimento desde el campo y la ciudad. Esta historia, la de hoy, quisiera iniciarla en otras tierras, distintas en sus relatos pero hermanas en el fondo de ellos: la península de Yucatán, al sur de México. Una región singular, donde se funde o se confunde la identidad profunda del pueblo maya con la fuerza devoradora del turismo capital que convirtió toda una franja costera de playa, desde el norte hasta el sur de la península, en una de las atracciones turísticas más importantes del Caribe: la llamada Riviera maya. Lamentablemente, aquello que para algunas personas es una oportunidad enorme de desarrollo económico, empresarial, corporativo y una bolsa de empleo para el beneficio de las comunidades locales, terminó siendo una imposición más potente y dolorosa que el fuego que un día llegó de Europa en las manos de jóvenes evangelizadores que pregonaban la salvación de las almas y buscaban imponer una conquista espiritual.

Camiones cargados de Coca-Cola y bolsitas de colores —producidas por las diligentes manos de trabajadoras y trabajadores explotados en las fábricas de alimentos del centro del país— inundaban las mesas de las familias, al mismo tiempo que los sistemas productivos ancestrales conocidos en estas latitudes (como las milpas) dejaban de ser las despensas familiares que podían albergar, en menos de una hectárea, entre 250 y

7 Antropóloga que se ha desempeñado como consultora social y ambiental en procesos de apoyo a organizaciones campesinas y populares. Actualmente trabaja en la Asociación de Trabajo Interdisciplinario (ATI).



300 especies de plantas y animales. Despensas que producían el maíz local en cantidades suficientes para abastecer la demanda regional de uno de los alimentos base de la cultura mesoamericana. Darles la espalda a las milpas, a las huertas familiares en los solares de las casas, le dio paso a la aparición de las tiendas de abarrotes, los estancos y, finalmente, las cadenas comerciales de tiendas Oxxo, que para 2021 anunciaban la apertura de quinientas nuevas sucursales en la región, incluyendo no solo las ciudades comerciales de Mérida y Progreso, sino también centros poblados mayas en el interior de la península, como Tekax y Ticul.

La dolorosa lección aprendida, que ya para la primera década de este siglo movilizaba a organizaciones populares defensoras de derechos humanos, docentes y estudiantes de algunas universidades, era la vinculación de estas transformaciones con el aumento exponencial de la tasa de morbilidad y mortalidad por cáncer, el deterioro de la salud de miles de personas adultas por causa de la diabetes y los casos más agresivos de malnutrición infantil para la niñez. En los barrios populares de las grandes urbes, primero, y en los conglomerados urbanos provinciales, después, las familias desplazadas de las zonas rurales y los herederos de las clases medias venidas a menos disfrazaban, disfrazan, disfrazamos el hambre con lo que nos pueden fiar en la tienda del barrio, con lo que podemos comprar en el Oxxo de la esquina.

Comercio regional e internacional ha existido en América Latina desde antes de la llegada de los españoles, como lo señala la impresionante coincidencia gráfica, en las latitudes extremas de Mesoamérica y de los Andes, de delicadas piezas de orfebrería que eran utilizadas en arreglos funerarios y eran producidas con el oro explotado y transformado por los pueblos de la llamada área intermedia. Luego, en el siglo pasado, tras los procesos independentistas, aparecen los primeros tratados comerciales firmados entre Colombia, los países de la comunidad andina, México y otros países del Caribe; e, iniciando el nuevo siglo —justo en el momento en que Colombia libraba una guerra interna para reacomodar las fuerzas y los intereses del capital bajo un modelo económico que reordenaba el espacio a su acomodo en campos y



ciudades—, los nuevos tratados firmados con Estados Unidos, Europa, Canadá e Israel.

La lectura del sistema alimentario desde la producción hasta el consumo nos lleva a un análisis del impacto que ha tenido en todos y cada uno de nosotros y nosotras —y particularmente de nosotras— este reacomodamiento violento y devorador del capital. Pero también nos revela las llamadas “geografías de la esperanza”, los lugares de la reexistencia, la posibilidad de juntarnos para proteger la vida sin perder la libertad, la producción, la tierra.

Nuestras políticas de desarrollo rural se concentraron en la formalización, para la ganadería, de tierras arrancadas a las comunidades étnicas y campesinas bajo modelos altamente ineficientes y ambientalmente arrasadores. Se hicieron exenciones tributarias que favorecieron como nunca la expansión de cultivos como la caña de azúcar para producir el veneno que compramos en la tienda del barrio y vendernos la falsa promesa de un país ambientalmente sustentable. Y todo a través del arrasamiento de humedales y acuíferos cada vez más profundos e irreparables, de las quemas ilegales e indiscriminadas, de la utilización de plaguicidas ya prohibidos en otros países y del desprecio profundo hacia las familias indígenas, afros y campesinas, que hicieron posible el corte manual de la caña y que aún hoy no son reconocidas como trabajadoras directamente vinculadas a esta industria.

