

# PRODUCCIÓN DE SENTIDOS SOBRE LA ALIMENTACIÓN Y SU RELACIÓN CON EL TRABAJO DE LAS FAMILIAS AGRICULTORAS DE TIRAQUE

Ivonne Rojas Cáceres  
rojasei@ucbcba.edu.bo

*Investigación acción participativa a partir del diálogo de saberes, en la comunidad de Tiraque para la construcción de comunidades de aprendizaje, desarrollada en el marco del Programa Estrategia País, VLIR UOS UCBSP, Proyecto 3 “Soberanía Alimentaria”.*

## RESUMEN

Esta investigación revisó la construcción de espacios de aprendizaje y diálogo, que permiten la reflexión colectiva de soluciones a los problemas complejos que derivan del ejercicio de la Soberanía Alimentaria y la incidencia del trabajo agrícola en las decisiones de las familias de Tiraque, sobre su alimentación.

Involucró a los actores identificados como *estratégicos* de la comunidad de Tiraque, estudiantes de materia, tesistas de pregrado de la carrera de Comunicación social y otras carreras, investigadores vinculados al proyecto mayor, docentes, maestrantes de la Universidad Católica Boliviana, instituciones aliadas, entre otros. El trabajo siguió una línea de revisión de momentos críticos de las actividades planificadas y desarrolladas durante el proceso de consolidación de la Comunidad, en espacios de reunión cuyas dinámicas de encuentro fueron diseñadas colectivamente; y en los que la reflexión principal, giró alrededor de las concepciones sobre el trabajo agrícola y la alimentación como recurso complementario de la acumulación material.

**PALABRAS CLAVE:** Comunidades de aprendizaje/Soberanía alimentaria/Trabajo/Problemas complejos/alimentación familiar.

## **INTRODUCCIÓN CONTRA EL HAMBRE**

El presente proyecto de investigación acción participativa, planteó desde su inicio, involucrar a los actores académicos en diferentes niveles y estamentos: estudiantes de pre grado, tesis y docentes de materia, entre otros, orientados a “intervenir” en diferentes problemáticas y urgencias de la comunidad de Tiraque; pero en su proceso de interacción y construcción –que ya lleva más de un año–, se generaron espacios de aprendizaje interdisciplinario, en la medida en que tomó en cuenta la proyección de diversas formas de ver y vivir la vida.

Los productos y evidencias de las experiencias documentadas, permitieron el análisis diagnóstico colectivo cualitativo y la producción de datos e información que alimentarían y legitimarían una línea de base elaborada a partir un panel de indicadores vinculado con los principios de la Soberanía Alimentaria, utilizado por gobiernos, organizaciones no gubernamentales, multilaterales, organizaciones sociales y universidades, entre otros.

Con base en la revisión de indicadores, se identificaron temáticas más específicas, que permitieron articular el interés de diversos sectores y organizaciones de la comunidad de Tiraque, alrededor de la problemática alimentaria y de este modo, verificar la complejidad de la misma.

Por ejemplo, en los últimos años Bolivia ha avanzado en saldar la deuda alimentaria con su población. La pobreza bajó sus cifras de forma considerable e implicó una mejora en la alimentación (FAO 2018: 23); sin embargo, las problemáticas relacionadas a la Soberanía y Seguridad Alimentaria, todavía persisten en muchos sectores de la sociedad y sus consecuencias en cadena son transversales a cuestiones de la vida cotidiana de las personas, como salud, educación, cultura, política, medio ambiente, trabajo, etc. Actualmente, el estado de las diferentes dimensiones de la realidad de los actores sociales, raya con aspectos propios de la vulnerabilidad socio ambiental.

La problemática de la Soberanía Alimentaria es multidimensional. Desde esta perspectiva, es inminente crear espacios y vincular actores para el entendimiento y la acción colectiva; en ambos casos, el intercambio de conocimientos y saberes, la reflexión colectiva y a la vez, la difusión y socialización de estas visiones y perspectivas hacia la población, permitirían la consolidación de prácticas más coherentes con la realidad del contexto deteriorado y en riesgo de crisis ambiental, que tienen al extractivismo como causa fundamental.

