

La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes

Gloria Sammartino

Universidad de Buenos Aires, Ciudad de Buenos Aires, Argentina
Email: gloriasammartino@gmail.com

Nuria Caimmi

Centro de Estudios sobre Desarrollo y Nutrición Infantil,
Provincia de Buenos Aires, Argentina
Email: nuriacaimmi@gmail.com

Elina Figueroa

Universidad de Buenos Aires, Ciudad de Buenos Aires, Argentina
Email: mariaelinafigueroa@gmail.com

Recibido: 17.05.2022 | **Aceptado:** 05.09.2022

Resumen: Este artículo analiza desde un enfoque cualitativo la experiencia de la Escuela de Promotoras/es de Alimentación Sana y Soberana (EPASS) de la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT). Se reponen coordenadas generales del sistema agroalimentario dominante y las alternativas planteadas por organizaciones sociales. Se exponen las estrategias pedagógicas abordadas, enroladas en la Educación Popular, como “místicas”, uso de recursos e insumos, y prácticas de cocina y comensalidad. Entre los saberes emergentes sobresale la cuestión de género en los trabajos productivos y reproductivos vinculados al alimento, la instalación del consumo de productos ultraprocesados, Y el despojo de conocimientos y acceso a los bienes colectivos de la naturaleza. En la discusión se destaca que la EPASS habilita la denuncia de prácticas y sentidos alimentarios moldeados por el sistema capitalista, como la construcción de una sinergia de saberes útiles para la lucha por la soberanía alimentaria y la agroecología desde los territorios.

Palabras clave: Soberanía alimentaria; educación popular; organizaciones sociales; género; agroecología.

The experience of the School of Healthy and Sovereign Food of the Union of Workers of the Earth (UWE). Between emancipatory pedagogies and emerging knowledge

Abstract: This article analyzes the experience of the School of Promoters of Healthy and Sovereign Food (SPHSF) of the Union of Workers of the Earth (UWE), from a qualitative approach. General coordinates of the dominant agri-food system and the alternatives proposed by social organizations are replenished. The pedagogical strategies addressed, enrolled in Popular Education, such as “mysticisms”, use of resources and inputs, and cooking and commensality practices are exposed. Among the emerging knowledge, the issue of gender in productive and reproductive work linked to food, the installation of the consumption of ultra-processed products, and the dispossession of knowledge and access to the collective goods of nature stand out. The discussion highlights that the SPHSF enables the accusation of food malpractices and senses shaped by the capitalist system, such as the construction of synergy of useful knowledge for the struggle for food sovereignty and agroecology, from the territories.

Keywords: Food sovereignty; popular education; social organizations; gender; agroecology.

A experiência da Escola de Alimentação Saudável e Soberana da União dos Trabalhadores e Trabalhadoras da Terra (UTT). Entre pedagogias emancipatórias e saberes emergentes

Resumo: Este artigo analisa a partir de uma abordagem qualitativa a experiência da Escola de Promotores de Alimentação Saudável e Soberana (EPASS) da União dos Trabalhadores e Trabalhadoras da Terra (UTT). São restauradas as coordenadas gerais do sistema agroalimentar dominante e as alternativas propostas pelas organizações sociais. São expostas as estratégias pedagógicas abordadas, inscritas na Educação Popular, como a “mística”, o uso de utensílios e insumos, e as práticas culinárias e de comensalidade. Entre os saberes emergentes, destacam-se a desigualdade que implica não possuir a terra que cultivam, as relações patriarcais, a instalação do consumo de produtos ultraprocessados, a desapropriação do saber e o acesso aos bens coletivos da natureza. Na discussão destaca-se que o EPASS possibilita a denúncia de práticas e significados alimentares moldados pelo sistema capitalista, como a construção de uma sinergia de saberes úteis para a luta pela soberania alimentar e pela agroecologia a partir dos territórios.

Palavras-chave: Soberania alimentar; educação popular; organizações sociais; gênero; agroecologia.

Como citar este artículo:

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

Introducción

La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la UTT

Durante el año 2021, en la localidad de Olmos, provincia de Buenos Aires, Argentina, dio inicio la Escuela de Promotoras/es de Alimentación Sana y Soberana (EPASS). Comprendiendo los procesos alimentarios de manera holista, atravesados por relaciones de poder (Mintz, 2003) y bajo una mirada crítica del sistema agroalimentario actual, globalizado, mercantilizado y patriarcal, incapaz de garantizar alimentación suficiente y sana a la población mundial (Patel 2008, De Schutter, 2011). La iniciativa fue impulsada por el Área de Alimentación de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT), organización social y campesina, protagonizada por productoras/es de alimentos. Dentro del espacio formativo participaron otros movimientos populares del conurbano bonaerense que integran la Red de Comedores de la UTT, instituciones universitarias y fundaciones internacionales. Mediante la EPASS, se buscó articular los saberes de este colectivo desde un espíritu crítico de formación para la auto-emancipación (Jara, 2010) de promotoras/es de alimentación que pudieran replicar lo aprendido en sus distintos espacios de actuación.

La EPASS se sostuvo bajo una perspectiva ampliada de la educación, entendida como estrategia de los movimientos sociales rurales para la generación de conocimientos en los que se enlacen sus necesidades y disputas (Arroyo, 2003; Burgos, 2010; Palumbo, 2016; Casado Baidés y Stronzake, 2016). Su constitución se sostiene bajo una pedagogía alimentaria que problematiza aristas y elementos del modelo hegemónico de producción y consumo de alimentos actual (Contreras, 2019; Sammartino, 2014) para viabilizar la lucha por su transformación, contexto en el que el paradigma de la soberanía alimentaria es clave (Edelman, 2016; La Vía Campesina, 2018). Asimismo, se ancla en la perspectiva de género para visibilizar que las mujeres asumen la mayor parte de la carga del trabajo social productivo y reproductivo, incluidas las "responsabilidades" alimentarias que reproducen estructuras de desigualdad y de poder (Carrasco et al., 2011). Entendiendo que la sistematización permite "obtener aprendizajes críticos sobre las experiencias" (Jara, 2010) para mejorarla, compartir lo aprendido, y valorar los saberes de las personas que son sujetas de las mismas. En este artículo proponemos mapear y analizar la experiencia de la EPASS desde un abordaje cualitativo e interpretativo, en el que se intersectan debates que se traman en la construcción del conocimiento para la formación alimentaria y política en pos de la lucha por la soberanía alimentaria. Para así producir conocimiento sobre procesos formativos alimentarios críticos del sistema agroalimentario actual, útiles para el fortalecimiento de acciones políticas por parte de los titulares del derecho a la alimentación y los movimientos sociales. En estas coordenadas, la disputa de las mujeres al sistema cobra especial relevancia, por lo cual importa centrarnos en sus saberes y estrategias. La hipótesis, que motoriza este trabajo es que el tipo de pedagogías y metodologías desplegadas en la EPASS, posibilitaron el acercamiento a particulares saberes y prácticas sobre el alimento, que entran en su seno cuestiones identitarias, políticas y emancipatorias, de disputa al sistema agroalimentario hegemónico actual.

Coordenadas metodológicas y epistemológicas

Metodológicamente se recupera el enfoque etnográfico (Rockwell 2009; Restrepo, 2016), este permite documentar lo cotidiano de la experiencia humana con los modos en que las personas las entienden y resignifican en contextos locales, en vinculación con procesos expresados a escalas más amplias. Las herramientas empleadas fueron la observación participante (Guber, 2004), que habilitó enmarcar la experiencia de la EPASS y recuperar los saberes en su contexto de explicitación; y la participación observante (Hammersley y Atkinson, 1994).