Los poderes económicos permearon las estructuras políticas e impusieron reglas para protegerse: se regularon las semillas para permitir únicamente la siembra de aquellas que estaban amarradas a los insumos químicos que ellos producían, se desconocieron todos los protocolos de precaución que impedían la entrada de cultivos basados en tecnologías de modificación genética, creados con el fin de mejorar la rentabilidad a pesar de la incertidumbre de sus efectos y bajo la excusa de una productividad capaz de proteger el planeta. Una narrativa que produjo un remedio aún más doloroso que la enfermedad: los modelos agrícolas altamente dependientes de plaguicidas que, como lo demuestra un informe



recientemente publicado en Antioquia, hace que los niños de las escuelas rurales, además de estar expuestos a la enorme brecha de desigualdad entre el campo y la ciudad, tengan problemas de salud e incluso de retraso cognitivo asociados al uso de plaguicidas en las inmediaciones de sus escuelas.

Desde las profundidades del conuco, la chagra, el cultivo, la huerta y el solar, las manos de las comunidades campesinas indígenas y negras han custodiado las semillas capaces de recuperar la diversidad alimentaria y, con ella, la biodiversidad del planeta. Y han sido particularmente las mujeres quienes por años han tenido que ocuparse de reproducir la vida, mientras los niños, jóvenes y hombres la han puesto al servicio de la guerra. Las comunidades han protegido a sabedoras y sabedores que conocen y construyen procesos que, desde las distintas formas de las llamadas “agriculturas para la vida”, proponen modelos distintos al del monocultivo intensivo: procesos aplicables en modelos de producción familiar que, articulados en familias extensas y otras formas organizativas, son capaces de reconstruir corredores ambientales y producir alimentos para las familias, la comunidad y la región.

Fueron estas voces, y tantas otras más, las que se han sumado a lo largo de una historia de lucha para que, por primera vez, el país sueñe con la posibilidad de construir una política de desarrollo rural que piense la distribución de la tierra en función de su valor de uso y no de cambio, y que asuma la necesidad de saldar una deuda histórica con la ruralidad a partir de la provisión de servicios y el control de bienes ambientales como la tierra y el agua en favor de quienes producen los alimentos que consumimos día a día. Hoy, 30 de octubre de 2024, en el Valle del Cauca, en un auditorio parecido a este, se presenta oficialmente la Política Nacional de Agroecología, construida con las organizaciones campesinas, indígenas y afrodescendientes del país.



La transformación, el fuego

La transformación de los alimentos está ligada a tres escenarios muy diferentes entre sí pero a la vez entrelazados, y que están particularmente en manos de mujeres: la industria alimentaria, las economías populares y la transformación familiar. Los tres escenarios están atravesados por una misma constante: las inequidades en las condiciones laborales de quienes, desde la informalidad o en el hogar, transforman los alimentos que consumimos a diario. Algunas cifras relevantes para el 2022 dan cuenta del peso de la industria agroalimentaria, que aportó más de 21 billones de pesos al PIB nacional, lo que representa el 3 % de este y el 18,6 % del PIB específico de la industria manufacturera.

Esta industria emplea alrededor de medio millón de personas, es decir, el 5 % de los trabajadores empleados formalmente en el país. Sin embargo, las condiciones laborales de estas trabajadoras y trabajadores distan mucho de desarrollarse en situaciones de equidad, remuneración justa, entornos laborales seguros y libertad organizativa. Casos como el maltrato laboral, expuesto en 2023 por las trabajadoras de la industria atunera en Colombia y rápidamente silenciado por el peso de los propietarios, son una muestra de lo que ocurre en la industria formal de los alimentos.

Según datos del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la ocupación informal en Colombia es del 56,3 % y, de ese porcentaje, el 22 % habita en entornos rurales. Pero es evidente que, en el sector de la transformación y producción de los alimentos, se encuentra un buen número de los trabajadores por cuenta propia que hacen parte del mundo de la informalidad. Para el caso específico de la transformación de alimentos, lo que quisiera señalar no es la relación evidente entre la informalidad y la pobreza multimodal, que ya ha sido bien diagnosticada, sino el doble discurso que se maneja históricamente en torno a ella. Esto es evidente en las mesas de discusión en las cuales organizaciones campesinas, étnicas y afrodescendientes hemos dedicado jornadas enteras a tratar de explicarle a la institucionalidad por qué los mecanismos que se han dispuesto para liberar la economía nacional del flagelo de la



informalidad no logran reparar el daño causado estructuralmente por el desplazamiento, la persecución, la estigmatización sindical, la tercerización y la flexibilización laboral, fenómenos todos causados por la misma concentración de poder que hoy les exige la formalización a las economías populares. Y que la exigen no tanto para garantizar las condiciones de bienestar social que ellos ven en los países desarrollados, sino para repartir la deuda de la tributación y evitar la competencia que las economías populares organizadas podrían hacerle a la gran concentración del capital. Se les imponen entonces, a las organizaciones campesinas y populares urbanas, regulaciones sanitarias para demostrar la calidad de los alimentos que producen, papeleos sin fin para demostrar idoneidad ante las bolsas de crédito y requerimientos que sólo les generan más endeudamiento a las unidades productivas, las cuales, a su vez, terminan contratando a destajo a trabajadores y trabajadoras sin ninguna estabilidad laboral ni la capacidad de construir organizaciones para demandar el cumplimiento de sus derechos.