Las comunidades de aprendizaje, emergen como propuesta para avanzar en un proceso hacia el propósito de la Soberanía Alimentaria. Este diálogo supera el vínculo entre las ciencias sociales y las ciencias agrícolas/ambientales y avanza hacia una conversa entre la heterogeneidad de relatos científicos, políticos y cotidianos.

Para construir este espacio, se puso en práctica una serie de dinámicas participativas que colocaron en un mismo lugar y bajo un mismo interés, a los diferentes actores sociales involucrados; se llevó a cabo un mapeo de actores, varias reuniones de diálogo de saberes y una cartografía social para la identificación de las principales organizaciones, centros productivos, centros de comercialización, prácticas de consumo, entre otros, relacionados a la principal actividad productiva de la población: la agricultura para el consumo y la comercialización.

Con el objetivo de determinar elementos para el diseño de estrategias que permitan diversificar la canasta de alimentos, que mejoran la nutrición en comunidades vulnerables -a través del diálogo entre actores estratégicos de la comunidad-, se elaboró un mapeo colectivo cualitativo de actores involucrados en las problemáticas alimentarias de la región.

Del mismo modo, se identificó colaborativamente a los actores representativos en la toma de decisiones en temas relacionados con la alimentación; igualmente, se localizó sistemas de alimentación públicos, comunitarios, espacios de encuentros con los/as proveedores, los/as productores/as y consumidores/as de alimentos y las rutinas y prácticas de alimentación, tanto nocivas como beneficiosas para la salud.

Durante el proceso de recolección, se recopiló discursos tanto planificados como incidentales, de diferentes personas con quienes se estableció interacción y diálogo; este artículo refleja la narrativa sobre una de las principales conclusiones de este encuentro con la comunidad, como la comprensión de que el trabajo se superpone al sentido de la buena alimentación de las familias agricultoras de Tiraque, una situación poco ventajosa cuando se trata de salud y seguridad alimentaria, ya que coloca en tela de juicio para quién y para qué se trabaja.

## **1. CATEGORÍAS QUE INDICAN LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.**

Con base en indicadores y categorías propuestos por organismos multilaterales, se ha elaborado una serie de técnicas de recolección de información, sustentadas en instrumentos participativos más idóneos para los actores que formaron parte del desarrollo de este trabajo.

### Gráfico No. 1: Categorías de la Soberanía alimentaria



Fuente: Elaboración propia con base en Ortega Cerdá y Rivera-Ferre (2018).

Los autores realizaron una revisión de los indicadores ya existentes que actualmente son utilizados por los organismos internacionales en espacios diversos como desarrollo, medio ambiente y producción de alimentos. Analizaron más de 350 grupos de indicadores y los clasificaron en categorías y subcategorías, tras un análisis discursivo del concepto de Soberanía Alimentaria.

Después se analizaron los resultados obtenidos, seleccionando los indicadores más importantes e identificando las subcategorías propuestas (Cf. ORTEGA CERDÁ Y RIVERA-FERRE, 2010).

Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental (FORO 2001: s/p).

El desarrollo se llevó adelante en tres fases y una decena de actividades participativas y dialógicas, en la construcción de la comunidad de aprendizaje que involucró a los actores de la comunidad tanto académica como local, con la proyección de incluir a más interesados, en una dinámica generativa.

## **2. LOS SENTIDOS FIGURADOS DE LA ALIMENTACIÓN Y EL TRABAJO EN TIRAQUE.**

En nuestros libros de cuentos está la fábula del anciano que en su lecho de muerte hace saber a sus hijos que en su viña hay un tesoro escondido. Sólo tienen que cavar. Cavaron, pero ni rastro del tesoro. Sin embargo, cuando llega el otoño, la viña aporta como ninguna otra en toda la región. Entonces se dan cuenta de que el padre les legó una experiencia: la bendición no está en el oro, sino en la laboriosidad.

### **2.1. Dialogar en la cocina**

Luego de dos horas de viaje desde el centro de la ciudad de Cochabamba, llegamos a las nueve de la mañana a la sede de la panadería en Tiraque; descargamos los productos e insumos de cocina que habíamos comprado para el taller; estábamos entusiasmados porque resultara bien, pero todos estábamos convencidos de que el propósito de esta actividad no radicó precisamente en que las mujeres que nos acompañaría –todas líderes de cinco regionales de la Central Campesina de Mujeres Bartolina Sisa–, aprendieran a elaborar un plato sofisticado o criollo, sino en que de este modo, podríamos establecer un cierto tipo de vínculo más cercano con ellas para dialogar sobre la alimentación.