Este trabajo se propuso desde el enfoque de la Investigación Acción Participativa (IAP), recuperando el trabajo reflexivo de las científicas sociales que participaron de esta experiencia y la práctica militante en la que están inmersas (Fals Borda, 2013), como ciencia comprometida con las organizaciones sociales, herramienta clave para la construcción de una "socio-praxis" (Santandreu, 2019) desde dentro de los movimientos. Son aquellos "propósitos políticos involucrados" (Guber, 2004:55), los que se hacen nodales en nuestra IAP, en la que quienes investigamos somos parte del objeto estudiado, como docentes y participantes de la Escuela, combinando funciones de investigación, educación, participación y militancia, que a la par que buscan producir conocimiento, proponen cuestionar la realidad social para su transformación (Jaumont y Versiani, 2016).

En lo subsiguiente, el trabajo se dividirá en tres apartados: en el primero se presentará un encuadre del escenario global y regional del modelo alimentario actual, revalorizando el lugar de los movimientos sociales cuyo quehacer se inserta la lucha por la soberanía alimentaria, apuntando especialmente el recorrido de la UTT. En el segundo recuperaremos las estrategias metodológicas y pedagógicas que conformaron el quehacer de la escuela. En el último retomaremos los saberes emergentes posibilitados por dichas estrategias. El trabajo culminará con las discusiones y reflexiones finales a partir de lo elaborado.

Análisis

Escenario de la crisis alimentaria actual y movimientos por la soberanía alimentaria

En la actualidad, a pesar de contar con alimentos estimados suficientes para la totalidad de la población mundial, 820 millones de personas siguen padeciendo hambre, cerca de 2000 millones inseguridad alimentaria, y otros más de 2000 millones, sobrepeso y obesidad (FAO, 2019). Este escenario pone en primer plano los problemas de la malnutrición en su conjunto (hambre, obesidad y deficiencia de nutrientes), además de evidenciar puentes vinculables con las alarmantes cifras de enfermedades no transmisibles a nivel mundial (OMS, 2017). Escenario que se complejiza con la pandemia por COVID-19, enmarcada en lo que se ha denominado "sindemia global", (Swinburn et al., 2019), acompasado por el aumento de acaparamiento de tierra para la producción de commodities, agrocombustibles, el desposeimiento, y una nueva ola de cercados globales por parte de las empresas

transnacionales (Aranda et al., 2020; De Schutter, 2011, McMichael, 2009). Este proceso, incide en la desestructuración y el despojo de las unidades productivas campesinas, quienes alimentan a más del 70% de la población mundial (ETC, 2017), siendo una consecuencia el aumento de la desigualdad social que ocurre en el campo y repercute en las ciudades. La elaboración y el consumo de alimentos han ido separándose progresivamente de su vinculación directa con la agricultura y con el entorno próximo en el que ésta se desenvuelve, para acudir a un proceso de mercantilización alimentaria (Filardi y Prato, 2018), en que el alimento se inserta en un complejo sistema regido por oligopolios globales que dominan la información y los medios financieros y determinan el tipo y la calidad de lo que consumimos, su coste monetario, y cómo y dónde se producen (Patel, 2008; Le Coq et al., 2021). Otra de las estrategias centrales de la industria alimentaria es la manipulación del gusto, al generar modos de alimentación uniformizados que se intensifican en contextos urbanos y sustituyen los platos locales (Contreras 2019, Mintz 2003). Es esencial entender dichas dinámicas y analizar cómo podrían estar cambiando los objetivos de la acción política en la búsqueda de la soberanía alimentaria y la concreción del derecho humano a una alimentación y nutrición adecuadas.

En este escenario cobran fuerza los movimientos sociales que se organizan en torno a la disputa del sistema agroalimentario, enmarcadas en la lucha por el Derecho Humano a la Alimentación, la Soberanía Alimentaria, las formas alternativas de producción, como la agroecología, y los canales cortos de comercialización (Edelman, 2016; Azevedo, 2015; Counihan y Siniscalchi, 2014). Estos enclaves sociales, ubican a la red campesina de producción de alimentos como espacio de resistencia y utopía transformadora de nuestras sociedades (Filardi y Prato, 2018; ETC, 2017). En esta línea, uno de los mayores movimientos transnacionales conformado por organizaciones de base para la Soberanía Alimentaria es La Vía Campesina (LVC), que nace en 1996 con el objetivo de democratizar los sistemas alimentarios. Este movimiento, ha puesto en la agenda mundial la lucha por la soberanía, enfatizando la importancia de la producción, distribución y consumo de alimentos de manera adecuada ecológica y socialmente, resaltando los sistemas locales como vías para luchar contra el hambre y la pobreza. En poco más de 20 años, se ha diseminado por distintas latitudes, creando coaliciones transnacionales¹ (La Vía Campesina, 2018; Edelman, 2016), ganando la agroecología protagonismo en la agenda de los movimientos sociales, como disputa a la agricultura industrial (Altieri y Toledo, 2010).

Argentina se enmarca dentro de este escenario global en lo que respecta a la situación de malnutrición de su población y de las características de su sistema agroalimentario: de acuerdo a la última Encuesta de Salud y Nutrición (ENNyS, 2019), casi el 68 % de la población adulta tiene sobrepeso, vinculado con cambios en los patrones alimentarios, en las últimas décadas disminuyó, el consumo de productos frescos y aumentó el de productos alimentarios ultraprocesados (UP). En relación a la producción agroalimentaria, uno de los cambios más importantes producidos en el país ha sido la consolidación de una agricultura

¹ También se ha incorporado a las normas legales, incluyendo las constituciones nacionales de Venezuela, Senegal, Mali, Nicaragua, Ecuador, Nepal y Bolivia (Edelman 2016).

biotecnológica que impulsó la expansión de monocultivos de oleaginosas, principalmente soja, maíz y trigo (Seoane, 2012), insumos básicos de los que depende la elaboración de UP, acompañado por un aumento de la influencia de grandes empresas transnacionales en casi toda la cadena alimentaria (Teubal, 2001). La expansión de este tipo de producción forma parte de la consolidación de un modelo de desarrollo extractivo, agroexportador, orientado a satisfacer la demanda de los mercados globales de insumos alimentarios y agrocombustibles (Altieri y Toledo, 2010), descuidando las necesidades de las poblaciones locales.

Uno de los efectos de los cambios operados en el sistema agroalimentario nacional, ha sido el arrinconamiento, la disposición territorial, y la desaparición de las unidades agrícolas de la agricultura familiar (Gras y Hernández, 2009). En la comparación intercensal entre 1988 y 2018 del Censo Nacional Agropecuario, se visibiliza la reducción de un 41,5 % de las unidades productivas agrícolas, con excepción de las superiores a 200 ha, poseyendo estas últimas casi el 60 % de la superficie productiva en la actualidad. Se concentra además mucha tierra en pocas manos: el 1% de las unidades agropecuarias controla el 36,4% de la tierra, mientras que el 55% de los pequeños/as productores/as (con menos de 100 hectáreas) cuentan con solo el 2,2% de la tierra (Censo Nacional Agropecuario, 2018).

También en las latitudes nacionales acontecen experiencias de resistencia a este modelo. En el campo de los movimientos sociales, una de las más recientes es la de la UTT. Esta nace en el año 2010 como una organización gremial que busca representar al sector de pequeños y pequeñas productoras de alimentos, impulsando estrategias de producción y comercialización. Los principios organizativos han sido el derecho de acceso a la tierra, la agroecología y soberanía alimentaria, y el anclaje en la perspectiva de género, pilares fundamentales en la disputa contra el modelo de producción vigente. Con una estructura organizativa que nuclea a más de 22.000 familias campesinas en 20 provincias, se profundiza la producción agroecológica y estrategias de comercio directo entre productor-consumidor. Es de resaltar a los propósitos de este escrito que, dentro de la UTT, se encuentra el "Consultorio Técnico Popular (Co.Te.Po)"², en donde la propia organización utiliza una metodología de "Campesino a Campesino" para llevar la enseñanza y transmisión de la agroecología a mayor escala: tras instancias de formación conjunta entre productoras/es, técnicas/os y profesionales especializadas/os, las/los mismas/os productoras/es luego forman a su vez a sus compañeras/os para adquirir conocimientos y técnicas agroecológicas. Este tipo de metodología será fundamental a la hora de repensar las estrategias de la EPASS. Otras de las estrategias de lucha de la UTT, con el horizonte en poder disputar el modelo, articulando las relaciones entre la ruralidad y la urbanidad, han sido los "verdura-zos", "feriazos", así como los acampes ante el Congreso de la Nación para promulgar la Ley de Acceso a la Tierra.³ También acompañando distintos colectivos que confrontaban

² Este espacio está integrado por productores que proponen recuperar saberes y educarse entre sí de manera horizontal en relación a la agroecología.