Como nunca antes, la institucionalidad está hoy en la disposición de reconocer la diferencia entre las grandes empresas de transformación de alimentos y lo que se puede hacer desde las comunidades organizadas. Entes reguladores como el Invima están haciendo actualmente un proceso de encuesta diferencial para saber cuáles son las condiciones de las economías populares, aceptando el debate propuesto por las organizaciones campesinas, indígenas y afrodescendientes en espacios como la Mesa Ampliada de Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria. Por desgracia, no todos los debates avanzan al mismo tiempo y hay otras dificultades para las empresas de las economías populares que transforman alimentos, como las exigencias administrativas diferenciales, las reglas de registro ante la Cámara de Comercio, o las complicaciones a la hora de conseguir apoyos financieros o de asegurar el cumplimiento de las garantías laborales.

Por otra parte, quienes crecimos políticamente acompañando a las organizaciones populares en la construcción progresiva del derecho a la alimentación y la nutrición adecuadas como único camino para



mitigar el hambre de los pueblos sabemos del papel central que ha tomado la distribución y comercialización de alimentos en el debate. Algunas organizaciones hablan de eliminar la intermediación, mientras que otros preferimos la revaloración del trabajo que esta supone, entendiéndola como un servicio cuyo trabajo dispone el alimento pero no necesariamente le agrega valor y que, por lo tanto, no puede apropiarse del valor del trabajo de quienes sí lo hacen.

Del lado opuesto está la aparición de gigantes empresariales, como el caso de tiendas Oxxo en América Latina, que en realidad vienen del conglomerado empresarial FEMSA, cuyos orígenes se remontan a finales del siglo XIX y es un ejemplo perfecto de la forma en la que los capitales se van fusionando. Para crear modelos empresariales que no solo se expanden en el control de las líneas de producción, también atomizan la responsabilidad empresarial, terciarizan la relación laboral y disponen parte de la ganancia para mitigar las falencias estructurales de los Estados al acondicionar servicios sociales como educación, salud y vivienda para sus colaboradores. Así, pretenden no solo desnaturalizar la condición de subordinación de sus trabajadores, sino generar legitimidad a través de una deuda de gratitud. Ese modelo se alimenta de la fragmentación de las luchas que se le oponen y que buscan construir un mundo distinto, se aprovecha de la multiplicación exponencial de organizaciones sociales dispersas, incapaces de reconocerse entre sí, de juntarse y de construir un modelo económico distinto y funcionalmente posible.

Entre los debates sobre la voracidad del modelo capitalista más allá o más acá del mundo rural, está la discusión sobre lo que consideramos o no alimento para sustentar la vida. Durante la pandemia, no sé si el mundo realmente aprendió la importancia de mantener un grado alto de autonomía para los sistemas alimentarios capaces de superar medidas de emergencia como las que se tomaron para impedir la propagación del covid-19. Lo que sí aprendimos es que las bebidas carbonatadas como la Coca-Cola, que no tienen ningún aporte nutricional y más bien son bombas de azúcar, fueron favorecidas dentro de la industria alimentaria con mejores condiciones para su producción y consumo que los alimentos



frescos provenientes de las manos de campesinas y campesinos, que incluso fueron incautados y destruidos por no cumplir con las normas de inocuidad previstas por los entes de regulación.

Estas fábricas de bebidas poco o nada aportan a la nutrición, pero acaparan los reservorios de agua, que sí es un recurso imprescindible para la supervivencia humana. Un recurso finito y cada día más escaso. Otras empresas producen ultraprocesados que les venden en las tiendas escolares a nuestros hijos e hijas como alimentos fortificados, envasados de manera poco sostenible y atractivamente adornados para incentivar su consumo. Sin embargo, estas fábricas no solo son las que aportan parte considerable del PIB nacional legal —al menos el que aparece en los indicadores—, sino las que dan empleo formal a miles de trabajadores y trabajadoras que les venden su fuerza de trabajo cada día y que dinamizan las economías locales y regionales.

Así como las trabajadoras y trabajadores rurales del banano y de la caña de azúcar usualmente no consumen aquello que siembran, cuidan y cosechan sus propias manos porque conocen la forma en que han sido producidos, las trabajadoras y trabajadores de la industria agroalimentaria saben bien que buena parte de lo que producen realmente no alimenta. Pero es el trabajo que hay y la familia no vive, no estudia, no progresa, no sale adelante, si se deja de trabajar.