Establecer el vínculo surgió como gran propósito inicial de la actividad, de manera intuitiva y casi inconsciente, ya que el tema y las características idiosincráticas de nuestras invitadas a cocinar, no permitía pensar en otras formas de reconocer su discurso sobre la comida como parte de sus vidas cotidianas, que el diálogo.

Hasta ese momento no habíamos pensado en diferentes formas de vincular esta dinámica con diversos aprendizajes, ahora se nos ocurre que podríamos desplegar una logística más pensada para la provisión de los insumos para cocinar en grupo; las mismas señoras nos propusieron que la siguiente vez que desarrolláramos esta actividad, podríamos llevar cada quien lo que tiene y elaborar la comida con lo que hay, lo que está disponible y compartir. De hecho, esta es una práctica cotidiana en las comunidades, se llama *Aphtapi*.

### **2.2. Intercambio de saberes sobre el acceso y las preferencias alimenticias**

Muchas experiencias resultaron de este proceso, pero principalmente se propició el espacio inicial para hacer unas preguntas generales que pusieran sobre la mesa y a la vista de todos, el tema en cuestión: la alimentación.

La primera pregunta que lanzamos, como quien lanza una pizca de sal a la sopa, mientras deshuesábamos los pollos para hacer una *sajta*, demandaba su opinión respecto a si nuestras familias se alimentaban bien hoy en día.

El grupo creía que no se alimentaba bien porque los alimentos ya no tienen sabor, porque especialmente *“los jóvenes no quieren comer lo que se comía antes”* (Entrevista a doña Marleny, octubre 2018), dando lugar a una serie de comentarios que trasladaron el diálogo a un escenario del pasado, cuando la comida era más saludable porque era fresca, porque había más tiempo para cocinar y de algún modo, se daba más importancia a las condiciones económicas dispuestas para el sustento familiar y no para la acumulación material.

También, se pudo evidenciar que a raíz de la pérdida de hábitos alimenticios de antaño, el aprendizaje de la variedad de preparación de los alimentos, disminuyó como una práctica habitual de las familias en la comunidad, *“bien porque no existen plataformas de acceso a ese tipo de información, pero esencialmente porque la variedad alimenticia no se toma en cuenta al momento de escoger lo que se va a comer debido a la falta de tiempo”* (Diario de campo Octubre 2018).



Foto Propia

Pero, una de las razones principales por las que la variedad alimenticia es difícil de practicar, radica en los recursos. Una respuesta contundente del por qué creen que hoy en día la comunidad no se alimenta bien, fue que no hay recurso económico para poder alimentarse bien; gran parte de lo que se produce es para la comercialización que genera dividendos para satisfacer otras necesidades básicas *“más importantes”*.

Entre el desinterés por contemplar la variedad alimenticia y la dificultada de acceso a los insumos para una dieta variada, se genera una lucha de moros y cristianos en un plato de comida que difícilmente abastece para una adecuada nutrición; pero además y más importante, hay una débil noción de la importancia de la variedad nutricional para

la salud, por lo que el desinterés por considerar las opciones alimenticias es consistente en el grupo de mujeres.

Pero, ¿por qué no hay un interés genuino por la variedad alimenticia por parte de las mujeres, quienes se encargan de tomar las decisiones de lo que comerá la familia cada día?

### **2.3. Alimentación sana para trabajar más**

La buena alimentación es la que te permite trabajar sin cansancio: *“No sé, creo que debe ser lo que te da energías (...) ¿Qué quieres decir con energías? ¿Para qué? Lo que te da las fuerzas para trabajar”* (Entrevista a Doña Nancy, octubre de 2018). Al parecer es una respuesta con criterios basados en el realismo crítico, diría un epistemólogo.

Si se desarrolla un análisis con base en criterios del materialismo histórico, el trabajo es el sustento y la fuente de satisfacción de necesidades de los seres humanos.

Marx, revela la significación del trabajo como realización de la personalidad y las potencialidades humanas. Como señala Marcuse *“Lejos de ser una simple actividad económica, el trabajo es la actividad ‘existencial’ del hombre, su actividad libre y consciente, de ninguna manera un medio solo para mantener su vida, sino para desarrollar su naturaleza universal. [un fin en sí mismo](...) la esclavitud del trabajo y su liberación son condiciones que van más allá del marco de la economía política y afectan los fundamentos mismos de la existencia humana”*. (MARCUSE, 1972: 56).