³ La Ley de Acceso a la Tierra, constituye una de las demandas más importantes que motoriza la UTT desde 2016, cuando se presentó el proyecto en el Parlamento. Esta busca generar la creación de un Fondo Fiduciario Público de Crédito para la Agricultura Familiar para facilitar el acceso a las tierras a través de un crédito blando.

propuestas vinculadas a intereses corporativos (leyes sobre semillas, el establecimiento de mega granjas porcinas, la aprobación del trigo transgénico), y defendiendo otras (Ley de Etiquetado Frontal de Alimentos).

La estructura organizativa de la UTT gira en torno al desarrollo de diversos ejes, siendo el de la alimentación uno de los que empieza a ser abordado a partir del año 2019, momento en que se constituye el "Área de alimentación", conformada por productoras de verduras, y otras actoras, docentes e investigadoras con quienes ya se venía articulando desde 2016, entre quienes se cuentan las autoras del presente trabajo, en el marco de proyectos de extensión e investigación universitaria⁴, (Sammartino *et.al.* 2022). Dentro de sus metodologías de trabajo, se desarrollaron centenas de talleres de alimentación, y tras un largo y complejo proceso de realización y sistematización de los mismos, se pudo dar inicio a la experiencia de la EPASS que aquí traemos. En el apartado siguiente se presentan las estrategias pedagógicas y metodológicas que la conformaron, de manera de poder desandar, en la próxima sección, los saberes emergentes resultantes de esta metodología formativa.

Las estrategias pedagógicas de la EPASS

La EPASS, como espacio formativo alternativo, buscó cuestionar concepciones homogeneizadoras de educación, nutriéndose de distintas pedagogías propias de nuestra historia regional. Estas, sitúan al cambio social como eje de la educación, denominadas genéricamente como Educación Popular. Consideramos junto con Jara (2010) que la misma constituye un nuevo paradigma educacional con intencionalidad transformadora y confrontativa del modelo dominante. Siendo sustantivamente política, se basa en una pedagogía liberadora que construye las capacidades de las personas para cuestionar la realidad y las ideologías existentes, a aprender y desaprender continuamente (Jara, 2010). Si bien existen sistematizaciones sobre espacios de formación enmarcados en tradiciones pedagógicas progresistas, no abundan las experiencias en contextos campesinos o rurales (Burgos 2010; Palumbo 2016). Las excepciones las constituyen el proceso de educación y formación autoorganizado del Movimiento de Trabajadores Sin Tierra (MST) de Brasil, la Escuela Nacional Florestan Fernandes (Pizetta, 2015; Caldart, 2012; Casado Baidés y Stronzake, 2016), y la experiencia de la formación política del Movimiento Campesino de Santiago del Estero (MOCASE), en Argentina (Burgos, 2010).

La experiencia concreta de la EPASS aconteció a lo largo de 7 encuentros de cuatro horas de duración cada uno, que se sucedieron semanalmente entre noviembre y diciembre de 2021. De los mismos participaron más de 50 personas, en su mayoría productoras pertenecientes a UTT del periurbano bonaerense, mujeres migrantes de origen boliviano, entre 18 y 50 años, quienes llegaron para trabajar a Argentina desde la década de los '80, con hijos/as nacidos/as a posterior en el país. Prácticamente en su totalidad atraviesan

⁴ Se trata de la Universidad de Buenos Aires. En el siguiente enlace se puede acceder a algunos de los materiales realizados en colaboración entre docentes, estudiantes y productoras de la UTT. https://drive.google.com/drive/u/2/folders/167oLI7iKsg2sUtaLUR_PD1HFocINcwAA

situaciones de desigualdad social, respecto al acceso a tierra, condición habitacional y derechos laborales. También participaron trabajadoras voluntarias de Comedores y Organizaciones barriales populares con las cuales se articula en el marco de la Red de Comedores por una Alimentación Soberana⁵ y referentes de Fundaciones Internacionales como Rosa Luxemburgo. La planificación e implementación fue coordinada por las integrantes del Área de Alimentación, con la colaboración de docentes, investigadores/as y estudiantes de carreras de nutrición, antropología y agronomía de la Universidad de Buenos Aires, con quienes ya se venía trabajando; y también de referentes nacionales de la propia UTT. La planificación e implementación fue coordinada por las integrantes del Área de Alimentación, con la colaboración de docentes, investigadores/as y estudiantes de carreras de nutrición, antropología y agronomía de la Universidad de Buenos Aires, con quienes ya se venía trabajando; y también de referentes nacionales de la propia UTT. Fue importante contar con el material editado para la formación, donde además de los contenidos, están disponibles muchas de las actividades que se incluyeron en la planificación de cada encuentro. Las planificaciones fueron pensadas para que exista máxima participación de las/los integrantes, dado que se proponían trabajos grupales para que fuera posible escuchar cada voz, proponiendo, opinando. Entre cada encuentro se mantuvo la comunicación a través de un grupo de Whatsapp.

Partiendo de esta mixtura, es que nos abocaremos en este apartado a enmarcar las estrategias pedagógicas abordadas, entre las que repondremos tres: las "místicas", el uso de diversas herramientas e insumos, y los momentos de comensalidad compartida.

Comenzando con la primera de ellas, las "Místicas", eran ocasiones donde se conjugaban aspectos corporales, sonoros, visuales y gustativos, utilizados como instancias de apertura que daban la oportunidad de conectar con lo emocional a través de los sentidos. Condensaban aspectos constitutivos de la EPASS, como el hecho de compartir alimentos naturales, muchos de ellos producidos por las mismas integrantes, así como las prácticas alimentarias de distintos territorios de nuestra región. De esto da cuenta el siguiente extracto:

"Gloria coloca unas ramitas de menta alrededor del aguayo, en el piso, rodeado de flores, en el medio de una ronda en que se ubican todes les integrantes de la escuela. Allí ya hay frutas, semillas, cereales, bebidas, budines, etc., comidas que en algunos casos se asociaban con zonas como el litoral de nuestro país, o la región andina. Una de las productoras, se acerca al aguayo y coloca algunas verduras, comentando que eran de su quinta (...). Al rato suena la música, y las docentes comienzan a bailar alrededor del aguayo con canastas con alimentos, algunas descalzas, un compañero con un cuenco va sahumando, colocan todo en el aguayo". (Registro de campo, 30-10-2021).

Torres Carrillo (2021) considera que las "Místicas", comenzaron a ser introducidas en movimientos como el MST, de la mano de la reivindicación de las luchas de los pueblos ancestrales, junto con el creciente interés por las dimensiones espirituales y subjetivas de la vida humana. Muchas prácticas educativas populares tomaron elementos rituales y

⁵ Para informarse sobre el mismo se puede ingresar al siguiente link: <https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/red-de-comedores/>

símbolos que sintetizaban sentidos valiosos para el grupo, reintroduciendo que la "toma de conciencia", no solo pasa por las informaciones y argumentos racionales, sino también "*por la incorporación de sentidos profundos que conectan con la memoria, lo emocional, lo corporal y la imaginación creativa*" (Torres Carrillo, 2021:16-17). Estos aportes resultan fundamentales para pensar nuestra experiencia, dado que la inclusión de momentos sensoriales, corporales y performáticos como las Místicas, generaban un espacio de cercanía afirmando una identidad de comunidad, actualizando sentidos de pertenencia, asociados a la soberanía alimentaria, el acceso al agua y a la tierra, y las historias alimentarias culturales y de cada región.