Aunque para muchos no sea visible y no sean conscientes de que su supervivencia depende de ello, las vidas de aquellos que no cuentan se entretejen y se juntan para no dejar morir la esperanza, para no perderse en el olvido ni dejarse quitar la autonomía, la fuerza colectiva y la dignidad. Las batallas que nos han juntado desde entonces no han sido pocas: la propiedad intelectual de las semillas y, con ella, el conocimiento y el control de la biodiversidad; la capacidad de decidir y controlar formas de producción de alimentos que nos permitan, no solo sobrevivir, sino vivir dignamente; la necesidad de juntarnos para apropiarnos, reconstruir y defender las galerías, los mercados, las plazas y las tiendas de barrio como lugares de articulación, de encuentro, de confianzas construidas; las ollas



comunitarias para sustentar la raíz profunda de la movilización; la voluntad de reconocer, fortalecer y construir sistemas agroalimentarios en que los alimentos nos vuelvan a conectar con la naturaleza, la humana y la de los demás seres que ocupan, sustentan y protegen la vida. Los retos, por supuesto, son grandes. El corazón, ponerle coraje y sentimiento, ya no basta: ahora hay que sustentarlo con la razón, con números y cifras que cuantifiquen la posibilidad de la reexistencia.

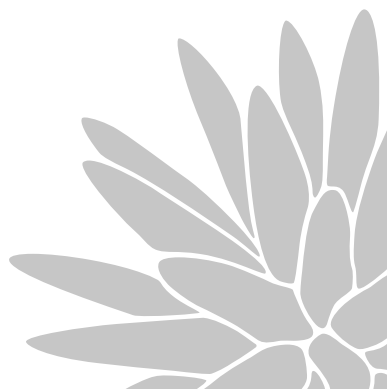
Con frecuencia hemos planteado en diferentes escenarios la dimensión de la tragedia en Colombia, en donde hay cada vez más tierras destinadas a los pastos para el ganado, pastos que acidifican los suelos y avanzan ociosamente en las planicies. Además, cuando hablamos de un acuerdo nacional para la redistribución de tierras, nos estamos quedando cortos, porque desde el principio sabíamos que los baldíos de la nación ni eran baldíos ni eran de la nación, y que aquellos que se han apropiado de la tierra por la fuerza difícilmente la negocian con los silenciados, con los otros, con los nadie.

El problema de la tierra, que nunca ha dejado de ser menor, se suma a la dificultad de construir capacidad organizativa para garantizar que quien trabaja directa o indirectamente la tierra tenga condiciones dignas para vivir y aumentar su capacidad productiva en condiciones de regularidad, superando una lucha permanente entre la voluntad de reconstruir el mundo pero sin perder los derechos ganados para vivir mejor. Y, como si eso fuera poco, que no lo es, las organizaciones populares del campo y de la ciudad, en particular las de las mujeres, nos recuerdan cada día que el verdadero valor del alimento no solo está en las causas que buscan la protección de la biodiversidad o en el conocimiento del cultivo por parte de la acción comunal, sino que está también en las manos de los que lo transforman, lo moldean, lo amasan, lo prensan y lo envasan. Las manos que transitan entre las intimidades del fogón y las colectividades del mundo obrero.

La transformación de los sistemas agroalimentarios, como se propone desde el corazón de las comunidades rurales, pasa necesariamente por



la vinculación del mundo urbano. Ese mundo atiborrado de transportes masivos, de ciudades sobrepobladas de luces que buscan aliviar los miedos, de múltiples espejos que tientan cada segundo la vanidosa soledad. Ese mundo encerrado entre las fauces del centavo, del correr sin pausa, de la urgencia del mañana que devora el presente y desaparece el ayer.



Discusión general

Asistente 1: Las presentaciones de los conferencistas tienen algo en común: muestran que, al mismo tiempo que hay una resistencia de los pueblos, ha habido un despojo de los bienes de uso común, de las grandes selvas, de los grandes humedales, y con ellos, del conocimiento de las semillas, de las plantas. Por ejemplo, en ciertas zonas del sudeste asiático, estas tierras han sido reemplazadas por miles y miles de hectáreas de palma o han sido explotadas por empresas madereras. Realidad que tampoco ha sido ajena a países como Colombia, en donde ha ocurrido lo mismo en el Pacífico, en la Orinoquía, e incluso ahora a lo largo del valle del río Magdalena, o en Argentina, con todo el despojo de extensas zonas para el cultivo de soja perpetrado por las multinacionales. Esto plantea el desafío de construir un ordenamiento alrededor del agua y con los saberes de los pobladores. Antes los sistemas bioculturales proveían y la gente vivía bien, o al menos mejor; hoy estamos abocados a tener que comprar en la tienda lo que antes podíamos cultivar en la huerta. Me parece importante hacer un llamado a pensar esa relación entre el despojo de la naturaleza y de los bienes de uso común y todo este asunto tan crítico alrededor de la alimentación y el hambre en las distintas partes de la Tierra.