Para la comunidad, –según lo manifestado por las mujeres– el trabajo es muy importante; conducen sus proyectos de vida al trabajo, lo ven como un sacrificio y a la vez como una bendición.



Foto Propia

En este sentido, la alimentación resulta un recurso complementario para sostenerse en el trabajo y a la vez, un resultado, producto de este trabajo; es decir, el producto de esa facultad exclusiva del ser humano que más allá de tomar de la naturaleza y transformarla, idealiza el objeto de su trabajo al cual aferra su voluntad orientada a un fin, que al parecer, para las mujeres líderes de Tiraque, no es alimentarse bien.

Marx dice al respecto, “el obrero, ya alejado de las formas instintivas de producción, y a diferencia de la abeja o la araña, no se dedica sólo a transformar la naturaleza, sino que tejer un pullover ya existía en su cabeza idealmente y es el objeto de su trabajo, al cual afirmará su voluntad como una ley”. (1972: 34). Una voluntad que se mantiene en todo el proceso de producción agrícola.

Levantarse a las 5 de la mañana cuando el sol está saliendo, para no perder ni una sola hora de luz del día, comer bastante proteína y carbohidrato, como papa, fideo, arroz, algo de pollo –que es el tipo de carne más barato–, cuando hay la posibilidad; y cargar la *chuspa* con hojas de coca que mantienen la energía física necesaria para surcar la tierra y colocar la semilla, o para arrancar los productos, seleccionarlos y almacenarlos para la venta, en los dos únicos espacios de distribución que hay en el municipio, el mercado permanente que solo funciona los viernes y alguna que otra feria semestral.

El producto del trabajo es imaginado por el ser humano y eso le motiva en la praxis, al menos desde la perspectiva crítica materialista; en consecuencia, se podría deducir que las mujeres agricultoras de Tiraque y sus familias que ayudan en la labor del cultivo, imaginan el producto de su trabajo como capital económico que les admitirá eventualmente comprar comida, lo que les permitirá seguir trabajando. El producto del trabajo agrícola no es la satisfacción de necesidades alimenticias, sino la materia que permita tener energías para trabajar más.

Estas respuestas eran frecuentes en el nivel de las representantes y líderes de la región, con mayor acceso a información y a las prácticas de la modernidad; y las que por consecuencia, viven en las zonas más urbanizadas de Tiraque.

#### **2.4.¿Producir, vender y luego comer para seguir produciendo? No**

A la inversa, a partir de un acercamiento al grueso de la población comunitaria –a las familias de agricultores–, las respuestas sobredimensionan escenarios poco creíbles para los investigadores ciudadanos, demostrando la existencia de prácticas de auto sostenibilidad alimentaria de algunas familias.



La evidencia de esta situación que a los ojos de la teoría parecía un contrasentido, se encuentra en los datos de levantamiento de encuestas llevada a cabo en noviembre del 2018 en la región de Koari; uno de los actores, a la pregunta ¿Alguna vez durante esta semana, ha tenido que pedir ayuda para conseguir alimento? Respondía que “*No, nosotros producimos nuestro alimento y de nuestros animales*”; y respecto a si ¿Le alcanza para lo necesario? ¿Qué compran para comer? Respondían que “*No compramos nada, todo lo cosechamos*” (Entrevista a Comunario de Koari, noviembre de 2018).

Con la mirada miope y filtrada por el discurso del mercado de consumo, al que estamos acostumbrados para discernir sobre las necesidades alimenticias de las poblaciones, insistimos con el entrevistado para aclarar una duda propia de los incrédulos ciudadanos que apuestan por la variedad del mercado y del consumo, ¿es posible vivir cosechando todo lo que se come? Consultamos a los entrevistados, ¿No compran azúcar, arroz? Y la respuesta nos hablaba de un estilo de vida muy diferente, “*No usamos azúcar, arroz tampoco, a veces fideo, pero nada más*”. Nos proyectaba a un estilo de vida que la nueva moda *Light* intenta copiar forzando y maquillando procesos que de manera natural, se continúan dando en las comunidades agrícolas de la región, como la producción auto sostenible para la alimentación. Y esto sucede a menos de dos horas de una metrópoli atestada de mercados de productos masivos, que supuestamente son una pantalla de la variedad nutricional y alimentaria que *dizque* disfrutamos los ciudadanos.