En segundo orden, fue sustancial la utilización de insumos o recursos didácticos, los cuales incluyeron una variedad de elementos de múltiple función, y sensorialidad. Uno de los materiales de formación clave fue el "Cuadernillo para la formación de promotoras y promotores de alimentación sana segura y soberana"⁶, producido previamente a partir del trabajo colaborativo entre las/los docentes facilitadores/as de la EPASS y tomando los saberes emergentes en talleres territoriales previos. El mismo funcionaba como soporte de lectura conjunta y orientación durante los talleres. Organizado en cinco módulos, "Alimentación y nutrición", "Derechos y soberanía alimentaria", "Tierra y agroecología", "Alimentación y cultura", y "Género y alimentación", constituyó un recurso que apuntaba a la lectura conjunta y la oralidad, (considerando que muchos/as de los/as asistentes no leía de manera fluida), a la vez que posibilitaba ir hilando el proceso formativo, mediante actividades y consignas.

Otra herramienta fueron los materiales sonoros y audiovisuales que posibilitaron escuchar spots y canciones que aludían a la temática del día. Especialmente se escuchó una canción "Alimentación.com"⁷, la cual hablaba de todos los aditivos o agregados incluidos en alimentos industriales (Registro de campo, 6-11-21).

También la utilización de envases de UP y variedad de granos y semillas comestibles o uso para siembra. Respecto al primero, resultó potente el trabajo directo con UP como gaseosas, gelatinas, postrecitos infantiles, jugos diluidos y en polvo, entre otros; junto con un sobre anexo que visibilizaba la cantidad de azúcar contenida en el mismo expresada en gramos o cucharadas. A la vez, de estos productos se pudo hacer lectura y analizar su composición nutricional general y las maneras que se graficaba en su etiquetado, así como otros elementos de los envoltorios, íconos, dibujos animados, colores, etc., que referenciaban a la salud o al medioambiente. Los productos eran pasados de mano en mano, posibilitando que cada participante pudiera ver el alto contenido de azúcares, o las ilegibles o poco comprensibles etiquetas. Ese tipo de instancias eran disparadoras de otros debates en curso en el país, como la "Ley de Etiquetado Frontal", la cual la UTT acompañó sumándose a marchas y dando a conocer su postura a favor a través de distintos medios de comunicación⁸.

⁶ El mismo puede consultarse y descargarse en el siguiente sitio: <https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/wp-content/uploads/2021/12/cuadernillo-alimentacion.pdf>

⁷ Canción de León Gieco. Link a la letra: CMTV - Letra ALIMENTACIÓN.COM de León Gieco

⁸ La ley 27.642, sancionada el 26 de octubre de 2021, tiene como meta que la población cuente con información sobre los productos que consume a través de un sistema de etiquetado que advierta cuando un producto tenga "exceso en azúcares", "exceso en sodio", "exceso en grasas saturadas", "exceso en grasas totales".

Respecto a las semillas, se trabajó con las traídas especialmente por las/los participantes de sus quintas o de familiares de otras provincias: en una mesa se dispusieron gran variedad, formas y colores de semillas, sobre las que se relataron y compartieron historias sobre procedencias, usos, cuidados, propiedades y recetas. Muy por el contrario a la presunción de las facilitadoras respecto al poco interés que podría implicar el intercambio de semillas (dado que era de esperar que tuvieran las mismas variedades), se evidenció un gran interés por compartirlas, con el fin de plantarlas y experimentar en sus predios. Circularon en ese encuentro más de treinta tipos de semillas (maíz, porotos, ajo, akusay, tomates, girasol, zanahorias, caléndula, perejil, radicheta, lechugas, rúcula, tabaco, etc.).

Otro recurso consistió en la circulación de imágenes impresas en gran tamaño (sobre comidas típicas, asociadas a UP, modelos productivos, género, etc.), las cuales favorecían el diálogo sobre las mismas y la comparación entre ellas. Estas herramientas fueron útiles tanto en los momentos en que se reponía el contenido del taller, al comenzar, como a la hora de realizar actividades, dado que las/los participantes las utilizaban para graficar lo que decían, comparar o contrastarlas entre sí, y analizar significantes asociados a las mismas.

En tercer lugar, una herramienta fundamental de trabajo fue la praxis culinaria la cocina en acto, llevada a cabo tanto por las/los facilitadores como participantes. Estos momentos en que la teoría trabajada y analizada sobre la alimentación se encarnaba en práctica, habilitaban a la reflexión sobre diversas maneras de preparar comidas, de nombrar e incluir ingredientes según las regiones de origen. La praxis se ponía en acto no solo en el cocinar, también al momento de la comensalidad. Era habitual ver a los/las integrantes con deleite probar todo lo que había dispuesto en las mesas, como las salsas, los panes, las frutas, las ensaladas, incluidos los brotes y los fermentados *"los momentos de comensalidad colectiva solían estar signados por gente acercándose entre sí, moviéndose de sus sillas para poder dialogar mientras comían, comentando, compartiendo formas de preparación, anécdotas"* (Registro de campo, 13-11-2021).

Referenciamos dos instancias significativas de la comensalidad compartida de la EPASS: la preparación de la "Olla Bruja"⁹ y los alimentos preparados por cada participante en sus casas, mediante "Canastas Colectivas". Sobre la Olla Bruja, la misma constituyó un proceso que habilitó a la valoración de alimentos naturales, como legumbres, cereales, verduras; técnicas de cocción que permiten ahorrar gas o fuego en la cocción. A la par también su entramado político y social:

Hablamos del uso de la olla bruja en las movilizaciones, "olla bruja y ciruja" dice Gloria cuando muestran los cartones que pueden usar para hacerlas. Zaida habla de ponerle una tela, y muestra el aguayo que tiene, con que también las paisanas llevan a los hijos (Registro de campo, 20-11-2021).

⁹ Es una olla que permite ahorrar energía usando el calor contenido en el propio alimento, la mitad de la cocción se hace en la hornalla y la otra mitad continúa en la olla bruja, así el tiempo de cocción se reduce a la mitad. Por eso se llama así, porque guarda calor y permite terminar de cocinar sin gas. La olla consiste en un artefacto, que se construye con elementos que se consiguen fácilmente, y generan un aislamiento térmico lo más sellado posible. Más información se encuentra en el "Cuadernillo", pág. 92.

Sobre las Canastas Colectivas, se convocaba a que los integrantes pudieran traer alguna preparación que sintieran como parte de su historia familiar o regional, para socializar con el resto. Como resultante, escuchamos diversas maneras de realizar preparaciones como sopa de maní, sopa paraguaya, mbejú, chipa guazú, chicha morada, arvejada, tamales, entre muchas otras. Si bien estos puntos serán recuperados en el próximo apartado, interesa resaltar la importancia metodológica de estos momentos, que apuntaban no sólo a la incorporación de contenido teórico, sobre los nutrientes, la higiene, o las formas de preparación; sino también a un sentir corporal y emocional, al cocinar frente a otros/as; al recuperar las historias personales y familiares ligadas a cada preparación; y sensorial, a través de la vista, la audición, el olfato, el tacto y el gusto. Además, estos espacios recreaban momentos de comensalidad compartida, fundante de vínculos de intimidad, cercanía y comunalidad (Fischler, 1995; Mintz, 2003).