Asistente 2: Respecto al despojo de los bienes comunes y los bienes naturales, yo creo que caminos como el de la agroecología nos hacen estar más cerca de ellos, aprender a cuidarlos, revalorizar nuestros saberes ancestrales, pero también encontrarnos y construir entre todos las soluciones y los paradigmas emancipatorios. En cuanto a las comunidades urbanas, me parece que a veces nos alienamos mucho de lo que sucede en el mundo natural. Creo que desde las organizaciones sociales hay que hacer un gran trabajo de educación popular para conocer nuestra naturaleza, nuestros paisajes, cómo fueron socialmente contruidos y



destruidos en muchos casos, y aprender a identificar lo que nos rodea, porque nadie protege lo que no conoce. Ese es un camino que acá estamos siguiendo, y estamos viendo que en todos los territorios tenemos muchas cosas en común.

Asistente 3: En Occidente, con toda la revolución verde y el uso de los agroquímicos, hemos perdido esa tradición de, como los animales, ser parte del ciclo natural y abonar la tierra. Nos hemos convertido en una civilización que a esa tierra que produce nuestro alimento le estamos devolviendo agua contaminada. Podría decirse que somos una civilización incapaz de hacerse cargo de su propia mierda.

Mercedes Gould: Ese tema de los desechos, qué hacer con ellos y cómo compostarlos, es importante y hay que tratarlo. Pero creo que hoy también nos tenemos que preguntar qué hacemos con tanto plástico que consumimos: usamos toneladas y toneladas de plástico cada día, en las ciudades y en el campo, y sin embargo, no tenemos muchos sistemas adecuados de gestión de esos desechos. En Argentina tenemos cartoneros y cartoneras, que son las personas que juntan los residuos. Desde hace mucho tiempo se organizaron y hoy tienen cooperativas muy grandes que incluso disputan políticas a nivel nacional. Han sabido ganarse espacios en secretarías y proponer políticas muy interesantes sobre qué hacer con los residuos y cómo generar empleo para que ese sujeto político y social que está detrás de ellos sea reconocido y reivindicado, para que las tareas que realiza sean reconocidas como tareas de cuidado y tareas económicas que producen un servicio. Así se formó un sindicato de trabajadores de la economía popular que hoy agrupa a dos millones de personas y, a partir de ahí, se han ganado muchos derechos para esas personas que por muchos años fueron excluidas. Hoy son trabajadoras dignas gracias a la organización popular, que sostiene las vidas.

Asistente 4: Estamos desordenados con la naturaleza, estamos viciados por el lucro. Cuando uno va a las comunidades, por ejemplo, en el Amazonas, y uno pregunta por los cultivos tradicionales —la ahuyama, las habichuelas amazónicas, el ñame, etc.—, la gente cuenta cómo la abue-



lita los tenía pero ya nadie los cultiva. Se ha perdido la diversidad en el alimento. Deberíamos volver a la naturaleza y estudiar cuáles son los principios básicos con los que deberíamos alimentarnos, no solo físicamente, sino en lo espiritual y emocional. Tenemos que alimentarnos con lo que necesitamos y no dejarnos llevar por los deseos —el consumo nos hace seguir deseos—, porque entonces dejamos de comer alimentos integrales y todo lo consumimos refinado. Lo tradicional tiene más historia, más experiencia que lo moderno.

Válerin Saurith: Antes de comenzar mis investigaciones, pensaba mucho en la desnutrición y en las personas afectadas por ella. Con el tiempo, mi perspectiva se amplió hacia los alimentos y su historia, hacia cómo el ser humano los ha fetichizado y convertido en mercancías. Esto me llevó a estudiar las ciencias sociales de las ciencias naturales y comprender cómo la nutrición y la visión del cuerpo humano se han construido especialmente desde el siglo XVII, cuando los alimentos se transformaron en nutrientes. Ese cambio generó una visión unificada del cuerpo humano y una gestión antropocéntrica del hambre, que plantea que esta nunca podrá ser superada porque el modelo de cuerpo que se necesita superar ya está fijado. Este enfoque me ha hecho reflexionar sobre otras formas de bienestar y sobre la gestión biocéntrica del cuerpo, inspirada por figuras como Arturo Escobar.