Volviendo a la concepción del trabajo, preguntamos a los entrevistados en Koari “¿*No vende lo que produce? No. Todo es para el consumo, –nos respondieron–. Si hay gastos extras ¿a quién acuden? Vendemos una yunta o una oveja. Trabajamos la tierra de los compañeros. –Y decían orgullosos de esa bendición–, en el campo, siempre hay para trabajar*”. (Entrevista comunario de Koari, noviembre de 2018).

Para que el trabajo permita la autorrealización del sujeto, sin embargo, es necesario que se den ciertas condiciones. Éstas se alcanzan cuando a) el hombre produce su vida de acuerdo a su voluntad y su conciencia, b) cuando puede expresar sus capacidades en forma amplia, c) si con el trabajo despliega su naturaleza social y d) si el acto productivo rebasa la necesidad de subsistencia. (MARX citado en MARCUSE 1972: 36).

Luego de hablar con los actores entrevistados, se pudo constatar una diferencia en cuanto a las formas de concebir el trabajo y la relación –en este análisis–, con el sentido que le dan a la alimentación sana o buena.

Primero, en la comunidad de base, los campesinos que no suelen hacerse visibles como parte de las organizaciones, o como líderes de opinión, consideran que la alimentación es entera responsabilidad de lo que se cosecha, viven al margen de las fauces del consumo y promueven la auto sostenibilidad de su propia alimentación; generando así, la producción voluntaria de su estilo de vida de manera consciente, poniendo a prueba sus capacidades en forma amplia; por ejemplo, con la agricultura ecológica, manteniendo prácticas rituales que sitúan a la Madre tierra como sujeto de derechos, al igual que todos los comunarios y de este modo, desplegando su naturaleza social como parte de un ecosistema complejo, llamado sistema de vida; para colmar la necesidad de subsistencia.

Esto sucede, no porque formen parte de un movimiento reivindicativo o activista en contra del mercado de consumo –al menos no de manera consciente–, sino porque sus formas de vida siempre fueron así.

Segundo, las propuestas de cambio de estilo de vida hacia las prácticas modernas, que incluyen el consumo, no se consideran porque no se conocen o porque definitivamente, no es una opción para ellos; existe en la población de Tiraque una racionalidad ambiental practicada desde tiempos milenarios, que se está horadando hasta la raíz por la penetración de prácticas de modernidad en sus vidas cotidianas.

De otro lado, está este sector de líderes –claro ejemplo del surco que se está creando entre concepciones de la vida y la naturaleza–, que forman parte de las organizaciones, quienes después haber accedido a diferentes visiones y perspectivas de la situación, asumen de manera análoga a nosotros los trabajadores asalariados, que la alimentación es funcional a la actividad laboral, como un elemento secundario que permite el desarrollo activo del trabajo para la acumulación de bienes materiales al estilo de los ciudadanos. Cosechan para vender y con la ganancia, llena su cocina con productos procesados que ofrece el mercado de consumo; se alimentan con proteínas las dos veces que se alimentan de manera consistente en el día, para mantener la energía física necesaria para el trabajo en el campo.

Sobre la alimentación, junto con la sexualidad y en palabras de Gazquez y Molero (2017), constituyen manifestaciones íntimas de nuestra condición de criaturas vivientes, pero en esta actualidad ambas concepciones están reguladas por ideas y normas propias del fenómeno de la sociedad moderna. Es decir, que los seres humanos racionales no sólo incorporan nutrientes esenciales en su organismo que les permite seguir vivos, (si no comes mueres), sino que también, absorben o digieren un cuerpo de sentidos y

representaciones sociales en función de los cuales las comunidades definen su identidad individual y colectiva, asumiendo el principio bien divulgado de que “somos lo que comemos”.