El concepto de "Pedagogía Viva" (Michi et al., 2012), permite pensar una experiencia que está en proceso, no consolidada, sino constituyéndose en acto. La arista pedagógica y política de la Escuela, contribuyó, por un lado, a denunciar prácticas y sentidos alimentarios moldeados por el sistema capitalista, así como apostar al modelo alternativo propuesto por la red campesina de producción de alimentos que la UTT propugna. Siguiendo con Jara (2010), lo político de estos espacios formativos, no acontece como una dimensión específica o un momento particular dentro de la EPASS, sino entendiendo que la misma es, en sí misma, política, comprendiendo a lo político en referencia a las relaciones de poder que constituyen todo entramado de relaciones humanas y no humanas.

Los saberes emergentes de la EPASS

Luego de la descripción de las estrategias metodológicas y pedagógicas desplegadas, nos interesa ahondar en los saberes emergentes de las mismas, particularizando lo que posibilitaron en la Escuela, en relación al sistema alimentario agroindustrial hegemónico actual, y las estrategias de lucha o resistencia. Nos detendremos especialmente en cuatro de ellos: las cuestiones de género entreveradas en la cadena del alimento; la incidencia del consumo de los UP y las estrategias de la industria para imponerlo; la resistencia a este escenario desde los saberes alimentarios propios de las distintas regiones de procedencia de las/los productoras/es, y la disputa al modelo productivo desde la agroecología y el cuidado de las semillas.

Entretejiendo las cuestiones de género, desde la producción hasta el consumo

Uno de los primeros nudos que detectamos durante la Escuela, enlazaba las cuestiones de género con las estructuras que sostienen dicho sistema, poniendo de manifiesto la existencia de la gran carga laboral desigual entre varones y mujeres, tal como se refleja en siguiente expresión: "*La mujer trabaja desde el amanecer hasta que todos duermen*", la cual fue adquiriendo espesor al relacionarla con los condicionantes a la hora de la preparación y consumo de los alimentos, tal como aparece en los registros:

No tenemos tiempo para comer bien por los tiempos productivos, nos levantamos a las 3 de la mañana y recién desayunamos algo al pasar a las 10, almorzamos a la tarde y así, no comemos a horario (...). Yo produzco verduras y no tengo tiempo para prepararlas y comerlas, en vez de agarrar legumbres o alimentos sanos agarramos lo más fácil, fideos o lo que se haga rápido.

La única que cocina y decide la alimentación es la mujer, el hombre llega de trabajar y pregunta ¿no hay nada para comer?

El varón quiere que le cocinemos lo que él quiere, aunque no tengamos en casa los ingredientes, le tenes que dar la porción más grande al varón, y se le sirve antes que a los hijos. (Registros de campo, 27-10- 2021)

De estos extractos emerge con crudeza el rol central que ocupaban las mujeres en las tareas relacionadas con la alimentación, poniendo de relieve la triple carga, ligada al trabajo productivo y reproductivo en sus hogares. En reiterados casos, este trabajo era también comunitario, dado que muchas participan en actividades de la organización. Y aunque ellas dedicaban largas horas a la producción agrícola, los varones no aumentan su participación en tareas de cuidados dentro de los hogares. A esto se superponía la desigualdad que implica el hecho de no ser dueñas de la tierra que cultivan. En efecto, la problemática del acceso y la posesión de la tierra fue central en los encuentros, siendo que solo dos o tres de las presentes poseían la propiedad, alquilando el resto; tampoco eran ellas las encargadas de gestionar los contratos de los alquileres, sino los varones de la familia. Ciertamente a nivel mundial, las mujeres en su mayoría no son dueñas de la tierra, no tienen contratos de arrendamiento y su pequeña producción de alimentos no es sostenible para recibir créditos o para acceder a ciertos subsidios agropecuarios (FAO, 2011).

¿Cómo puede ser que no estemos comiendo lo que producimos?, el consumo de ultraprocesados y las estrategias de la industria alimentaria

Este eje temático se conectaba con el alto consumo de UP, visualizados como estrategia rápida y "fácil" al momento de decidir los menús diarios. Esta facilidad, reclamaba necesariamente la vinculación con el eje previo, sobre la falta de reparto de las tareas de cuidados dentro del hogar. En los encuentros, pudieron desentramarse estrategias de la industria alimentaria para llegar a las mujeres y crear la idea de necesidad de consumir UP para simplificar tareas y evitar la sobrecarga:

Si vive casada, le va a resultar más atractivo hacer comida menos elaborada (Paty, salchicha, golosinas). Usan el sistema patriarcal para seguir vendiendo, con una estrategia de que están ayudando a la mujer y solucionando su problema

Están diciendo que buscan facilitarnos porque solo le ponemos agua, como las sopas preparadas, pero en realidad nos hacen más mal que bien" (Registros de campo, 13-11-2021).

También se habló del uso de "sorpresas", por parte de la industria alimentaria para incidir en las preferencias alimentarias de niños/as, y como "*generan que ellos lo quieran, y que las madres no nos neguemos, por querer hacerles caso*". Central fue el ocultamiento de la composición de los alimentos: "*mi papá siempre decía que si supiéramos que tiene la salchicha no la comeríamos*", particularmente recuperado en el encuentro en que escuchamos la canción "*Alimentación.com*" ya referida, y una de las productoras refirió a que esos nombres de químicos de alimentos, le sonaban por haberlos usado cuando producía convencional. Por esta vía, los debates sucedidos en la escuela comenzaron a trazar puentes entre lo que se consumía y lo que se producía, habilitando la comparación entre estrategias comunes a ambas industrias hegemónicas: la alimentaria y la agrícola. En palabras de una de las integrantes:

Hay una concentración de empresas que fumigan nuestros campos y después nos venden el remedio en la farmacia para curarnos. Muchos creen que comer sano es comer verdura y fruta, no saben que tiene agrotóxicos y eso lo consumimos igual (Registro de campo, 27-11-2021).

En la trama de construcción de saberes y debates conjunta, fueron quedando al desnudo los intereses ligados a la lógica del crecimiento económico propio del sector de la industria agroalimentaria. Ya que los alimentos en el sistema capitalista eran vistos como mercancías, más allá de ser buenos o malos para la salud de las personas y los agroecosistemas. Esta injerencia del mercado en el terreno de la producción, distribución y consumo de alimentos se patentó especialmente desigual en la vida de las mujeres (Mies y Shiva, 1993), siendo sus cuerpos grandes locus de malnutrición, para ellas mismas y para sus hijos. En este marco, sobresalía reiteradamente a lo largo de los talleres un cuestionamiento clave de las propias prácticas alimentarias: "*Como puede ser que no estemos comiendo lo que producimos*". Esto era señalado en relación a algunas variedades de verduras en particular, como el pak choy, el nabo, el kale. Cuestiones que ratifican la existencia de un proceso de homogeneización alimentaria el cual cobra fuerza desde mitad del siglo pasado, como consecuencia de haber pasado en poco tiempo, de ecosistemas muy diversificados a otros hiper especializados, integrados en sistemas de producción agroalimentaria a escala internacional. A correlato de lo cual desaparecen numerosas variedades vegetales y animales que habían constituido la base de dietas de ámbito localizado (Contreras, 2019; Fischler, 1995) (se decide sacar una cita por falta de espacio, considerando que estos dos autores trabajan las temáticas mencionadas). Esto acarrea dos movimientos que pudimos recuperar en la escuela: el despojo de conocimientos y acceso a los bienes colectivos de la naturaleza (Escobar, 2014), y el olvido y desconocimiento de las historias alimentarias locales y de los entramados socioculturales que se dirimen en la configuración de consumos regionales (Sammartino, 2020).