Mis preguntas de investigación también han evolucionado. Antes me preguntaba si los pueblos indígenas y afrodescendientes tenían derecho a crecer de maneras diferentes, pero al considerar cómo se les ha representado desde una mirada externa, mi pregunta ha cambiado: ¿quién puede y quién no puede acceder a ese cuerpo idealizado, y por qué? Y aunque aún no tengo respuestas claras, este cambio ha transformado mi perspectiva sobre la institucionalidad. Mi trabajo no solo ha sido etnográfico con las comunidades en los territorios, sino también con la academia y las instituciones. Al enfrentarme a la racionalidad del Estado y cómo se gestionan las políticas públicas, me he dado cuenta de que, aunque antes criticaba con rabia, ahora intento pensar en pedagogías para que quienes ostentan el poder, especialmente en el Norte Global, aprendan desde un



lugar de empatía y amor. Si quienes tienen el poder no aprenden, todos estaremos en problemas.

Como nutricionista nacida en La Guajira, un lugar con altas tasas de desnutrición infantil, mi trabajo se conecta con las realidades de aquellos que me enseñan nuevas formas de entender la nutrición. En algunos pueblos indígenas, ni siquiera existe la palabra *nutrición* como la entendemos nosotros en términos biológicos. Además, mis metodologías etnográficas han implicado dejarme sorprender por sabores y costumbres de otros territorios, como las hormigas amazónicas, que saben a limón. Estos procesos han sido dolorosos, pero también reveladores, y me han llevado a cuestionar la colonialidad del sabor y a hacer hipótesis que no aprendí en la universidad.

Por último, también creo en la importancia de desromantizar a los pueblos indígenas, reconociendo las problemáticas dentro de sus liderazgos y las dificultades que enfrentan para construir paz, consenso y democracia en un contexto que involucra a múltiples actores.

Cristina Eghenter: Quisiera mencionar a una persona en particular de Kalimantan, el lugar del que hablaba antes en Indonesia. Se trata de un jefe tradicional de los pueblos indígenas de la región que hoy debe tener alrededor de ochenta años. Está completamente sordo y su visión ya no es muy buena, pero su corazón y su mente permanecen tan agudos como siempre. Recientemente, como no puede escuchar, él ya no quería asistir a las reuniones del pueblo ni a las reuniones comunitarias. Yo siempre le decía: “Señor —en Indonesia es necesario dirigirse a las personas con *señor* o *señora*, porque, de lo contrario, se considera una falta de respeto—, no te buscan porque puedas escuchar, sino porque puedes hablar e inspirar”. Así que, incluso siendo sordo, el podía seguir desempeñando ese rol.

Digo esto, que para mí es algo muy personal, porque creo que este hombre y este tipo de liderazgo son fundamentales para la resiliencia y la supervivencia de la comunidad, el conocimiento tradicional y las



distintas formas de economía. Aunque no me gusta usar la palabra *economía* en este contexto, ya que en la actualidad tiene una connotación muy limitada. Me refiero más bien a la capacidad de mantener la vida en este planeta, en todos sus rincones. Estoy muy agradecida por haberlo conocido y estoy segura de que existen muchos ejemplos similares. Debemos seguir promoviendo y haciendo espacio para este tipo de liderazgo, que puede provenir tanto de hombres como de mujeres, o de cualquier persona.

También quisiera decir algo sobre un punto que trataron los demás conferencistas. Nuestras narrativas, aunque provenientes de lugares muy diversos, no son tan diferentes. Lo que realmente importa es la historia y la cultura que se transmite a través de nuestros relatos. A pesar de que se ha hablado sobre Argentina, Colombia y el Congo, esas historias resuenan conmigo y con mi propia experiencia. A veces, la forma de contar la historia varía según la cultura, pero en el fondo son muy similares. Por ejemplo, los pueblos indígenas con los que tuve el honor de trabajar en Indonesia, y a quienes considero mi familia, nunca hablarían de “movimientos sociales” ni de “lucha”. Sin embargo, sus corazones son exactamente los mismos que los nuestros. Lo que quieren, y lo que están haciendo, es proteger su tradición, reafirmar que sus sistemas, sus prácticas y su plan de vida son tan válidos como cualquier otro sistema económico, ya sea capitalista o de otro tipo. Este es, en esencia, el mensaje que debemos extraer de todas estas historias.

Compartí antes, durante mi intervención, una historia que, aunque se trata de un lugar pequeño en Indonesia, es una historia de éxito. Allí la comunidad ha logrado mantenerse a pesar de estar relativamente aislada. Han encontrado formas de fortalecer su resiliencia social y cultural, principalmente a través del sistema alimentario. La dimensión sociocultural de la comida es fundamental. La alimentación no se refiere solamente a lo que comemos, sino a lo que somos. Y creo que las historias que se compartieron aquí sobre los planes y las guías nutricionales, y cómo estos sistemas fueron desplazados, amenazados y, en algunos casos, desaparecieron, son vitales para la supervivencia.



Por último, me gustaría referirme a las mujeres. Ellas son verdaderas campeonas, aunque a menudo sean pasadas por alto, descuidadas e invisibilizadas, especialmente por el sistema político hegemónico. Estamos hablando de reubicar, reorganizar y redefinir la alimentación y el desarrollo en el futuro, y sin las mujeres, no podremos lograrlo. Todas las historias que aquí se han contado lo dejan claro.