En este sentido, el hecho de la satisfacción del hambre es un tema de preocupación y reflexión para todas las sociedades, tanto desde la dimensión biológica, como sociocultural de la propia existencia; alimentadas en este presente por ideas que ponen en tela de juicio, desafíos vitales como el de incorporar un discurso coherente y común para el bienestar alimenticio de las personas, que no responda a las lógicas de consumo y del mercado; colocar un freno por ejemplo, a situaciones de consumo donde más del 40% del costo de los productos alimenticios procesados se tira con las envolturas y empaques.

Por otra parte, la comida diaria en Tiraque, no suele incluir platos que exigen una preparación prolongada o procesos complicados. Por las rutinas y la distribución del tiempo en diferentes actividades ligadas a la agricultura, “*las señoras prefieren aquellos alimentos que para cocinarlos, sólo es necesario ponerlos a la olla*” (Diario de campo Octubre 2018).

Todo esto corresponde a una división del trabajo donde las mujeres, al igual que los hombres, salen a trabajar fuera de la casa, en la *chacra*, y no pasan horas cocinando para luego comer todos juntos en la mesa al mediodía; sino que despachan las raciones a primeras horas de la mañana y luego se dedican a otras actividades laborales. El arroz y el fideo, en este sentido, son fáciles y rápidos de preparar y cocinar y por tanto se acomodan a sus rutinas construyendo un contexto culinario que responde al esfuerzo y tiempo de trabajo y no a la variedad o a la salud nutricional.

Es claro que la dieta alimenticia ha cambiado en el área rural, las señoras más adultas que nos acompañaban en la charla, lo confirmaron describiendo cómo en su niñez consumían cotidianamente pito de cañahua, y ven que en la actualidad, los niños y jóvenes prefieren el pan. Lo mismo sucedió con el queso y el huevo que en la actualidad están siendo reemplazados por el pollo y el fideo, debido a que por ejemplo, los derivados lácteos son producidos solo para la comercialización.

Nos decían, “*antes no conocíamos el pan. Si comíamos, era una vez a la semana, en el día de feria. En cambio, consumíamos pito. Mi mamá llenaba los platos para cada uno. Si no había pito, había mote. Ahora ya no, nuestros hijos ya no quieren*” (Entrevista a Doña Eulalia octubre 2018). Con esta comparación, las señoras ilustraban las diferencias y describían la vigencia del pan en los gustos de las actuales generaciones

campesinas. En este contexto, la célebre frase “el pan nuestro de cada día”, se desmorona en el imaginario de las mujeres de Tiraque, al menos de las más adultas, ya que se puede decir que ese alimento realmente no es nuestro y es un signo más de la penetración cultural. Del mismo modo, es sabido que hay que trabajar para ganarse el pan de cada día, convirtiendo esta rutina en una forma de vida mecánica e instrumental.

### **3. CONCLUSIONES.**

Actualmente en Bolivia existen instrumentos legales que norman el ejercicio de la soberanía alimentaria en diferentes ámbitos, que reivindican la recuperación de saberes locales, pero no hay un instrumento que garantice ese derecho. Por ejemplo, en una simple operación matemática, los números demostrarían claramente uno de los errores de no exigir alimentos sanos, implica medidas de principios fundamentales apoyados en decisiones mercantilistas y de acumulación.

La soberanía alimentaria desde esta perspectiva, es el derecho que tienen los pueblos de definir sus propias políticas agrícolas y de alimentación, coherentemente percibido como un derecho humano y en el que se sitúa al productor como el centro del sistema agroalimentario de las regiones.

En este sentido, a la soberanía alimentaria le interesa que haya suficientes alimentos para todos, además del cómo, quiénes y dónde producen esos alimentos. En general la soberanía alimentaria es un derecho en ejercicio en la medida en que los recursos productivos como el agua, la tierra y las semillas sean gestionados por quienes producen y se encargan de abastecer a las familias de sus regiones; es decir por quienes trabajan la tierra.

En la cultura de la soberanía alimentaria, predomina la ignorancia o la inconsciencia de una gran parte de la población, que sigue sin dar importancia a la planificación coherente del proceso, que implica la mirada desde el punto de vista de la economía en congruencia con la justicia alimentaria.