La resistencia al modelo desde el acervo de los alimentos regionales

Dentro del escenario descrito, fue posible a la vez recuperar acciones que desplegaban las mujeres, que conducían a la disputa de sentidos acerca de las distintas formas posibles de alimentarse y producir alimentos. Entre estas nos interesa abordar la concerniente a la elaboración de comidas regionales -cuyos ingredientes centrales se adquirían en comercios de la zona, muchos traídos de Bolivia-. En este sentido, emergió una vasta diversidad de comidas en las múltiples formas de preparar una misma receta, producto de las distintas trayectorias migrantes, como en el caso de la sopa de maní, referenciada como comida habitual y realizada de distintas maneras dado que *"no hay una sopa de maní igual en toda Bolivia, porque es un país con mucha riqueza y diferencia entre los territorios"* (27-11-2021). Es de resaltar que la sopa de maní es una de las comidas emblemáticas que circulan en las actividades de la organización, estando presente en encuentros regionales, nacionales, talleres, etc. Otras comidas típicas de origen boliviano que circularon en el taller destinado al eje centrado en "cultura y alimentación" fueron el *"guiso de trigo"*, asociado a la "comida de la infancia", aclarando que *"en Bolivia lo hacen con el molino de piedra, y "acá" se compra pelado. Todos los ingredientes son naturales"* (27-11-2021). También el *"chuño"*, método de conservación por la deshidratación de la papa que ha quedado de las cosechas, que permite ahorrar gas al dejarse en reposo (20-11-2021); la *arvejada*, traída por otra de las mujeres, señalando que era todo de su propia quinta (27-11-2021); la *sopa de trigo*, y el *anchi*, un postre hecho con harina de maíz y frutas, que trajo una de las más jóvenes, quien comentó que aprendió viendo como lo hacía su madre (27-11-2021). Otro grupo de preparaciones pertenecían a recetas propias de la región del litoral, que involucra al noreste argentino y al Paraguay, las mismas traídas por mujeres nacidas en esas regiones, como la *sopa paraguaya*, la *mandioca frita*, el *chipa guazú*, y el *mbejú*. La puesta en común de estas comidas regionales permitió dar cuenta de la existencia de saberes diversos, como técnicas de preparación y aprendizajes ligados a procesos de socialización. Por ejemplo, muchas de ellas, cuando picaban y trozaban verduras y mostraban al resto de los integrantes sus técnicas, comentaban haberlas aprendido en las propias casas, tal como decía una de ellas:

Nuestra madre nos dijo que íbamos a tener que aprender a cortar así, las manos se acostumbran a cortar de esta forma, es como el tejido, una termina tejiendo mientras escucha los chusmeríos que le cuenta la vecina y no mira" (Registro de campo, 6-11-2021).

La estrategia de solicitar en la Escuela traer comidas, en la que se puso en acto la "pedagogía viva", habilitó a que las mujeres señalaran que *"las comidas regionales unen a la familia, nos dan identidad"*, y que *"son para compartir"* (Registro de campo, 27-11-2021). De esta manera, fueron emergiendo las distintas dimensiones de la alimentación, mostrando cuestiones nutricionales, identitarias, culturales, familiares, trayendo saberes que remiten a la transmisión intergeneracional, mediante la praxis corporal y la oralidad; que al ser compartidas, involucran el acto de contar historias, mirar, tocar y probar. Instancias que a la par permitieron problematizar la homogeneización alimentaria y la instalación del consumo de UP por parte de la industria alimentaria. Esto se patentaba en el entendimiento de las

lógicas del mercado en relación a la preparación de comidas, tal como decía una de las integrantes: *“a la industria no le conviene que las personas cocinemos en las casas”* (Registro de campo, 13-11-2021)

El quehacer agroecológico: visibilización e importancia de las mujeres en el trabajo productivo

Continuando con las prácticas de resistencia, junto con la elaboración y saberes de comidas regionales, acontecía la producción agroecológica de alimentos por parte de las mujeres en sus quintas. Si bien su cotidianidad estaba signada por una sobrecarga de tareas, con tamices contaban con ciertos grados de autonomía para plantar algunas variedades. En algunos casos el grado de autonomía e independencia, económica y simbólica era mayor, tal como relataba una de ellas, *“Decidir qué semillas, quien va a trabajar, quién va a ordenar, ocupamos el lugar que comúnmente se asignaría al hombre”* (Registro de campo, 6-11-2021). Esta valorización del trabajo, se vinculaba también con el entendimiento del rol de responsabilidad: *“si la mamá hace tareas en la finca, el pequeño debe ir mirando, es conveniente enseñarle y somos las mujeres quienes lo hacemos. Gracias a la mujer estamos recuperando saberes y formas de cocinar”* (Registro de campo, 27-11-2021).

Estos aspectos muestran que las mujeres estaban involucradas en la organización del trabajo agrícola; en el qué, cómo y cuándo se sembraba, porque de ello ha dependido históricamente la supervivencia de su grupo doméstico (Rosas y Rico, 2017). Su participación en las labores agrícolas ha funcionado como espacio de socialización, de aprendizaje y aplicación de conocimientos y habilidades en procesos de cosecha y poscosecha, lo cual rebasa la interpretación de una participación sólo subordinada como mano de obra. Sin embargo, nos parece importante señalar junto con (Soler, 2013), el dilema de cómo valorar la contribución de las mujeres a la unidad familiar y a la provisión local de alimentos sin reinscribir la tradicional responsabilidad de las mujeres en el aprovisionamiento de alimentos. Además, muchas de las compañeras se encontraba en un proceso de transición agroecológica, entendida por ellas como una herramienta para la soberanía alimentaria, tanto al interior de los hogares como en relación al mercado: *“Ahora soy yo la que decide qué comer, si saco productos de mi quinta los tengo que hacer conocer, los tengo que consumir. La agroecología es libertad”* (Registro de campo, 27-11-2021).

Otra compañera también rescató la importancia de la autonomía que le da la agroecología:

“Mi tomate no será brillante como el de la verdulería pero es mío, lo hice semillar yo, no es rojo por fuera verde por dentro, sino que tiene sabores... Lo que estamos haciendo con la agroecología es recuperar lo que se perdió o hicieron que se pierda” (Registro de campo, 13-11-2021).

Es decir, la agroecología no solo era entendida como técnica productiva sino como elemento disparador de autonomía y libertad, que impactaba en los consumos propios y en los mercados de la sociedad general. Esta autonomía, se veía reflejada en un proceso de revalorización de saberes, como la vinculación con los ciclos productivos y astrales:

“El saber sobre la luna se perdió por la privatización de la semilla, si les preguntan a sus padres van a hablarles de la luna y la importancia para cada planta, ahora están los químicos a disposición, entonces le tiramos eso y ya está, pero eso es lo que intentamos recuperar con la orga y los compas”. (Registro de campo, 13-11-2021).

La agroecología no era entendida como una mera cuestión técnica productiva, sino profundamente social y cultural: en efecto, esta polisemia que atraviesa la noción tiene por detrás una disputa por su definición, siendo su naturaleza actual profundamente política (Gliessman, 2002), en tanto reclama un acceso igualitario a los medios de vida a partir de una articulación entre ciencia, conocimiento y praxis. Paralelamente, se ponía en primer plano el lugar central de la UTT, dado que la misma escuela nacía en el seno de la organización, como herramienta política para la tracción y el aprendizaje de la agroecología.