Juliana Millán: Quisiera abordar otro tema importante: hay una relación muy profunda y sistémica, no solamente entre el campo y la ciudad, entre la producción, la distribución y el consumo, sino entre los modelos de desarrollo que transforman territorios, tanto los rurales como los urbanos. Tenemos un modelo arrasador que está en la minería, en la agroindustria, en la ganadería, pero también en las grandes factorías y en las empresas multinacionales, que han crecido desmedidamente y ya no solo controlan la industria, sino que la tienen deslocalizada, controlan las formas de comercialización, la banca, o sea, todo el modelo funciona de una manera en la que al trabajador le queda casi imposible salirse de él.

Las multinacionales venden las semillas, venden todo el paquete de pesticidas, venden la medicina que te cura cuando te da cáncer. Ahí, en la forma en que funciona el modelo, también hay un ejercicio sistémico. Por eso hay que tener la capacidad de construir resistencia, de construir una economía social y solidaria, y de aprender de otros escenarios como Argentina y de cómo funciona esa articulación. Tenemos que ser capaces de pensar esa construcción y de repensarnos incluso a nosotros mismos dentro de los movimientos sociales y la forma en que nos ponen a pelear entre nosotros, entre trabajadores obreros sindicalizados y comunidades campesinas. Eso lo vimos al inicio del año pasado, cuando los patronos del azúcar sacaron a los trabajadores corteros de caña de algunos de los sindicatos patronales a pelearse con las organizaciones campesinas y étnicas que entraban en procesos de recuperación de la tierra. Porque les decían: “O ustedes defienden el trabajo o esta gente que viene se los va a quitar, y les va a quitar las posibilidades de desarrollo, y les va a quitar...”. Y así nos ponen a pelear entre todos; el modelo tiene la capacidad de fracturar. No hay que perder de vista el poder de lo colectivo, que es muy



vívido cuando hacemos grandes movilizaciones, cuando nos juntamos todos en la calle, como en el 2021, cuando marchan los estudiantes y los trabajadores juntos, cuando reconocemos el espíritu colectivo. Pero luego, lastimosamente, ese espíritu a veces se desvanece en el tiempo.

No basta con hacer leyes, no basta con que se logre una política de agroecología. Claro, es importante: se elaboró un texto que realmente fue construido con las organizaciones. Pero si el país no tiene la capacidad de elaborar propuestas para defender la asociatividad de las organizaciones y lograr proyectos de escalabilidad en términos de la producción de alimentos, la agroecología se quedará simplemente como una experiencia muy bonita de fragmentos, de pequeñas fincas haciendo agroecología pero que no son capaces de juntarse para lograr la escalabilidad necesaria para, entre otras cosas, reemplazar las compras públicas de los alimentos de los niños y niñas en las escuelas.

Esa capacidad debe crearse, y para eso hay que empujar la política por dentro y por fuera. Hay que empujarla desde el Gobierno para poder construir esas formas de asociatividad que no tengan que pasar por las cámaras de comercio ni reventarse frente al escenario de la tributación. Pero también depende de que las organizaciones tengamos la capacidad de juntarnos para llegar a esa escalabilidad y a esa transformación de modelos. Porque si las organizaciones no son capaces de realmente reemplazar las dietas alimentarias con las guías alimentarias que se están construyendo, no va a pasar nada.

Desde el Estado, desde la construcción de la política y de la norma, se pueden hacer muchas cosas, pero nada cambia si desde los tejidos sociales no hay una articulación concreta para producir propuestas de escalabilidad. Si no es así, no funciona. Y tampoco a la inversa: no funciona que tengamos una serie de propuestas si estas se estrellan todo el tiempo contra la normatividad, contra la realidad de que no hay guías diversas, de que hay unos procesos de Invima que no logran negociar con las formas propias de transformación de las organizaciones. Ambas cosas se tienen que juntar; si no, esto no lo vamos a cambiar.



Alphonse Maindo: ¿Cómo están funcionando las políticas? ¿Realmente están funcionando? Uno de los puntos claves que aquí se mencionaron es el papel de las mujeres. En el Congo, la economía y la alimentación dependen en gran medida del trabajo de las mujeres. Por lo tanto, cualquier política o iniciativa que no las involucre activamente está condenada al fracaso, y es por eso que muchas están fallando. Existen dos fuerzas principales: las mujeres y la juventud. Sin embargo, cuando se diseñan estas políticas, el proceso suele ser de arriba hacia abajo. Con el apoyo de las agencias de la ONU no se crean políticas adaptadas a los contextos locales, simplemente se replican las mismas políticas de un país al otro. Las agencias llegan, dicen que van a apoyar tu política, traen expertos internacionales que elaboran las políticas, realizan reformas en las leyes, y luego te dicen: “Ya tienes tu política”. Los congresistas la aprueban en el Parlamento, el proceso sigue su curso, pero cuando comienzan a implementarla, se dan cuenta de que no va a funcionar, porque no toma en cuenta las particularidades locales.

También creo que estas políticas, diseñadas para ser implementadas por grandes actores, siempre fracasan. Para mí, si realmente queremos hacer un cambio, debemos considerar a los pequeños actores. La fuerza no está en las grandes organizaciones ni en los grandes actores que solo están interesados en acumular dinero y generar más y más beneficios. Si queremos cambiar, la solución está en los pequeños actores. Además, para tener éxito, de acuerdo con el contexto del Congo, hay varios problemas que deben abordarse, como la corrupción, la gobernanza y hasta la construcción del propio Estado. Porque incluso cuando hay oportunidades para que los pequeños actores accedan a ellas, es muy difícil garantizar sus derechos. A menudo tienes que pagar para evitar la corrupción y a los funcionarios públicos. Si no pagas, no recibes los servicios.

Y creo que hay otro trabajo por hacer: cambiar esta gobernanza y abordar el problema de la corrupción para que la gente pueda tener un mayor impacto con estas políticas. Ahí es clave el papel de las autoridades tradicionales, pues algunas de ellas han sido corrompidas por el sistema y por el Estado y ya no cumplen su función como deberían, ya no trabajan



por los intereses de la comunidad sino por sus propios beneficios. Están vendiendo tierras, bosques, árboles, y se están volviendo cada vez más ricos, mientras que los miembros de su comunidad, los indígenas, se están empobreciendo cada vez más.

Por último, quisiera decir algo sobre nuestra representación del mundo. Para mí, no solo comemos más de lo que necesitamos, sino que también acumulamos más comida de la que necesitamos. Si vas a las ciudades, ves que muchas personas tienen frigoríficos y despensas llenos de comida. Mucha de esa comida está vencida y la tienen que botar a la basura. Necesitamos cambiar nuestra mentalidad y redescubrir lo que es natural. La naturaleza puede hablarnos y enseñarnos mucho. Miremos a los animales: ni siquiera los leopardos ni los leones cazan más animales de los que necesitan. Matan lo justo, lo comen, y cuando se quedan sin comida, van nuevamente a cazar. Pero nosotros, los humanos, somos los peores en este ecosistema: tomamos mucho más de lo necesario, acumulamos en exceso. Debemos aprender a comunicarnos con la naturaleza, solo entonces tendremos un mundo mejor para las generaciones futuras. Si no lo hacemos, seguiremos agotando nuestros recursos.

Hace poco leí un estudio que decía que, en cada uno de los últimos dos años, hemos consumido y agotado todos los recursos naturales que el planeta puede ofrecernos alrededor de julio y agosto. Esto quiere decir que, en los meses restantes, de agosto a diciembre, estamos viviendo como si tomáramos un crédito de la naturaleza. El estudio indicaba que, si cada persona en el mundo viviera como un francés, necesitaríamos tres planetas, y si todos viviéramos como en los Estados Unidos, necesitaríamos entre cinco y seis. Como puede verse, la forma en que pensamos y representamos el mundo es muy importante. Debemos reconectarnos con la naturaleza.





MiCASA es un banco de pensamiento en el que se sientan a meditar los sabios chamanes.

MiCASA es un oso hormiguero glotón. MiCASA es un atril para leer cualquier libro.

MiCASA es tu casa y la suya y la nuestra. MiCASA es el lugar
en donde caben las historias, relatos y memorias de todo un país.

MiCASA es el sello editorial del **Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes**.

Países megadiversos, alimentación y hambre en el mundo.

Soberanía alimentaria y territorios bioculturales

se terminó en agosto de 2025 y es parte de la apuesta del Gobierno del Cambio
por la protección del patrimonio biocultural que hace posible
la diversidad de culturas, artes y saberes de Colombia.

Para su elaboración se usaron tipos Minion Pro, Minion Variable Concept Bold y Broadside.

La impresión de esta publicación fue realizada por la Imprenta Nacional de Colombia utilizando tintas formuladas con base en aceite de soya, consideradas más respetuosas con el medio ambiente. Los papeles utilizados están fabricados a partir de fibras alternativas (no maderables), como el bagazo de caña de azúcar, los cuales son biodegradables, reciclables, inodoros e inocuos. Además, se emplearon planchas para la impresión offset destacadas por su capacidad para reducir el consumo de agua y productos químicos durante el proceso. Estas decisiones reflejan el firme compromiso de la Imprenta Nacional con la adopción de prácticas responsables y ecológicas en la industria de la impresión en Colombia, contribuyendo activamente a la preservación del medio ambiente.



www.imprenta.gov.co

PBX (0571) 457 80 00

Carrera 66 No. 24-09

Bogotá, D. C., Colombia

Cristina Eghenter
Válerin Saurith
Mercedes Gould
Alphonse Maindo
Juliana Millán



Culturas