Desde la más personal decisión de lo que se come en un sentido de salud personal y salud de la naturaleza y por qué lo hacen de ese modo, hasta las dificultades de gestión de los recursos que se utilizan para la producción de alimentos en diferentes regiones, los discursos se encuentran sumergidos en la necesidad acumulativa material. Las comunidades de Tiraque no son la excepción, aunque se reconoce que la región es la principal productora de papa del departamento desde hace mucho tiempo, que ha sabido recuperar saberes para mejorar las capacidades productivas de forma amigable

con el ambiente; y que actualmente forma parte de los campos de acción donde se desarrollan procesos de investigación desde esta academia; el propósito de las intervenciones sigue siendo el extractivismo, la explotación de los mal llamados “recursos” naturales para la acumulación de capital, perforando el sentido del comer bien, producir bien y consecuentemente el Vivir bien que pregona el gobierno actual.

Está visto que la experiencia que los agricultores de la comunidad tienen, no garantiza el equilibrio necesario entre las decisiones económicas y de equidad, salud y justicia alimentaria; ya que mientras que la cultura del consumo que actúa en función de los intereses financieros de los grupos que controlan la economía, determine qué producir, cómo producir y quién tiene acceso a los alimentos, determinará la dieta, la calidad y la salud de las personas vulnerando de este modo sus derechos constitucionales.

Así, difícilmente se podrán sostener los principios y los objetivos que se pretenden conseguir a través de la Soberanía Alimentaria.

En este sentido, la soberanía alimentaria desde la perspectiva de la economía refiere las actividades empresariales locales y próximas, pero también en diferentes ámbitos externos a la población; del mismo modo, se vincula a la mejor manera de generar riqueza para todas y todos a través del fomento de actividades rentables, enfocadas al desarrollo de toda la población, basadas en relaciones económicas justas. Y que, en el caso de la protección del derecho a la soberanía alimentaria, importa tanto el volumen como el enfoque, la perspectiva, la garantía de la no dependencia para su funcionamiento básico. Pero sin olvidar esa racionalidad ambiental que resulta necesaria en estos tiempos, cuando las condiciones del planeta reflejan que estamos en un punto de no retorno por el daño ambiental y la salud de los habitantes, a causa de la producción desmedida y la mala alimentación.

Es imperioso el diálogo con la economía para la construcción de un instrumento que garantice el ejercicio del derecho a la alimentación sin vulnerar la estabilidad financiera de los productores y consumidores, colocando al trabajo como la laboriosidad que genera el fruto de la tierra que alimenta y no un árbol magro de dinero que luego llene las alacenas de productos procesados por la industria y promocionados en el mercado de consumo.

## **BIBLIOGRAFÍA**

CRAPS Mark, (2018) Programa Curso Taller: “Transdisciplinaryresearchmethodologies”. 7 al 11 de Agosto.

DE LA OLIVA FERNÁNDEZ Mercedes (2011) Ambientes transdisciplinarios de aprendizaje en contextos universitarios con el apoyo de un sistema de gestión del conocimiento. En: <http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:Educacion-Moliva/Documento.pdf> (22/7/18).

FAO (2018) Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. En: <http://www.fao.org/americas/publicaciones-audio-video/docs-soberania-alimentaria/es/> (18/8/18).

FORO Mundial sobre Soberanía Alimentaria (2001). Conclusiones La Habana, Cuba, septiembre 2001. En: [http://www.socioeco.org/bdf\\_fiche-document-1324\\_es.html](http://www.socioeco.org/bdf_fiche-document-1324_es.html)

GÁZQUEZ José Jesús, MOLERO M<sup>a</sup> del Mar, PÉREZ-FUENTES M<sup>a</sup> del Carmen

África BARRAGÁN Martos Ana B. SIMÓN M<sup>a</sup> del Mar (2017). Salud, alimentación y sexualidad en el ciclo vital Vol. II. ASUNIVEP. En:

<https://formacionasunivep.com/files/publicaciones/LIBRO%206%20salud%20final.pdf>

MARCUSE Herberth (1972). Marx y el trabajo alienado. CEPE, Buenos Aires

MENDEZ OBED, GORDILLO Gustavo, (2013) Seguridad y soberanía alimentaria. Documento base para la discusión. En: <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf> (23/7/18).

ORTEGA-CERDÀ & RIVERA-FERRE (2010) Indicadores internacionales de soberanía alimentaria. Revista Iberoamericana de Economía Ecológica Vol. 14: 53-77 En: URL: [http://www.redibec.org/IVO/rev14\\_04.pdf](http://www.redibec.org/IVO/rev14_04.pdf). (15/8/18).