Tabla 1. Esquema resumen de estrategias pedagógicas y saberes emergentes

Estrategia Pedagógica	Objetivo pedagógico	Saber emergente
Místicas	<ul style="list-style-type: none"> - Recuperar sentidos y emociones vinculadas a las memorias, y valores colectivos, organizacionales, e historias culturales de distintas regiones de América Latina. - Poner en valor la importancia de alimentos que aportan los/las productores/as campesinos/as con su producción 	<ul style="list-style-type: none"> - "El acervo de los alimentos regionales". En maneras no verbalizadas, importancia de saberes y alimentos regionales, historia cultural que se entrelaza en ellos. - "El quehacer agroecológico, la lucha por la tierra y las semillas". Importancia del aspecto colectivo en las experiencias y luchas vinculadas al alimento.
Lectura y reflexión colectiva de material bibliográfico.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar contenidos y posibilidades de apropiación del materiales diseñados para la formación como el "Cuadernillo de formación de promotoras/es de alimentación sana, segura y soberana" 	<ul style="list-style-type: none"> - "¿Cómo puede ser que no estemos comiendo lo que producimos?, el consumo de UP y las estrategias de la industria alimentaria". Apropiación de nuevos conocimientos, construcción de conocimiento situado. - "Entretejiendo las cuestiones de género". Lectura atenta de estadísticas y distintos escenarios permite la reflexión de la propia experiencia a la luz de lo recuperado. - "El quehacer agroecológico, la lucha por la tierra y las semillas". Noción de Soberanía Alimentaria, cotidianeidad de quienes leen el cuadernillo.
Exposición visual y sonora; envases de UP con contenido de azúcares; lectura de rótulos.	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexionar acerca del consumo de UP y prácticas de las industrias alimentarias para favorecer el mismo. 	<ul style="list-style-type: none"> - "¿Cómo puede ser que no estemos comiendo lo que producimos?, el consumo de UP y las estrategias de la industria alimentaria". puentes trazables entre los problemas vinculados al consumo y aquellos relacionados con la producción
Intercambio de semillas.	<ul style="list-style-type: none"> - Intercambiar semillas y sus diferentes saberes acerca de las mismas. 	<ul style="list-style-type: none"> - "El quehacer agroecológico, la lucha por la tierra y las semillas". Refuerzo de vínculos colectivos, organizacionales.
"Praxis culinaria": "Olla bruja", y las "canastas colectivas".	<ul style="list-style-type: none"> - Intercambiar saberes culinarios y recetas con énfasis en comidas regionales. - Proponer y cocinar recetas prácticas con el fin de generar apropiación e incorporación de alimentos naturales. 	<ul style="list-style-type: none"> - "El acervo de los alimentos regionales". En la praxis culinaria se comparten distintas modalidades de preparaciones, ligadas a las regiones donde se aprendió. - "Entretejiendo las cuestiones de género". El saber de las mujeres en las historias familiares y colectivas. - "El quehacer agroecológico, la lucha por la tierra y las semillas": Importancia de la organización en posibilitar estas instancias.

Fuente: elaboración propia.

Reflexiones finales

En este trabajo hemos intentado mapear, analizar y sistematizar, desde un enfoque cualitativo, la experiencia de la EPASS, centrada en la formación de promotoras/es en alimentación, al interior de la UTT. Partimos proponiendo la hipótesis que las metodologías y pedagogías aportadas por la EPASS permitían un acceso a los saberes y prácticas alimentarias que habilitaban recuperar elementos políticos y organizacionales. En este sentido, orientamos nuestra pesquisa primero a reponer algunas coordenadas generales del sistema agroalimentario mundial, particularizando el caso argentino, para luego describir las estrategias empleadas en la escuela, tales como los elementos gráficos, sonoros, visuales, las místicas, la olla bruja y lo que dimos por llamar la praxis culinaria. Todas estas procuraban desplegar una pedagogía diferente a la empleada por el modelo tradicional de educación, a la que enmarcamos, siguiendo los aportes de la Educación Popular, como "Pedagogía Viva". Mediante esta metodología, es que pudieron recuperarse saberes y conocimientos. Los mismos fueron organizados en cuatro grandes ejes, entendiendo que su clasificación constituye un acto que reduce, pero que a la vez es necesario para el acercamiento analítico. Primeramente aparecía la desigualdad y sobrecarga de tareas de cuidado y productivas de las mujeres que participaron, conformada por una triple jornada laboral: en las casas, vinculado al trabajo productivo especialmente de cuidado y preparación de alimentos; en las quintas, a cargo de gran parte del trabajo productivo, y comunitario, en vinculación con tareas relacionadas a la propia organización o de los comedores.

También surgían problemáticas ligadas al consumo de UP, develando estrategias de mercado y marketing agresivo que los planteaban como única opción posible. La circulación de saberes recuperados en la EPASS, permitieron ir hilando en las/los participantes puentes trazables entre los problemas vinculados al consumo y aquellos relacionados con la producción. Ambas, áreas que hacían parte de su cotidianeidad. Para iluminar estas cuestiones fue central traer algunas dinámicas sucedidas en los sistemas agroalimentarios actualmente, en especial el proceso de homogeneización alimentaria ligado a su industrialización, patentado en la EPASS en el despojo de saberes y acceso a los bienes colectivos de las mujeres, y el desconocimiento de historias alimentarias locales y de entramados socioculturales. Las instancias más potentes se dieron a la hora de compartir las comidas regionales, andinas y del litoral, así como en el intercambio de semillas, ya que resaltaron que en el acto de contar, escuchar, probar, tocar, oler, se sucede la pluralidad de maneras de producir alimentos y cocinar, así como de historias familiares o regionales implícitas. Un tercer saber emergente que recuperamos fue el lugar fundamental de las comidas regionales, con sus historias culturales e identitarias. Enlazado, acontecía la relevancia de la disputa de la organización por el horizonte agroecológico, entendiéndola como un paradigma de resistencia al modelo agroalimentario vigente. Estas cuestiones, a su vez permitía retroalimentar el fomento del consumo de la producción agrícola propia, lo cual constituye una de las apuestas de la organización, entendida esta como herramienta política en la cual la propia escuela se enlazaba, nodal para la disputa del modelo en sus distintas esferas de acción. Es efecto, la experiencia de la conformación de dispositivos como la EPASS, que abordaron cuestiones de importancia para la construcción territorial como la soberanía alimentaria,

fue concomitante al abordaje de militancia y la experiencia de lucha social como ámbito formativo de la propia organización que lo albergaba, mediante prácticas de resistencia no solo verbalizadas sino en su praxis.

De esta manera es que concluimos que las metodologías alternativas propuestas habilitaron la emergencia de distintos saberes de las mujeres, los cuales se hilvanaban con las líneas de acción de la organización. En tanto se generaban espacios políticos, mediante procesos de aprendizaje para la comprensión crítica de la realidad y para su transformación. Lo político no acontecía en momentos particulares dentro de la escuela, sino entendiendo que la EPASS fue, en sí misma, política, permitiendo visibilizar las relaciones de poder subyacentes en la producción, distribución y consumo de alimentos. La EPASS apuntó a formar sujetos/as con las destrezas para transformar sus relaciones sociales y sus relaciones con el mundo, concibiendo políticamente la experiencia al entender que la subjetividad cobra forma en la acción, en la praxis culinaria y de la finca, al producir alimentos. La Pedagogía Viva, implicó una vocación formativa en relación a otros sectores de la sociedad, como el universitario, los comedores y ollas populares, y los organismos internacionales entre otros; así como incidió en la dimensión individual de cada una/o de las/los participantes, que reiteradamente mencionaron aspectos que desconocían sobre el consumo de UP y las propuestas alimentarias que comenzaban a desplegar al interior de sus hogares.

De esta manera, la arista pedagógica y política de la EPASS contribuyó, a denunciar prácticas y sentidos alimentarios moldeados por el sistema capitalista así como apostar al modelo alternativo propuesto por la red campesina de producción de alimentos que la UTT propugna. En este sentido, entendemos que la sistematización de esta experiencia puede llegar a ser de inspiración a otros colectivos, con adaptaciones a los distintos contextos. Para que sea una humilde contribución a la lucha por la soberanía, que implica la posibilidad de reinventar mundos, en los cuales los saberes de antaño y los emergentes, los de las poblaciones que sufren la desigualdad y los embates del despojo del actual modelo agroalimentario pueden generar una sinergia juntos, mediante una construcción desde las bases y desde los territorios.

Agradecimientos

Agradecemos a Magaly Sanches, Estela Miranda y Zaida Rocabado, nuestras compañeras productoras agroecológicas, con quien compartimos la militancia en el Área de Alimentación de la UTT; a María Martha Bunge, Diego Scorza, Julia Amoruso, Florencia Vacarezza, Rosario Quiroga, Soledad Cáceres, Anabella Montes, Patricia Lizarraga, Carolina Feito, ya que sin su apasionada participación la EPASS no hubiera sido igual de hermosa.

Bibliografía

- Altieri, M. y Toledo, V. M. (2010). La revolución agroecológica de América Latina: Rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesino. En: *El Otro Derecho. El sistema agroalimentario: mercantilización, luchas y resistencias* (pp. 163-202). Bogotá, Colombia: ILSA.
- Aranda, D. et al. (2020). Atlas del agronegocio transgénico en el Cono Sur: monocultivos, resistencias y propuestas de los pueblos. Acción por la Biodiversidad.
- Arroyo, M. G. (2003). Pedagogias em movimento: o que temos a aprender dos movimentos sociais. *Currículo sem fronteiras*, 3(1), 28-49.
- Azevedo, E. (2015). O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. *Ambiente y Sociedade*, 18 (3), 81-98.
- Burgos, A. (2010). Luchas populares rurales contra la exclusión social y cultural: las experiencias educativas del MOCASE/VC. Actas de las II Jornadas Internacionales de Problemas Latinoamericanos. Universidad Nacional de Córdoba.
- Caldart, S. (2012). Pedagogia do Movimento Sem Terra: escola é mais do que escola. Río Janeiro, Brasil: Expressão Popular.
- Carrasco C., Borderías C. y Torns, T. (2011) Introducción: El trabajo de cuidados, antecedentes históricos y debates actuales. En Carrasco C., Borderías C. y Torns, T (Eds.). *El trabajo de cuidados: Historia, teoría y política*. (13-95). Madrid, España: Catarata.
- Casado Baides, B. y Stronzake, J. (2016). Los Cursos Latinoamericanos de la Escuela Nacional Florestan Fernandes del Movimiento de Trabajadores Sin Tierra de Brasil. En: Olatz Dañobeitia Ceballos (Coord.), *Experiencias de formación política en los movimientos sociales* (pp.173-241) Editorial PDTG.
- Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia, Medellín, 34 (58), 30-55.
- Counihan, C y Siniscalchi, V. (2014). *Food Activism. Agency, democracy and economy*. UK: Bloomsbury Academic.
- De Schutter, O. (2011). The World Trade Organization and the post-global food crisis agenda. Nota informativa. FAO/Naciones Unidas
- Edelman, M. (2016). Soberanía alimentaria: Genealogías olvidadas y futuros desafíos. *Soberanía alimentaria: un diálogo crítico*.
- ENNyS 2. (2019) Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Indicadores priorizados. Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Argentina.
- Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la tierra*. Medellín, Colombia: Unaula.
- ETC Group (2017). *¿Quién nos alimentará? ¿La red campesina alimentaria o la cadena agroindustrial?* 3ª edición.
- Fals-Borda, O. (2013). La ciencia y el pueblo: nuevas reflexiones sobre la investigación-Acción (participativa). En Herrera, N., López, L. (Comp.), *Ciencia Compromiso y Cambio Social*. (pp. 301-319). Editorial Colectivo.
- FAO, F., OMS, P., y UNICEF. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía*. FAO.
- Filardi, M., y Prato, S. (2018). Reclamar el futuro de la alimentación: cuestionando la desmaterialización de los sistemas alimentarios. Cuando la alimentación se hace inmaterial afrontar la era digital. Observatorio del Derecho a la Alimentación y a la Nutrición.
- Fischler, C. (1995). *El [h]omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama.
- Gliessman, S. R. (2002). *Agroecología: procesos ecológicos en agricultura sostenible*. Catie.
- Gras, C. y Hernández, V. (coord.) (2009). *La Argentina rural. De la agricultura familiar a los agronegocios*. Buenos Aires, Argentina: Biblos.
- Guber, R. (2004). *El Salvaje Metropolitano*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.
- Hammersley, M. y Atkinson, P. (1994). *Etnografía. Métodos de Investigación*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (2021). *Censo Nacional Agropecuario 2018: resultados definitivos*. 1ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. INDEC. Libro digital.

- Jara, O. (2010). Educación popular y cambio social en América Latina. *Community Development Journal*. Oxford University Press (45), 287-296.
- Jaumont, J. y Varella, R. V. S. (2016). A Pesquisa Militante na América Latina: trajetória, caminhos e possibilidades. *Revista Direito e Praxis*, 7(13), 414-464.
- La Vía Campesina (2018). ¡Soberanía Alimentaria Ya! La Vía Campesina.
- Le Coq, J.F. (2021). Políticas Públicas y Sistemas Alimentarios en América Latina. E-papers.
- McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *The journal of peasant studies*, 36(1), 139-169.
- Michi, N., Di Matteo J., y Vila, D. (2012) Movimientos populares y procesos formativos. *Polifonías Revista de Educación*, 1, 22-41.
- Mies, M. y Shiva, V. (2013). *Ecofeminismo*. España: Icaria.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. Distrito Federal, México: CIESAS.
- OMS (2017). *Enfermedades no transmisibles*. Nota descriptiva - Junio 2017
- Palumbo, M. M. (2016). Educación en movimientos sociales rurales: un estado del arte. *Rev. hist.edu.latinoam.*, 18 (26), 219 - 240.
- Patel, R. (2008). *Obesos y famélicos: globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial*, Buenos aires: Marea.
- Pizetta, A. (2015). A Escola Nacional Florestan Fernandes: origens históricas e concepções teórico-práticas. *Revista HISTEDBR*, 65. 310-327.
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Bogotá, Colombia: Envión.
- Rockwell, E. (2009). *La experiencia etnográfica. Historia y cultura en los procesos educativos*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.
- Rosas, N. M. y Rico, T. (2017). El papel de las mujeres en la construcción de soberanía alimentaria. *Géneros. Revista de investigación y divulgación sobre los estudios de género*. 95-118.
- Sammartino, G. V. (2014). Notas para identificar el modelo de producción agroalimentario hegemónico actual. *Diaeta*, 32(147), 16-25.
- Sammartino, G. V. (2020). Entre olvidos, omisiones, colonialidades en lucha y paradigmas emancipatorios de los patrimonios alimentarios. *The Journal of the Food and Culture of the Americas*, 2(1), 103-123.
- Sammartino, G. et. al. (2022). "Alimentarse bien es tener la tierra." Reflexiones sobre construcción de conocimientos, transdisciplina, interculturalidad, y descolonización, en torno a la experiencia de un proyecto de investigación/intervención. *Cuadernos de Antropología*. 25.
- Santandreu, A. (2019). Entre la subversión, la subvención y la tentación de procutto.: La investigación militante como piedra de toque de la IAP indolente. En P. P. Yáñez, R. Rébola, y M. S. Elías (Eds.), *Procesos y Metodologías Participativas: Reflexiones y experiencias para la transformación social* (pp. 42–56). CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Seoane, J. (2012). Neoliberalismo y ofensiva extractivista. Actualidad de la acumulación por despojo, desafíos de nuestra América. *Revista Theomai*, 26. 1-27.
- Soler, M., y Pérez-Neira, D. (2013). Por una recampesinización ecofeminista: superando los tres sesgos de la mirada occidental. *PAPELES de relaciones ecosociales y cambio global*, 131-141.
- Swinburn B; Kraak VI; Dietz WH; al.et (2019). The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: the Lancet Commission Report. *Lancet*; 393:791-846.
- Teubal, M. (2001). *Globalización y nueva ruralidad en América Latina*. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Torres Carrillo, A. (2021). Escenarios, prácticas y debates de la educación popular en el siglo XXI. Sección Dossier. *Algarrobo*, 9. 1-27.



Este es un artículo de acceso abierto bajo licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional