

**El ejercicio de la soberanía alimentaria en las familias campesinas del Valle
Calchaquí – el caso de Angastaco, Salta**

*Tesis para optar al título de Magister de la Universidad de Buenos Aires,
Área Desarrollo Rural*

Tesista: Ing. Agr. María Paula Ocariz – Universidad de Buenos Aires, 2005
INTA EEA Bariloche - Agencia de Extensión Rural de Bariloche



Escuela para Graduados Ing. Agr. Alberto Soriano
Facultad de Agronomía – Universidad de Buenos Aires

COMITÉ CONSEJERO

Director de tesis

Oswaldo Javier SOUZA CASADINHO

Ingeniero Agrónomo (Universidad de Buenos Aires)

Magíster Scientiae en Metodología de la Investigación Científica y Técnica
(Universidad Nacional de Entre Ríos)

Consejero de Estudios

Facundo Damián MARTÍN GARCÍA

Ingeniero Agrónomo (Universidad Nacional de Cuyo)

Doctor en Ciencias Sociales (Universidad de Buenos Aires)

JURADO DE TESIS

Director de tesis

Oswaldo Javier SOUZA CASADINHO

Ingeniero Agrónomo (Universidad de Buenos Aires)

Magíster Scientiae en Metodología de la Investigación Científica y Técnica
(Universidad Nacional de Entre Ríos)

JURADO

Santiago J. Sarandón

Ingeniero Agrónomo (Universidad Nacional de La Plata)

JURADO

Valeria Hernandez

Licenciada en Ciencias Antropológicas (Universidad de Buenos Aires)

Dra. en Antropología Social y Etnología (École des Hautes Études en Sciences
Sociales)

Fecha de defensa de la tesis: 27 de mayo de 2015

Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a todas las familias del Movimiento Nacional Campesino Indígena de la Argentina, quienes cotidianamente construyen y defienden desde sus territorios el ejercicio de la soberanía alimentaria.

A quien me enseñó que tener ideales y asumir una posición política es imprescindible para vivir con dignidad. Mi Papá.

Agradecimientos

A todas las familias angastaqueñas que me abrieron la puerta de su casa y de su vida.

Al equipo de Asistencia Primaria de la Salud del Hospital de Angastaco.

A la Secretaría de Acción Social del municipio de Angastaco.

A Javier Souza Casadhino y Facundo Martín por su infinita paciencia, por sus aportes, por su guía y acompañamiento.

A mis compañeros de vida Pedro, Hilario y Lucero, por ser el lugar a donde siempre quiero volver.

A mi mamá y mis hermanos por su amor, su protección, sus palabras de aliento y por estar siempre.

A Silvia Boullosa por su incondicionalidad.

A mis compañeros del Encuentro Calchaquí por la formación compartida.

A Lola, Eduardo, Violeta, Paz y Romina por cuidar de Hilario y de mí mientras este proyecto tomaba forma.

A mis grandes y hermosas compañeras: Neli, Norma, Cali, Mirta, Jorgelina, Anica y Mirta R.

A Alcira Figueroa por su confianza y compañerismo.

A Diego Kalman y a Santos Vilte por los datos aportados.

A Agueda Andersen por su inmensa colaboración.

A todas aquellas personas que de una u otra manera hicieron esto posible.

Declaratoria

Declaro que el material incluido en esta tesis es, a mi mejor saber y entender, original producto de mi propio trabajo (salvo en la medida en que se identifique explícitamente las contribuciones de otros), y que este material no lo he presentado, en forma parcial o total, como una tesis en ésta u otra institución.

INDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO 1.....	11
Aproximaciones a la Soberanía Alimentaria y su relación con otros conceptos .	13
1. El origen y la construcción del concepto “seguridad alimentaria”	13
1.1. Inseguridad alimentaria.....	20
2. Los orígenes del concepto “Soberanía Alimentaria”	21
2.1. Dependencia Alimentaria.....	25
3. El debate entre Soberanía y Seguridad Alimentaria	25
4. Conceptos vinculados a la soberanía alimentaria	34
4.1. Campesinado.....	34
4.2. Reforma Agraria Integral	36
4.3. Territorio	37
4.4 Agroecología.....	39
5. Las semillas y la soberanía alimentaria	41
6. Ejercicio de la soberanía alimentaria.....	44
CAPÍTULO 2.....	47
1. Presentación del problema	49
2. Objetivos	49
2.1. Objetivo general.....	49
2.2. Objetivos Específicos.....	49
3. Estrategia Metodológica	50
4. Caracterización del área de estudio	53
4.1. Ubicación y caracterización del Valle Calchaquí	53
4.2. Caracterización de Angastaco.....	56
CAPÍTULO 3.....	59
El ejercicio cotidiano de la soberanía alimentaria de las familias campesinas de Angastaco	61
1. Descripción de los sistemas productivos alimentarios de las familias campesinas de Angastaco.....	61
2. El ejercicio cotidiano de la soberanía alimentaria en las familias campesinas de Angastaco: producción, costumbres alimenticias y conservación de alimentos	75
3. Saberes locales y Salud Campesina: la importancia de la salud para el ejercicio de la soberanía alimentaria	88

4. Cambalache, trueques, ferias y otros sistemas de transacción.	91
CAPÍTULO 4.....	95
LA TIERRA, EL AGUA Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.....	97
El acceso a la tierra y su relación con el ejercicio de la soberanía alimentaria ...	97
1. Desigualdad en la distribución y acceso a la tierra para producir y vivir. Situación a nivel regional y provincial.	97
2. Situación actual del acceso a la tierra y su relación con el ejercicio de la soberanía alimentaria	98
3. El ejercicio de la soberanía alimentaria cuando no se tiene acceso a la tierra ..	106
4. Las actividades agroturísticas y las nuevas disputas por la tierra.	108
El acceso al agua de riego: cuestiones legales y políticas	110
1. Descripción de la administración de los sistemas de riego de la provincia de Salta	110
2. El acceso al agua, su vinculación con la tierra, las disputas de poder y las limitaciones al ejercicio de la soberanía alimentaria	114
CAPÍTULO 5.....	121
Programas, instituciones y políticas estatales agroalimentarias. Su relación con el ejercicio de la soberanía alimentaria de las familias campesinas de Angastaco	123
1. Presentación de los principales programas alimentarios que llegan al territorio de Angastaco	123
2. Análisis de la incidencia de los programas estatales agroalimentarios en el ejercicio de la soberanía alimentaria de las familias campesinas de Angastaco ...	130
CONSIDERACIONES FINALES	135
BIBLIOGRAFÍA	141
ANEXOS.....	149

INDICE DE FIGURAS

Figura n° 1: Mapa político de la Provincia de Salta.....	54
Figura n° 2: Imagen aérea de la región sur del Valle Calchaquí Salteño.....	56

INDICE DE TABLAS

Tabla n° 1: Necesidades de mano de obra aproximadas para los distintos sistemas de conducción y variedades del cultivo de vid para Cafayate y alrededores.....	68
Tabla n° 2: Tabla comparativa de los principales sistemas productivos de Angastaco, sistemas productivos del valle, comerciales y para consumo, y sistemas productivos del cerro.....	75
Tabla n° 3: Tabla comparativa de los principales programas alimentarios e instituciones que intervienen en Angastaco.....	130

Abreviaturas

ANSES	Administración Nacional de Seguridad Social
ACEVAC	Asociación Calchaquí de Elaboradores de Vino Artesanal y Casero
AGAS	Administración General de Aguas de Salta
AIPAS	Abordaje Integral de las Políticas Alimentarias Salta
APS	Atención Primaria de la Salud
AUH	Asignación Universal por Hijo
CEPAL	Comisión Económica para América Latina y el Caribe
CIMMYT	Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo
CLACSO	Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales
CLOC	Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo
CMA	Cumbre Mundial de la Alimentación
CNA	Censo Nacional Agropecuario
CNPHyV	Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas
CSA	Comité de Seguridad Alimentaria
DDT	Dicloro Difenil Tricloroetano
EAP	Explotación Agropecuaria
FAO	Food and Agriculture Organization
FMI	Fondo Monetario Internacional
INDEC	Instituto Nacional de Estadísticas y Censos
INTA	Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
INTI	Instituto Nacional de Tecnología Industrial
INV	Instituto Nacional de Vitivinicultura
IRRI	International Rice Research Institute
MCPA	Ácido 2- metil - 4 cloro – fenoxiacético
MDS	Ministerio de Desarrollo Social
MEM	Marco Estratégico Mundial
MMC	Movimento de Mulheres Camponesas
MNCI	Movimiento Nacional Campesino Indígena
NBI	Necesidades Básicas Insatisfechas
NOA	Noroeste Argentino
ODM	Objetivos de Desarrollo del Milenio
OGM	Organismo Genéticamente Modificado
OMC	Organización Mundial de Comercio
ONG	Organización No Gubernamental
PH	Pro Huerta
PNSA	Plan Nacional de Seguridad Alimentaria
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo
PROINSA	Programa de Intendencias Sociedad Anónima
PROINDER	Proyecto de Desarrollo de Pequeños Productores Agropecuarios
PROSAP	Programa de Servicios Agrícolas Provinciales
PSA	Programa Social Agropecuario
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
SOEVA	Sindicato de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines

SAF	Secretaria de Agricultura Familiar
USDA	United States Department of Agriculture
VIH/SIDA	Virus de Inmunodeficiencia Humana/Síndrome de Inmuno Deficiencia Adquirida
WTI	West Texas Intermediate
2-4 D	Ácido 2,4-diclorofenoxiacético
2,4,5 T	Ácido 2, 4, 5- triclorofenoxiacético

Resumen

La soberanía alimentaria es un concepto acuñado y construido por las organizaciones sociales. La Vía Campesina lo definió en 1996 como: “el derecho de cada nación de mantener y desarrollar su propia capacidad de producir alimentos que son decisivos para la seguridad alimentaria nacional y comunitaria, respetando la diversidad cultural y la diversidad de los métodos de producción”. El modelo agroalimentario actual vinculado al mercado va acaparando bienes comunes naturales fundamentales para la producción de alimentos como son la tierra, el agua y la biodiversidad. Esta mercantilización y apropiación de los bienes pone en riesgo el ejercicio de la soberanía alimentaria para quienes es y fue su forma de vida.

Este concepto que lleva más de quince años de debates y que es parte de la lucha actual de las organizaciones campesinas e indígenas, es aún poco conocido en ámbitos académicos. Nuestro objetivo es aportar al conocimiento y al debate sobre este concepto desde una perspectiva pragmática para lo cual nos planteamos el siguiente objetivo general: comprender cómo se desarrolla y construye el ejercicio de la Soberanía Alimentaria en las familias campesinas del Valle Calchaquí Sur de la provincia de Salta, a través de un estudio de caso en la localidad de Angastaco. Para ello nos servimos de la metodología de investigación cualitativa, utilizando el estudio de caso o study case research usando procedimientos tanto cuantitativos como cualitativos para la recolección y análisis de datos.

El análisis de este caso nos llevó a concluir que el ejercicio de la soberanía alimentaria es complejo y multidimensional, excede la autoproducción de alimentos y se construye como una trama compleja. En esta complejidad se entrelazan cuestiones productivas y culturales, la salud, el acceso a los bienes comunes naturales, las relaciones sociales, las políticas públicas y la identidad particular de cada comunidad.

Palabras clave: soberanía alimentaria, ejercicio de la soberanía alimentaria, campesinado, Angastaco, seguridad alimentaria.

Abstract

Food sovereignty is a concept coined and built by social organizations. Via Campesina defined it in 1996 as "the right of each nation to maintain and develop its own capacity to produce food that is critical to national and community food security, respecting cultural and production methods diversity". The current agribusiness model linked to the market is hogging fundamental natural commons for food production such as land, water and biodiversity. This commodification and appropriation of property jeopardizes the exercise of food sovereignty for those for whom this has been and is presently their way of life.

This concept, that carries over fifteen years of debate and is part of the ongoing struggle of peasant and indigenous organizations, is still little known in academic circles. Our goal is to provide for the knowledge and debate on this concept from a pragmatic perspective, for which we propose the following overall goal: To understand how the exercise of Food Sovereignty is developed and built in farm families from Valle Calchaquí, Southern Salta Province, through a case study in the town of Angastaco. In order to do this we will use qualitative research methodology, using the case study research using both quantitative and qualitative methods for data collection and analysis.

The analysis of this case led us to conclude that the exercise of food sovereignty is complex and multidimensional. It lies beyond self-food production and it's built as a complex plot. Productive and cultural issues, health, access to natural common goods,

social relations, public policy and the particular identity of each community are intertwined in this complexity.

Keywords: food sovereignty, food sovereignty exercise, peasantry, Angastaco, food security.

INTRODUCCIÓN

La soberanía alimentaria es un concepto construido y acuñado por las organizaciones sociales que conforman la Vía Campesina⁽¹⁾, quienes lo definieron en 1996 como: “*el derecho de cada nación de mantener y desarrollar su propia capacidad de producir alimentos que son decisivos para la seguridad alimentaria nacional y comunitaria, respetando la diversidad cultural y la diversidad de los métodos de producción*”. Se trata de un concepto más completo que el de seguridad alimentaria surgido en la década de 1970, el cual se corresponde con el acceso a los alimentos desde aspectos cuantitativos y cualitativos, poniendo especial atención en la inocuidad, la cantidad y la disponibilidad de alimentos.

La soberanía alimentaria integra las condiciones de acceso a los alimentos y los modos de definición de esas condiciones, en los terrenos económico, ecológico y social. En este sentido, “la soberanía alimentaria se presenta como una alternativa a las políticas neoliberales, que preconiza un comercio internacional más justo, que da la prioridad a una producción agrícola local para alimentar a las poblaciones, las cuales participan en la elección de las políticas agrícolas y alimentarias, y que reconoce el derecho de los campesinos a producir alimentos y a recibir un precio justo, así como el derecho de los consumidores a escoger sus alimentos con precios accesibles” (Heinisch, 2013).

Si bien al interactuar y conocer los modos de vida de las familias campesinas, el ejercicio de la soberanía alimentaria aparece como parte de su estrategia productiva y reproductiva, cada vez más existen factores que condicionan su ejercicio y que ponen en peligro la viabilidad de la vida campesina. Entre estos factores se podrían nombrar tres considerados como los más importantes: la tenencia de la tierra, el acceso al agua y a las semillas nativas.

El valor que ha adquirido la tierra en los últimos años y la presión que ejerce el mercado inmobiliario, turístico y agroalimentario sobre los territorios, aún sobre aquellos que antes eran considerados marginales, pone en peligro la vida campesina – indígena. Los emprendimientos productivos adquieren tierras que están en posesión de comunidades indígenas y campesinas, generando conflictos sociales como desalojos de comunidades campesinas e indígenas, enfrentamiento entre distintas fracciones sociales, crímenes y daños ambientales como el desmonte, la erosión y la pérdida de biodiversidad entre otros.

En la vida campesina la tierra constituye el pilar central de la base de recursos, no sólo desde el punto de vista material, sino también simbólico. Ella representa el soporte para alcanzar un cierto nivel de independencia. “La tierra siempre fue el espacio a partir del cual el mundo hostil debe ser encarado y confrontado. De ahí viene la centralidad de la tierra en muchas de las luchas campesinas del pasado y presente” (Ploeg, 2009, traducción nuestra).

⁽¹⁾ La Vía Campesina, fundada en 1993, es el movimiento internacional que agrupa a millones de campesinos y campesinas, pequeños y medianos productores, pueblos sin tierra, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas de todo el mundo. Comprende a 150 organizaciones locales y nacionales en 70 países de África, Asia, Europa y América. En total, representa alrededor de 200 millones de campesinos y campesinas. Es un movimiento autónomo, pluralista y multicultural, sin ninguna afiliación política, económica o de cualquier otro tipo (www.viacampesina.org).

Para reforzar la importancia de la tierra en la vida campesina compartimos las palabras del Movimiento Nacional Campesino Indígena⁽²⁾: *“El trabajo de la chacra, la cría de animales, el hacha, el telar, las artesanías son nuestro empleo, no tenemos patrones, la tierra es nuestro lugar de dignidad. El nudo de los problemas de acceso a la tierra se halla en la injusticia del modelo, no en cuestiones irresueltas de titularización. Nuestra mirada de la tierra no puede estar centrada en el mercado, la tierra no es un bien privado, sino que se nos presta para que vivamos y nos alimentemos. La tierra ha de ser de quien la trabaja es por eso que planteamos que el acceso a la tierra es un derecho fundamental, sin enmascarar en ambigüedades legales la problemática, sólo democratizando el acceso a la tierra podemos hablar del comienzo de un camino hacia la reforma agraria”* (2006).

En su “Declaración de los Derechos de Campesinas y Campesinos”, la Vía Campesina define a una persona campesina como: *un hombre o una mujer de la tierra que tiene una relación directa y especial con la tierra y la naturaleza a través de la producción de alimentos y otros productos agrícolas. Las campesinas y campesinos trabajan la tierra por sí mismos; dependen sobre todo del trabajo en familia y otras formas a pequeña escala de organización del trabajo. Esto incluye a las personas indígenas que trabajan la tierra como así mismo la definición incluye aquellos campesinos que no tengan tierra pero que la trabajan* (Vía Campesina, 2009).

El acceso y la distribución del agua son hoy muy desiguales. Existen comunidades enteras que no tienen acceso al agua potable para consumo humano ni para riego mientras que se riegan miles de hectáreas con agua potable cuya producción tiene como destino la exportación o la venta fuera del territorio en que se produjo.

En la gran mayoría de las comunidades campesinas indígenas no se dispone de agua potable procedente de la red pública, por lo que en general se busca una fuente de agua alternativa utilizando recursos propios de las comunidades y organizaciones. La fuente alternativa de agua muchas veces no es de calidad adecuada para consumo humano ni animal, ya que contiene arsénico, salinidad excesiva, nitratos, etc.

El acceso al agua potable es un problema grave en las comunidades rurales argentinas. El modelo agroexportador vigente genera contaminación de las aguas subterráneas y superficiales por el uso de químicos tóxicos como los productos utilizados para fumigaciones (Unión de Trabajadores Rurales Sin Tierra y otros, 2009).

El tercer factor condicionante es el auge de las semillas transgénicas y de las patentes que han devastado los bancos de semillas nativas, han privatizado el uso de algunas variedades y han obligado a quien siembra a comprarlas en el mercado, mientras que anteriormente cada agricultor podía decidir qué variedad cultivar, guardar semillas para la próxima siembra y seleccionar aquellas plantas según la necesidad y criterio particular como se hizo durante miles de años.

Los sistemas agrícolas de pequeña escala tradicionales tienden a utilizar una amplia variedad de cultivares. Variedades locales, más heterogéneas genéticamente que las variedades modernas. Estas semillas que han sido transmitidas de generación a

⁽²⁾ Movimiento Nacional Campesino Indígena (MNCI): “somos hombres y mujeres, jóvenes, viejos y niños de comunidades campesinas, indígenas y barriales que nos organizamos y luchamos para defender nuestros territorios, la tierra, el agua, las semillas criollas, la producción de alimentos sanos, son nuestro trabajo colectivo. Desde 1996 se viene trabajando aquello que en el 2003 se fortaleció como MNCI. Es un movimiento de carácter nacional y autónomo con desarrollo territorial. Con la Soberanía Alimentaria y la Reforma Agraria Integral como horizontes en el camino hacia una transformación social, donde no existan explotados ni explotadores. El MNCI se ha desarrollado con una participación activa de más de 20 mil familias campesinas indígenas y barriales (del campo y la ciudad) y una acción territorial que incide en más de 100.000 familias” (www.mnci.org.ar).

generación ofrecen características de gran utilidad para el productor como menor susceptibilidad a plagas y enfermedades locales, menor vulnerabilidad a sequías. Sin embargo con la penetración de los cultivos transgénicos existe la posibilidad de que estos rasgos importantes para los agricultores campesinos e indígenas se cambien por cualidades transgénicas sin importancia para este tipo de sistemas como puede ser la resistencia a herbicidas (Altieri, 2009).

Esta mercantilización y la privatización de los bienes comunes fundamentales para la vida (tierra, agua y biodiversidad) ponen en riesgo no sólo el ejercicio de la soberanía alimentaria sino que conspiran contra la soberanía del país. José Seoane⁽³⁾ (2011) en su conferencia *“La disputa por los bienes comunes naturales: Significación, experiencias de lucha y estrategias de neutralización política”*, explicaba lo siguiente: El neoliberalismo ha implantado en América Latina una lógica particular de acumulación del capital a la que se llama lógica de acumulación por desposesión. Denominando así al proceso por el cual un conjunto de bienes que eran comunes son convertidos en mercancías; es decir, son apropiados privadamente para su venta-intercambio y/o para su uso en el proceso de producción capitalista. Se refiere con ello a un proceso amplio y diverso que mercantiliza la tierra, los minerales, los hidrocarburos, y la vida en general –por ejemplo, a través del patentamiento de la biodiversidad y su uso comercial. Este proceso de acumulación por desposesión supone entonces un feroz proceso de mercantilización. Esta mercantilización supone despojo; se arrebatan bienes que eran de uso común o formaban parte del hábitat de vida o, incluso, eran explotados bajo otras formas.

Algunas otras causas de pérdida de soberanía son remarcadas por Vía Campesina en su Declaración del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria realizado en Cuba (2001); “Dentro de esta lógica (neoliberal), la importación de alimentos básicos tiende a desmantelar la producción doméstica para comprarlos “más baratos” a los países ricos, induciendo a la reorientación de sus recursos productivos a cultivos de exportación “más competitivos y de mayor valor agregado” para los mercados del Primer Mundo. Es una mentira que los países no deban preocuparse por establecer y conducir políticas de Estado que garanticen la seguridad alimentaria de sus ciudadanos. Los neoliberales argumentan que el supermercado global de los países exportadores les resuelve cualquier pedido sin problema alguno...Se intenta imponer el patrón alimentario de las corporaciones transnacionales como el único viable, apropiado y correcto en un mundo global; se trata de un verdadero imperialismo alimentario que atenta contra la diversidad de las culturas alimentarias de los pueblos, sus identidades nacionales, culturales y étnicas”.

Esta dependencia de los mercados internacionales de alimentos colabora con el deterioro de la soberanía alimentaria al imponer, por un lado, en los mercados locales productos alimenticios que son alimenticia y culturalmente inapropiados⁽⁴⁾ y por otro al poner las tierras al servicio de la producción de materias primas destinadas a la exportación en lugar de a la producción de alimentos para el mercado interno.

⁽³⁾ Coordinador del Programa Social de América Latina de CLACSO.

⁽⁴⁾ “El desplazamiento y disminución de la disponibilidad ganadera y de los espacios naturales de producción producidos por la expansión de la soja fomenta el cambio cultural y de la dieta histórica que alimentó a generaciones con proteínas de alta calidad (carne, leche, huevos) por aquella de menor calidad (“leche de soja”, “carne de soja”). Estos cambios favorecidos por las corporaciones internacionales y por organizaciones nacionales, impulsan campañas como las de “Soja Solidaria” que pretenden alimentar a la población más pauperizada con una dieta casi exclusiva de productos derivados de la oleaginosa, sin considerar los consabidos riesgos de alimentar a niños pequeños con derivados del cultivo” (Pengue, W. 2004).

La Declaración del Foro continúa diciendo: “Tratan de engañar a la ciudadanía cuando afirman que las agriculturas campesinas e indígenas y la pesca artesanal son ineficientes e incapaces de responder a las necesidades crecientes de producción de alimentos. Con esta afirmación se pretende imponer una agricultura y pesca industrial intensivas de gran escala. Denunciamos que cuando se argumenta que la población rural es excesiva en comparación con su aporte al producto interno bruto, de lo que se trata en realidad es de expulsar en forma brutal a la población rural de sus tierras, a las comunidades pesqueras de sus costas y áreas marítimas, privatizando sus recursos naturales. En esta perspectiva, las potencias hegemónicas usan los alimentos como arma de presión política y económica contra países soberanos y movimientos populares de resistencia (extraído de la “Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria”, Cuba, 2001).

El proceso de privatización de los recursos naturales pone en manos de capitales privados – hegemónicos por la lógica de mercado internacional - la toma de decisiones sobre el uso de esos recursos: ¿qué producir?, ¿qué tecnología utilizar?, ¿para qué mercado está destinada dicha producción? La falta de independencia en la producción de alimentos y en la utilización de los recursos productivos es un síntoma claro de pérdida de soberanía.

Frente al modelo agroalimentario actual fuertemente vinculado al mercado, que va acaparando recursos fundamentales para la producción de alimentos como son la tierra, el agua y la biodiversidad, existe un proyecto político alternativo, pensado y construido desde las organizaciones sociales, tanto del campo como de la ciudad, a nivel internacional. Este proyecto está basado en los principios de la soberanía alimentaria, entre los cuales el acceso a la tierra y al agua, la gestión colectiva de las semillas, el respeto por las diferentes culturas y por la diversidad de modos de producción, y el fortalecimiento del mercado interno aparecen como pilares fundamentales.

El concepto de soberanía alimentaria ha evolucionado en forma considerable desde su primer lanzamiento, tanto en su definición la cual se sigue enriqueciendo, como en su aceptación y reconocimiento. Ya no se trata solamente de poner en cuestión las reglas de los intercambios internacionales de productos agrícolas sino también de entender y manejar la agricultura, la alimentación, la vida rural y el vínculo campo/ciudad de otra forma. Aún más, el marco de la soberanía alimentaria también incluye el tema de los derechos de las mujeres y cuestiona la sociedad patriarcal, el neocolonialismo, el racismo, la falta de verdadera democracia. El concepto, se ha convertido en un proyecto político, económico, social y ecológico que va más allá de las meras cuestiones agrícolas y alimentarias, que propone una nueva forma de gobernabilidad tanto a nivel local como a nivel mundial (Heinisch, 2013).

Desde que fue elaborado el concepto de Soberanía Alimentaria por la Vía Campesina, los espacios de debate de los movimientos campesinos incluyen prioritariamente la soberanía alimentaria como principal reivindicación. Ésta constituye en la actualidad un tema central en los foros sociales mundiales, regionales y estatales que movilizan a determinados sectores de la sociedad civil. Ello unido a la sensibilización de la ciudadanía hacia los alimentos generados en los sistemas agroalimentarios multinacionales por los múltiples escándalos alimentarios que está generando un concepto que se articula inseparablemente con el anterior: el consumo responsable o consciente (Cuellar Padilla y Sevilla Guzmán, 2009:38-39).

El concepto soberanía alimentaria fue tratado por numerosos autores y desde distintos enfoques. Gran parte de la bibliografía disponible pone el énfasis en el proceso de construcción política del concepto, como son los documentos realizados por la Vía Campesina y las organizaciones integrantes de este movimiento internacional en diferentes oportunidades como: la Declaración de Tlaxcala (1996), los documentos de

los Foros Sociales Mundiales (2001 a 2009), del Foro Mundial de Soberanía Alimentaria (Cuba, 2001), la Declaración de Roma (2002), la Declaración de Cancún (2003), del Foro Mundial de la Reforma Agraria (Valencia, 2004), la Declaración de Nyéléni (Mali, 2007) y la Declaración de Roma (2009). Más recientemente también fue introducido por los movimientos sociales representantes de la sociedad civil en la 32ª Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe celebrada en Buenos Aires en marzo del 2012.

En estos documentos las organizaciones sociales, además de definir a la soberanía alimentaria, plantean la necesidad de implementar políticas para alcanzarla, y ponen en evidencia las dificultades y falencias que tiene el actual modelo agroalimentario y los impactos negativos sobre la población, el ambiente y la calidad de los alimentos.

Stedile y Carvalho (2010) analizan la Soberanía Alimentaria a partir de las políticas implementadas por diferentes gobiernos. Los autores realizan una crítica profunda a los organismos internacionales referentes en temas de alimentación por defender políticas que agravan las situaciones de hambre y pobreza, y por quedarse sólo en la denuncia sin actuar concretamente sobre las verdaderas causas. Como así también, cuestionan la concepción que aumentos en la producción de alimentos resolverá los problemas de hambre, idea que conduce las propuestas políticas de estos organismos.

Esta concepción ya había sido criticada y analizada por Amartya Sen⁽⁵⁾ a principio de los ochenta en su libro *Poverty and Famines* (Pobreza y Hambrunas), demostrando que la verdadera causa del hambre no es el déficit de producción sino las políticas inadecuadas que aumentan las desigualdades sociales y que impiden a una cierta parte de la población acceder a la alimentación. Para Amartya Sen el hambre es un hecho político y no sólo técnico, por lo que es necesario fortalecer los mecanismos de gobernabilidad que obligan a los gobiernos a rendir cuentas a las poblaciones a través de un control democrático (Heinisch, 2013).

Al analizar el modelo actual de producción agroalimentaria, Stedile y Carvalho (2010) manifestaban lo siguiente: “La artificialización de la agricultura por el uso creciente de insumos de origen industrial, la agroindustrialización de los alimentos, la estandarización mundial de los hábitos alimenticios de la población y la manipulación industrial para la oferta de alimentos con sabores, olores y apariencias similares a los naturales, sumados al aumento de la oligopolización de los controles corporativos de las cadenas productivas alimentarias, nos indican, entre otros factores, que inversamente a la construcción de soberanía alimentaria, se camina a una tiranía de la dieta, homogeneizada y manipulada, en búsqueda de altos lucros para las grandes corporaciones agroindustriales”.

Estos autores hicieron un estudio de caso en Brasil, en el cual analizaron el impacto de las políticas implementadas por el gobierno como el Programa *Fome Zero* (Hambre Cero) y la creación del Ministerio de Desarrollo Social y Combate del Hambre. En el trabajo sostienen que aunque el número de personas que pasa hambre en Brasil ha disminuido con estas acciones, las causas del problema no se vieron afectadas y por lo tanto, persiste la gravedad. Concluyeron, entonces, que la construcción de la soberanía alimentaria requiere de reformas estructurales en el medio rural y en el actual modelo de producción agrícola.

Un aporte para revertir de forma duradera el hambre y reducir la pobreza sería, según Rosset (2004), el desarrollo económico local. “Ese desarrollo se logra en áreas

⁽⁵⁾ Amartya Kumar Sen, nació en 1933 en Santiniketan, la India. Economista y filósofo, recibió el premio Nobel de Ciencias Económicas en 1998 por sus contribuciones a la investigación del bienestar económico.

rurales creando circuitos locales de producción y consumo, en los cuales las familias de agricultores vendan sus productos y compren lo indispensable en las poblaciones locales. De esta manera el dinero circula varias veces dentro de la economía local, generando empleo en los pueblos y permitiendo a los agricultores ganarse la vida. Por el contrario, si lo que los agricultores producen es exportado, con precios del mercado internacional (precios bajos), y si la mayor parte de lo que compran es importado (a precios altos), todas las ganancias del sistema son extraídas de la economía local y contribuyen sólo al desarrollo de economías lejanas. Por lo tanto, la soberanía alimentaria, con su énfasis en los mercados locales, es esencial para luchar contra el hambre y la pobreza”.

El concepto de soberanía alimentaria está muy vinculado al de seguridad alimentaria y al derecho a la alimentación. El derecho a la alimentación constituye un marco legal que puede ejecutarse a través de las políticas de soberanía alimentaria, cuya aplicación podrá suponer el alcance del objetivo de la seguridad alimentaria.

El derecho a la alimentación aborda el nivel internacional y nacional, pero no descansa sobre un conjunto particular de políticas sino que se concentra en definir las obligaciones de los Estados, que pese a ser obligaciones no tienen un carácter vinculante. Los Estados, por lo tanto, deben garantizar el derecho a la alimentación pero no disponen de instrumentos para implementarlo. El incumplimiento de esta obligación no acarrea sanción alguna. En este contexto de derecho a la alimentación, y de un amplio recorrido en la aplicación de políticas de seguridad alimentaria, nace la soberanía alimentaria. Ésta aplica un enfoque global de derechos, y se centra fundamentalmente en el derecho de los pueblos a la producción de alimentos (Escribano Ruíz, 2010).

Respecto de la seguridad alimentaria, se dice que existe “*cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana*”. Este es un concepto ligado a la calidad y cantidad de alimentos, con un fuerte componente técnico, surgido de los países industrializados, que busca y ofrece herramientas para gestionar las diferentes crisis alimentarias, frecuentes en la cadena agroalimentaria globalizada. Sin embargo, en ningún caso se abordan las causas fundamentales de la inseguridad alimentaria (Martínez Frías, s/f).

En relación al ámbito de la seguridad alimentaria y la desnutrición, la globalización alimentaria es un elemento importante, si bien ésta no habría sido posible sin otros elementos que la acompañan y que también han sido determinantes en el incremento del hambre y la pobreza rurales. Estos elementos son la industrialización e intensificación de la agricultura, la revolución verde, la firma del acuerdo de agricultura en el marco de la OMC y las normas de protección de los derechos de propiedad intelectual. Además otra potencial causa de inseguridad alimentaria en este ámbito relacionada con la globalización es la disminución en la calidad de los alimentos (R. Ferre y S. Montiel, 2010).

Se hallan disponibles numerosos trabajos que recuperan los debates en torno al concepto de seguridad alimentaria y sus diferencias con la soberanía alimentaria (Rivera Ferre y Soler Montiel, 2010; Martínez Frías, s/f; Medeiros Jalil, 2009; Rojas, 2009). En estos el énfasis está puesto principalmente en resaltar que la *soberanía* es un proyecto político que busca abordar las causas del hambre, mientras que la *seguridad* tiene un carácter más técnico, que funciona como una directriz para el diseño de políticas de mitigación del hambre y de abordaje de emergencias alimentarias transitorias. Este

debate se recrea en el primer capítulo de esta Tesis con el objetivo de presentar el marco teórico que conduce nuestro trabajo de investigación.

En su trabajo *“Mulheres e soberania alimentar: A luta para a transformação do meio rural brasileiro”* Medeiros Jalil (2009) debate sobre la relación entre la mujer y la soberanía alimentaria, tomando en cuenta la práctica de las mujeres campesinas que participan en el Movimento de Mulheres Camponesas (MMC), su campaña para la producción de alimentos sanos, lanzada en marzo de 2007, y su participación en la construcción de la soberanía alimentaria. La autora resalta que la soberanía alimentaria para ser implementada exige más que políticas públicas, pues se configura como un proyecto de transformación de la sociedad, construido a partir del cuestionamiento de diversas dimensiones como la política, la social, la económica y la cultural. Este cuestionamiento se presenta en un espacio abarcador, desde acciones políticas locales hasta articulaciones en redes globales, mostrando la actualidad del debate en torno de ese proceso.

A partir de ésta campaña Medeiros Jalil buscó comprender y describir cómo las mujeres campesinas cuestionan las estructuras en que están inmersas, y también cuales son los límites de acción y de intervención de ellas. Así como entender que la participación es necesaria y se justifica por el propio carácter público de todo proyecto político. Pensar la soberanía alimentaria desde este sesgo o visión permite traer al campo político las relaciones domésticas y sexuales, y cuestionar las relaciones de poder tanto en los espacios públicos y políticos como en los privados. Es reconocer en las mujeres sujetos políticos y modificar las relaciones en los diferentes espacios para que estos se reconfiguren (Medeiros Jalil, 2009. Traducción nuestra).

También hay cuantiosos trabajos que abordan la soberanía alimentaria desde su vinculación con la agroecología. Ante las tendencias globales de industrialización y mercantilización de los sistemas agrícolas, Altieri (2009) manifiesta, “los conceptos de soberanía alimentaria y sistemas de producción basados en la agroecología han ganado mucha atención en las dos últimas décadas. Iniciativas que implican la aplicación de la ciencia agroecológica moderna alimentada por sistemas de conocimiento indígena, lideradas por miles de agricultores, organizaciones no gubernamentales y algunas instituciones gubernamentales y académicas, están demostrando que pueden mejorar la seguridad alimentaria a la vez que conservar los recursos naturales, la agrobiodiversidad y la conservación del suelo y del agua en cientos de comunidades rurales de varias regiones”.

Uno de los referentes de la Agroecología, Sevilla Guzmán, (2006), realiza un análisis del impacto de la agricultura industrializada sobre los bienes ecológicos comunales. En el modelo de agricultura dominante “la lógica de la naturaleza es sustituida por la lógica industrial regida por el mercado y la obtención del lucro por parte de las empresas multinacionales y de los bancos especuladores, que adquieren una dimensión hegemónica a través de la globalización”.

La agroecología como enfoque integral, que articula la ciencia y la praxis, que toma en cuenta y compatibiliza las dimensiones económica, social, política y ecológica de la agricultura, tendría un papel importante en la re construcción de la soberanía alimentaria, frente a un modelo agroindustrial.

La agroecología pretende, por un lado, entender las múltiples formas de dependencia que han sido históricamente generadas por la expansión de la modernidad y transmitidas por la agricultura industrializada. Y, por otro lado, visibilizar las formas de resistencia y construcción de alternativas desarrolladas por el campesinado y los pueblos indígenas.

“La soberanía alimentaria aparece como una de las raíces epistemológicas de la agroecología como aportación popular; al haber sido generada en forma colectiva como articulación de las distintas aportaciones de organizaciones campesinas e indígenas. Estas han compartido sus reflexiones y propuestas para romper la losa que impide el despliegue de sus potencialidades, desde la modernidad; y que han sido recogidas por la propuesta internacional de la Vía Campesina” (Cuellar Padilla y Sevilla Guzmán, 2009).

En cuanto a las fuertes diferencias existentes entre el modelo dominante y el propuesto por el proyecto político de la soberanía alimentaria, Peter Rosset lo resume de la siguiente manera: “El contraste entre el modelo dominante, basado en las agro-exportaciones, las políticas neoliberales y el libre comercio, versus el modelo de soberanía alimentaria, no podría ser más descarnado. Donde un modelo ve a los agricultores familiares como un anacronismo ineficiente que debería desaparecer, el otro los ve como la base de las economías locales y del desarrollo económico nacional, tal como lo fueron para el mercado interno que originalmente permitió desarrollar a los actuales poderes económicos de los Estados Unidos, Japón, China y Corea del Sur. Un modelo ve la estimulación de las exportaciones como la forma de generar divisas para importar alimentos baratos que evita que un mayor número de niños muera de hambre. El otro modelo ve la conversión de las tierras, en donde los campesinos producían sus alimentos, a grandes monocultivos para la exportación como la fuerza principal que impulsa el crecimiento del hambre y la miseria en las áreas rurales” (Rosset, 2004).

Al analizar las políticas públicas implementadas en América Latina, a raíz de la crisis que estalló en el 2008, Rubio (2011) remarca lo siguiente: “las crisis capitalista y alimentaria fracturaron los mecanismos de subordinación sostenidos sobre la desvalorización de los bienes agropecuarios, con lo cual, la vía de la agricultura dependiente empezó a debilitarse. En este contexto se están generando procesos de recomposición y reorientación de las opciones rurales en el continente. Hoy vuelve a cobrar viabilidad la soberanía alimentaria como aspiración de los pueblos, ante la incertidumbre productiva y el incremento de los precios de los bienes agropecuarios en el ámbito mundial”.

Respecto de la soberanía alimentaria Stedile y Carvalho (2010) ratifican que “este nuevo y transgresor concepto representa una ruptura con relación a la organización de los mercados agrícolas impuesto por las empresas transnacionales y gobiernos neoliberales en el seno de las negociaciones de la OMC y de la FAO, cuyas orientaciones políticas ya habían violado las normas proteccionistas para la agricultura familiar, implementadas por algunos gobiernos nacionalistas y populares, mediante impuestos sobre las importaciones baratas de alimentos, favoreciendo el precio de alimentos nacionales, otorgando pistas de precios y manteniendo los poderes de los compradores públicos”.

Las políticas en curso de la seguridad alimentaria son importantes, sin embargo son insuficientes para atacar la raíz del problema. Los programas gubernamentales compensatorios que se implementan en varios países y que contribuyen para la reducción de la inseguridad alimentaria de millones de personas en situación de pobreza, tienden a ser confundidos con políticas de soberanía alimentaria cuando de hecho, por su carácter coyuntural, pueden ser considerados como acciones de emergencia.

Si bien, muchos de los autores antes mencionados abordan el estudio de la soberanía alimentaria desde una perspectiva de Derecho, es muy escasa la bibliografía encontrada respecto de cómo se concreta el ejercicio de este derecho y de su construcción desde las prácticas sociales, económicas y productivas reales.

La soberanía alimentaria, concluye Heinsch, si bien “participa mucho en la renovación de las ideas sobre las condiciones de realización de la seguridad alimentaria, sigue siendo un concepto más teórico que práctico, por eso consideramos que aún se necesita un trabajo importante de investigación sobre las condiciones de aplicación del concepto en todas sus dimensiones y a todas escalas, y más precisamente si la soberanía alimentaria es el medio para lograr la seguridad alimentaria” (2013).

Frente a los momentos de incertidumbre y a las desigualdades e injusticias producidas por el sistema agroalimentario, actual y del pasado, se hace necesario desde un paradigma diferente reorganizar las esferas de poder dentro de la cadena agroalimentaria. Manteniendo la atención en el derecho a la alimentación y seguridad alimentaria pero desde su perspectiva más amplia. La Soberanía Alimentaria es una de las alternativas viables (R. Ferre y S. Montiel, 2010).

Este proyecto político que lleva muchos años de construcción y debates, es parte de la lucha actual de las organizaciones campesinas e indígenas del mundo, sin embargo es aún poco conocido en ámbitos académicos sobre todo en lo referente a su puesta en práctica.

Es importante remarcar el aporte que desde hace algunos años vienen haciendo las “Cátedras Libres de Soberanía Alimentaria” de diferentes universidades del país⁽⁶⁾, generando espacios de debate, formación y concientización sobre el tema.

Nuestro propósito es aportar al conocimiento y al debate sobre este concepto desde una perspectiva pragmática, desde su ejercicio cotidiano. Nos proponemos describir las prácticas sociales y productivas que construyen este derecho en una comunidad campesina teniendo presente la complejidad del territorio en el cual está inserta.

Para esto nos planteamos el siguiente objetivo general: Comprender cómo es el ejercicio de la Soberanía Alimentaria en las familias campesinas del Valle Calchaquí Sur de la provincia de Salta, a través de un estudio de caso en la localidad de Angastaco. Para lo cual nos servimos de la metodología de investigación cualitativa, utilizando el estudio de caso (*study case research*) usando procedimientos tanto cuantitativos como cualitativos para la recolección y análisis de datos.

Enfocar esta tesis al estudio de la soberanía alimentaria desde una perspectiva pragmática, desde su ejercicio, tuvo el objetivo principal de abordar el concepto a través del análisis a campo, observando las prácticas productivas, alimentarias, culturales y económicas de una comunidad. Esto nos permitió generar conocimiento sobre la realidad de las prácticas campesinas que hacen al cotidiano ejercicio de este derecho y despegarnos de la visión puramente teórica. Así como, definir los factores limitantes y las disputas reales en torno a éste ejercicio.

Para ello nos vinculamos con familias campesinas, compartimos con éstas sus tareas productivas y alimenticias habituales y utilizamos diferentes herramientas de observación, recolección y análisis de información.

⁽⁶⁾ Existen actualmente varias Cátedras Libre de Soberanía Alimentaria, una en la Facultad de Agronomía, una en la Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina ambas de la Universidad de Buenos Aires y otra en la Universidad Nacional de La Plata. Así como, la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria y Agroecología de la Universidad Nacional de Luján, Buenos Aires.

CAPÍTULO 1

Aproximaciones a la Soberanía Alimentaria y su relación con otros conceptos

En este capítulo nos proponemos presentar algunas conceptualizaciones teóricas para facilitar la comprensión de la seguridad y la soberanía alimentaria. Sus orígenes y otros conceptos como campesinado, agroecología, reforma agraria integral, inseguridad alimentaria, dependencia alimentaria, semillas y territorio, con los cuales se relacionan, contextualizándolos histórica, social y políticamente.

Es necesario, para comprender cómo surge el concepto de soberanía alimentaria, hablar también del concepto de seguridad alimentaria y su construcción a nivel mundial. Entender sus diferencias y sus aplicaciones, así como también saber cuál es el origen político de ambos conceptos.

La cuestión de la soberanía alimentaria es, tanto el resultado de procesos históricos y sociales en los cuales se dan disputas políticas y cuestionamientos de los modelos considerados como hegemónicos, por ello es importante comprender en qué contexto social y político surge este concepto y quiénes lo llevan como bandera de lucha. Analizar más acabadamente estos conceptos nos permitirá entender mejor el abordaje de este trabajo respecto del ejercicio de la soberanía alimentaria en familias campesinas y realizar a partir de esta presentación una reflexión crítica respecto de esta construcción colectiva.

1. El origen y la construcción del concepto “seguridad alimentaria”

Si bien el tema de la seguridad alimentaria ya se trataba durante la Primera Guerra Mundial, en aquel momento asumía un significado estrictamente ligado a la autosuficiencia alimentaria a nivel nacional, como garantía estratégica de producción de alimentos para abastecer a la población a fin de evitar crisis provocadas por los bloqueos militares o por boicots políticos. El concepto estaba ligado a una estrategia militar, como capacidad de producir y controlar la provisión de alimentos para salvaguardar la seguridad nacional. Excluyéndose así cualquier referencia a los planos individuales y familiares, como también cualitativo o nutricional (Medeiros Jalil, 2009).

En 1943, en una conferencia de las Naciones Unidas sobre Alimentación y Agricultura se afirmaba que la primera causa del hambre y de la desnutrición era la pobreza, aclamándose por el desarrollo de un poder de compra suficiente para una dieta adecuada para todos, aunque se insistía también en la insuficiencia de la producción de alimentos para la población (Maluf, 2007). En ese mismo año se crea la FAO, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, en Virginia, Estados Unidos, los 44 países que se reúnen en aquel momento se comprometen a fundar una organización permanente dedicada a la alimentación y la agricultura. A partir de entonces el tema de la alimentación, el hambre y la pobreza empiezan a tomar mayor relevancia mundial en los organismos multilaterales.

En el año 1948 la alimentación es considerada un derecho humano básico y forma parte de la declaración Universal de Derechos Humanos, que dice al respecto: *“todas las personas tienen derecho a una buena nutrición como condición sine qua non para el desarrollo pleno físico y mental”* (Art. 25). En 1960 la FAO pone en marcha la Campaña Mundial Contra el Hambre buscando apoyo no gubernamental⁽⁷⁾.

En 1974, la crisis alimentaria fue ocasionada por una caída del abastecimiento a nivel mundial, los stocks de alimentos disminuían debido a la quiebra de la producción

⁽⁷⁾ www.fao.org/about/es, fecha de consulta 6/11/2013

en países como la Unión Soviética, la India, China y Australia; el proceso elevó los precios de los alimentos exacerbando las desigualdades entre los países pobres y los ricos. Por este motivo en el mismo año la FAO organiza la primera Conferencia Mundial de la Alimentación en Roma, de la cual resulta la *Declaración Universal para la Eliminación del Hambre y la Desnutrición* aprobada por unanimidad por los 130 países participantes (Medeiros Jalil, 2009). Los gobiernos que asistieron a aquella conferencia de 1974 proclamaron que: “*todos los hombres, mujeres y niños tienen derecho inalienable a no padecer de hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales*”. La Conferencia se fijó también el objetivo de erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en el plazo de un decenio⁽⁸⁾.

El concepto de seguridad alimentaria es un concepto “flexible”, su continua evolución dentro de las políticas públicas y desde la perspectiva de la sociedad civil, refleja un amplio reconocimiento de la complejidad tanto técnica como política que envuelve dicho concepto y que dificulta su abordaje. Esta complejidad es producto de los diferentes puntos de vista e intereses y de una coyuntura política, económica y social cambiante en el marco de la cual se debate el problema que se pretende abordar y resolver con seguridad alimentaria, el hambre a nivel mundial. En los párrafos siguientes veremos cómo se van incorporando elementos al concepto y cuáles son sus falencias.

En 1974 el término seguridad alimentaria era definido en la Cumbre Mundial de la Alimentación como “*la disponibilidad en todo momento de suficientes suministros mundiales de alimentos básicos para sostener una continua expansión del consumo de alimentos y poder compensar fluctuaciones en la producción y en los precios*”. Hasta aquí el énfasis estaba puesto en la disponibilidad, en la cantidad de productos alimenticios y en el nivel de consumo.

El economista Amartya Sen, aportó una mirada superadora al modo de entender hasta ese momento la seguridad alimentaria. A fines de los setenta publicó un estudio realizado a partir del análisis de las causas de varias hambrunas o crisis alimentarias ocurridas en diferentes lugares y tiempos. En esta investigación observó que en todos los casos los alimentos estaban potencialmente disponibles en forma de cosechas o de stocks exportables, pero no fueron accesibles a una parte de la población, la que padeció hambre. Concluye entonces que en ninguna hambruna muere “la población”; bajo ese colectivo se encubre que sólo mueren los pobres, los que no pueden acceder a los alimentos. A partir de este estudio, para comprender el hambre, la disponibilidad de alimentos perderá importancia frente al estudio del acceso (Aguirre, 2004).

Sen (1981) plantea la necesidad de tomar en cuenta la capacidad y los derechos de las personas para garantizarse los alimentos, para lo cual propone un nuevo enfoque para el estudio de la seguridad alimentaria, *the entitlement approach*, éste se centra en los derechos de cada persona a un conjunto de bienes incluyendo los alimentos, y considera el hambre como una falta de acceso a este conjunto de bienes. En una economía de mercado, ese derecho opera a través del ingreso real. Si un trabajador vende su fuerza de trabajo y percibe un salario, sus derechos abarcan todos aquellos bienes y servicios que sumados insuman hasta el monto de su salario. El límite queda fijado por su patrimonio (la dotación) y sus posibilidades de intercambio, con la naturaleza o con el mercado.

En base a esos derechos una persona puede adquirir capacidades: la capacidad de estar bien alimentado, la capacidad de no padecer cólera, la capacidad de envejecer

⁽⁸⁾ www.fao.org/wfs/main_es.htm, fecha de consulta 6/11/2013

apaciblemente. Estar bien alimentado es, desde la perspectiva ética invocada por Sen, decisiva para la libertad. El hambre es un atentado a la libertad de tal magnitud que justifica una política activa orientada a tutelar el derecho a los alimentos hasta tanto este se haga efectivo y los pobres puedan asumir su propia autonomía (Aguirre, 2004).

En 1983 la FAO expande los alcances del concepto incluyéndole ésta dimensión, el acceso, lo que condujo a una definición basada en el equilibrio entre la demanda y el suministro de alimentos. Entonces se dice que seguridad alimentaria es *“garantizar a todas las personas en todo momento el acceso tanto físico como económico a todos los alimentos básicos que le sean necesarios”* (Clay, 2002, FAO, 2006).

Unos años más tarde el Banco Mundial (1986) publica un informe titulado *“Poverty and Hunger”* (Pobreza y Hambre), en el cual la seguridad alimentaria es redefinida como *“el acceso de todas las personas en todo momento a suficientes alimentos para llevar adelante una vida activa y saludable”*, se agrega entonces una nueva dimensión relacionada a la cantidad de alimentos y al tipo de vida que estos permitan llevar (Clay, 2002). En este trabajo el Banco Mundial asume que la seguridad alimentaria no depende sólo del suministro de alimentos.

A mediados de la década de los noventa, la seguridad alimentaria, se reconoce como un tema que debe analizarse tanto a nivel individual como global. Aunque, se mantiene la atención en el acceso a los alimentos vinculado a la relación proteína – energía y la malnutrición, la definición incorpora otras dimensiones como: la utilización biológica de los alimentos, cuestiones de salud y educación alimentaria, la inocuidad de los alimentos, la sustentabilidad, la estabilidad de la producción y preferencias alimentarias relacionadas con cuestiones culturales o religiosas. Además se incorpora su relación directa con la satisfacción de otras necesidades básicas y con las elecciones y preferencias de los individuos, percibiendo esta última como uno de los derechos humanos fundamentales (Clay, 2002; Medeiros Jalil, 2009).

En 1996 se convoca a una Cumbre Mundial sobre Alimentación como respuesta a la persistencia de una desnutrición generalizada y a la creciente preocupación por la capacidad de la agricultura para cubrir las necesidades futuras de alimentos. De esta Cumbre surge la siguiente definición *“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana”* (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996) (FAO, 2006:1).

Esta definición, actualmente utilizada, señala las siguientes dimensiones de la seguridad alimentaria:

- **“Disponibilidad de alimentos:** *La existencia de cantidades suficientes de alimentos de calidad adecuada, suministrados a través de la producción del país o de importaciones (comprendida la ayuda alimentaria).*

- **Acceso a los alimentos:** *Acceso de las personas a los recursos adecuados (recursos a los que se tiene derecho) para adquirir alimentos apropiados y una alimentación nutritiva. Estos derechos se definen como el conjunto de todos los grupos de productos sobre los cuales una persona puede tener dominio en virtud de acuerdos jurídicos, políticos, económicos y sociales de la comunidad en que vive (comprendidos los derechos tradicionales, como el acceso a los recursos colectivos).*

- **Utilización:** *Utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas. Este concepto pone de relieve la importancia de los insumos no alimentarios en la seguridad alimentaria.*

- **Estabilidad:** *Para tener seguridad alimentaria, una población, un hogar o una persona deben tener acceso a alimentos adecuados en todo momento. No deben correr el riesgo de quedarse sin acceso a los alimentos a consecuencia de crisis repentinas (por ej., una crisis económica o climática) ni de acontecimientos cíclicos (como la inseguridad alimentaria estacional). De esta manera, el concepto de estabilidad se refiere tanto a la dimensión de la disponibilidad como a la del acceso de la seguridad alimentaria*” (FAO, 2006:1).

Este concepto fue construido por los gobiernos que participan en la FAO, con el objetivo, que en el marco de los derechos humanos, todas las personas tuvieran asegurado el derecho a la alimentación, y cabría a los gobiernos el deber de implementar políticas públicas, que garanticen el acceso a los alimentos. Asimismo, todas las personas tendrían la “seguridad” de la sobrevivencia. Tendrían la seguridad garantizada por los gobiernos que ofertarían los alimentos necesarios para su sobrevivencia. Ese paso fue importante, porque se constituyó en una política pública, como obligación de todos los gobiernos de resolver el problema del hambre de su población, pero fue insuficiente (Stedile y Carvalho, 2010).

En el año 2000 fue celebrada la *Cumbre del Milenio* de las Naciones Unidas, en esta oportunidad 189 países aprobaron la *Declaración del Milenio* en la cual están contenidos los *Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM)*. Los ODM conforman una iniciativa global que surgió de los compromisos y metas establecidas en las cumbres mundiales de los años noventa. Como respuesta a los principales desafíos de desarrollo, los ODM promueven la reducción de la pobreza, fortalecer la educación, la salud materna, la equidad de género, y apuntan a combatir la mortalidad infantil, el VIH/SIDA y otras enfermedades, garantizar la sostenibilidad del medio ambiente y fomentar una asociación mundial para el desarrollo.

Se trata de ocho objetivos que intentan alcanzarse para el 2015 y se basan directamente en actividades y metas incluidas en la *Declaración del Milenio*⁽⁹⁾. El primer objetivo es erradicar la pobreza extrema y el hambre, para lo cual se proponen las siguientes metas: 1- Reducir a la mitad, entre 1990 y 2015, la proporción de personas con ingresos inferiores a 1 dólar por día⁽¹⁰⁾, 2- Lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos, incluidos las mujeres y los jóvenes y 3- Reducir a la mitad, entre 1990 y 2015, la proporción de personas que padecen hambre.

Sin embargo, las dificultades para resolver el problema del hambre mediante las políticas formuladas alrededor del concepto de seguridad alimentaria van quedando plasmadas en los diferentes informes realizados por las Naciones Unidas y por otras organizaciones vinculadas. En el 2008, la FAO presenta el noveno informe desde la Cumbre Mundial de 1996, *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*, en el cual se centra la atención en el elevado precio de los alimentos lo cual incrementa los niveles de escasez alimentaria.

Los principales mensajes de este informe, resumidos, son 1- “El hambre en el mundo está aumentando”, el objetivo de la Cumbre Mundial sobre Alimentación de reducir a la mitad el número de personas subnutridas en el mundo para 2015, es cada vez más difícil para muchos países; 2- “Los precios elevados de los alimentos tienen

⁽⁹⁾ <http://www.undp.org.ar/odm.html>, fecha de consulta 05/03/2014.

⁽¹⁰⁾ El umbral de pobreza internacional se fijó en 1 dólar/día en el momento en que se establecieron los ODM, pero desde 2008, la definición del Banco Mundial de las personas que viven en la pobreza extrema se refiere a las que viven con menos de 1,25 dólares/día, lo que refleja unos niveles de precios más elevados a lo estimado previamente en muchos países en desarrollo.

gran parte de la culpa”, el incremento más rápido del hambre crónica⁽¹¹⁾ experimentado recientemente se produjo entre 2003-05 y 2007, las estimaciones de FAO muestran que, en ese período, 75 millones de personas se añadieron a la cifra total de personas subnutridas; 3- “Los hogares más pobres, los que no tienen tierras y los que están a cargo de mujeres son los más perjudicados”, la mayoría de los hogares urbanos y rurales de los países en desarrollo dependen de la compra de alimentos para cubrir sus necesidades alimentarias y resultarán perjudicados por los precios altos; 4- “Las respuestas iniciales de los gobiernos en materia de políticas han tenido un efecto limitado”, las medidas tomadas como el control de precios y las restricciones a las exportaciones fueron ineficaces e insostenibles; 5- “Los precios elevados de los alimentos también constituyen una oportunidad”. A largo plazo, los precios elevados de los alimentos suponen una oportunidad para la agricultura (también para los pequeños agricultores) en los países en desarrollo, si van acompañados de la provisión de bienes públicos esenciales; y 6- “Se necesita un enfoque exhaustivo de doble componente”, los gobiernos, los donantes, las Naciones Unidas, las organizaciones no gubernamentales, la sociedad civil y el sector privado deben combinar de inmediato sus esfuerzos en un enfoque estratégico de doble componente (medidas para el sector agrícola y redes de seguridad y protección social) para abordar las consecuencias de los precios elevados de los alimentos en el hambre.

A esta situación se suman los inconvenientes generados por la crisis petrolera producto del aumento del consumo y del agotamiento de las reservas de petróleo. Durante 2008 el mercado petrolero internacional culminó un período de fuertes alzas de precios, al superar varias marcas simbólicas e históricas, como los 100 dólares por barril (para el crudo marcador *West Texas Intermediate*, WTI). A partir de la última década del siglo pasado finalizó un ciclo de bajos precios del petróleo, durante 1990-1999 se registraron precios promedio nominales inferiores a 20 dólares por barril. Durante el año 2000 se registró una fuerte alza (57 % con respecto a 1999), después siguieron dos años de reducción y leve estabilización de precios, para volver a la tendencia alcista a partir de 2003. El período 2003-2008 constituye el más largo de crecimiento sostenido de los precios del petróleo, con un promedio de crecimiento anual de 25 % (CEPAL, 2009). Este informe de CEPAL coincide con el de FAO respecto del período 2003-2007 como uno de los más críticos, observándose un mayor aumento del precio de los alimentos coincidente con el período alcista del precio del petróleo.

Al igual que en crisis petroleras anteriores, la reciente es resultado de una demanda más dinámica y una menor capacidad de respuesta con respecto a la oferta petrolera, que está asociada a un rezago en inversiones, pero también es el resultado de tensiones geopolíticas, acciones y sucesos ocurridos en algunos de los principales países productores⁽¹²⁾. Todo lo anterior coincide con un período de fuerte crecimiento económico, que converge al final del ciclo con un derrumbe de precios, desaceleración

⁽¹¹⁾ Se entiende por *hambre crónica* al estado de las personas cuya ingestión alimentaria durante al menos un año no llega a cubrir sus necesidades energéticas mínimas. También se utiliza como un sinónimo de subnutrición crónica (<http://www.fao.org/hunger/es/> fecha de consulta 12/06/14).

⁽¹²⁾ Algunos de estos sucesos más importantes: 1) recortes de producción por parte de los Estados de la Organización de Países Exportadores de Petróleo (OPEP), que inician a fines del primer trimestre de 1999 como respuesta a bajos niveles de precios que se acentuaban con la crisis económica asiática (2008); 2) ataques terroristas en Nueva York (septiembre de 2001); 3) huelga en la petrolera venezolana PDVSA (diciembre de 2002); 4) guerra en Irak (marzo de 2003); 5) recorte en la producción de Nigeria, luego de ataques terroristas y protestas de la población en contra de la actividad petrolera (2006), y 6) varios huracanes tropicales en el Atlántico del continente americano, que afectaron de manera particular al mercado del Golfo de México (Iván, en septiembre de 2004; Dennis, Katrina y Rita, en 2005, y Gustav e Ike, en septiembre de 2008) (CEPAL, 2009).

y recesión en las principales economías a nivel mundial. Los altos precios del petróleo y las materias primas son una consecuencia de un fenómeno complejo que se origina en los países desarrollados. La fragilidad financiera creciente está estrechamente ligada a un modelo insostenible de crecimiento mundial, observado desde inicios del presente milenio. Como característica adicional de la reciente crisis petrolera, se debe mencionar el papel que han desempeñado los mercados financieros. Por ejemplo, mediante los contratos a futuro muchas instituciones no petroleras (como fondos de pensiones y bancos de inversión) llegaron a tener una fuerte porción del mercado de instrumentos referido, sin llegar nunca, ni tener la intención de materializar dichos contratos, sino como una opción para cubrirse de la inflación y de la devaluación del dólar. Este tipo de apuestas contribuyó y explica una parte de las alzas del precio del petróleo (CEPAL, 2009).

Durante la primera fase de la crisis, en 2008, los precios de los bienes alimentarios se incrementaron como resultado de la migración de los fondos especulativos hacia las *commodities* agrícolas, ante el declive de las ganancias ocurrida en el ámbito hipotecario. El cultivo que lideró el alza de precios fue el arroz, alcanzando un precio record de 1009,32 dólares la tonelada, en el período anterior a la crisis este cereal llegó a un pico de 338,06 dólares. Los precios de los alimentos básicos para consumo ascendieron entre un 60 % y un 70 %, provocando que el número de personas con hambre en el mundo se incrementara en 100 millones (Rubio, 2011).

La segunda fase de la crisis alimentaria estalló a fines de 2010 y principio de 2011 como resultado de la combinación de factores climatológicos y el declive de las ganancias especulativas. Una larga sequía en la Federación Rusa generó incertidumbre sobre la cosecha de trigo elevando el precio nacional de éste a 220 dólares la tonelada. Sin embargo, fue la especulación la que impulsó una nueva subida del precio de los cereales. Las empresas agroalimentarias en Rusia habían firmado un contrato de entrega del trigo a 170 dólares la tonelada, cuando vieron aumentar el precio por la sequía presionaron al gobierno para que restringiera las exportaciones. Esta restricción fue el punta pie para el alza de los precios a nivel mundial, ante la incertidumbre generada. Este proceso combinado con el declive del dólar durante el primer semestre de 2011, ocasionó que los fondos de inversión fluyeran nuevamente hacia las *commodities*, ocasionando la segunda fase de la crisis alimentaria (Rubio, 2011).

Esto que explica Rubio (2011) demuestra que los alimentos, en el sistema capitalista, son un “refugio para los fondos especulativos”, por lo tanto, cualquier declive en la rentabilidad del sector agroalimentario tiende a reeditar las crisis alimentarias. “En otras palabras, no es que los cambios de los precios de los alimentos reflejaren los movimientos de la oferta o la demanda de alimentos, sino que estaban impulsados en gran medida por una especulación que supera con creces las necesidades de liquidez de los mercados de materias primas para ejecutar las operaciones de los usuarios de productos básicos, como la industria de la alimentación y los importadores de productos agrícolas básicos... Por ejemplo, la especulación basada en la fuerza del mercado del petróleo contribuyó a la crisis en los precios de los alimentos al influir en las condiciones fundamentales de suministro de un insumo agrícola esencial. El petróleo es un componente integral de las cadenas modernas de abastecimiento de alimentos; se utiliza en fertilizantes, en la transformación de alimentos y en el transporte de estos” (de Schutter, 2010).

En consonancia con la crisis petrolera se da un importante crecimiento de la producción de biocombustibles ya que éstos han sido promovidos como una alternativa al petróleo. La industria, los gobiernos y científicos impulsores de los biocombustibles afirman que servirán como una alternativa al petróleo que se acaba, mitigando el cambio

climático por medio de la reducción de gases de efecto invernadero, aumentando los ingresos de los agricultores, y promoviendo el desarrollo rural. Sin embargo, “rigurosas investigaciones de ecologistas y científicos sociales sugieren que el *boom* de la industria de biocombustibles a gran escala será desastrosa para los agricultores, el medio ambiente, la preservación de la biodiversidad y para los consumidores, particularmente, los pobres” (Altieri y Bravo, 2007).

El crecimiento de las inversiones en bioenergía tiene efectos directos en los precios de algunos productos agrícolas incluidos varios productos alimentarios básicos como el maíz y el azúcar. “Desde 2004, los precios del petróleo y del azúcar han aumentado paralelamente. A medida que algunos países comenzaron a pasar del azúcar al etanol, lo que hizo que se redujeran las exportaciones de azúcar durante un período de déficit de los suministros mundiales, los precios del azúcar aumentaron en el mercado mundial, lo que empujó a agricultores de otros países a aumentar la producción de azúcar (en sustitución de otros cultivos) y consiguientemente causó un aumento de los precios de otros cultivos también” (FAO, 2007).

Según FAO (2007) la expansión de la bioenergía hace temer por la seguridad alimentaria, en los planos mundial, nacional y de las familias. La disponibilidad de suministros alimentarios adecuados podría verse amenazada por la producción de bioenergía si la tierra y otros recursos productivos se desvían de la producción de alimentos. Podría reducirse el acceso a los alimentos de los compradores netos de alimentos con bajos ingresos.

Altieri y Bravo (2007) afirmaban que “el cultivo masivo de maíz, caña de azúcar, soja, palma africana y otros cultivos impulsados por la industria agroenergética (la mayoría genéticamente modificados) no reducirán las emisiones de gases de efecto invernadero, pero sí desplazarán a miles de agricultores, disminuirán la seguridad alimentaria de muchos países, y acelerarán la deforestación y la destrucción del medioambiente en el Sur Global. El avance de la “frontera agrícola” para biocombustibles es un atentado contra la soberanía alimentaria de las naciones en desarrollo, en tanto la tierra para producción de alimentos está crecientemente siendo destinada a alimentar automóviles de los pueblos del Norte”. La producción de biocombustibles también afecta directamente a los consumidores con un incremento en el costo de los alimentos, no sólo los derivados de estos cereales y oleaginosas sino también de la carne, la leche y otros derivados producidos en sistemas confinados de alimentación basados en maíz y soja.

La definición de seguridad alimentaria, a pesar de sus dimensiones y de las modificaciones e incorporaciones que viene teniendo a lo largo de la historia, “deja varios vacíos que hacen al concepto polisémico, ya que no hace referencia a la cuestión de la alimentación como un derecho fundamental de forma explícita, ni define de forma clara las condiciones para garantizar la disponibilidad de los alimentos, abriendo así las puertas para la perspectiva neoliberal, la cual pretende subordinar la agricultura y la seguridad alimentaria a la leyes del mercado” (Medeiros Jalil, 2009:33 traducción nuestra).

Uno de los vacíos más importantes que tiene el concepto de seguridad alimentaria es la escasa referencia que hace a la tierra y el agua en su definición, considerando que son los dos bienes naturales básicos necesarios para la producción de alimentos y que además son los que mayor presión ambiental, social, económica y política soportan. Dentro de la definición estos bienes quedan contenidos, muy difusamente, dentro del apartado de acceso a los alimentos, en lo que se define como “*recursos adecuados para adquirir alimentos apropiados*” o en la referencia que se hace respecto de los derechos de acceso “*a los recursos colectivos*”.

Sin embargo, en varios de los informes sobre el estado de la seguridad alimentaria de FAO⁽¹³⁾, se encuentra el acceso a la tierra como una de las principales causas de inseguridad alimentaria. Por ejemplo reconoce que los hogares sin tierra son de los más vulnerables, o que la escasez de tierra y agua se encuentra en primer lugar respecto de los factores que afectan negativamente la producción de alimentos, o que la mejora en el acceso a la tierra para hogares sostenidos por mujeres traería mejoras en la alimentación de numerosas familias. Incluso el acceso y la tenencia de la tierra se utilizan como elementos comparativos entre diferentes países para subrayar aquellos que, a través de una mejor distribución de éste recurso, han logrado mejorar sus condiciones de vida.

Esta definición no aclara en qué condiciones debe llevarse adelante la producción de alimentos ni cómo debe ser el sistema agroalimentario. El foco está puesto en el acceso a los alimentos sin cuestionar su origen por lo que no se cuestiona la importación de alimentos, los modos de producción, el acceso a alimentos mediante ayudas de tipo asistencialistas o el empleo de alimentos dudosos para el consumo humano. Así como tampoco cuestiona las tecnologías aplicadas en la producción de alimentos como el uso de organismos genéticamente modificados (OGM), de agrotóxicos y el confinamiento de animales entre otras. Tampoco menciona cuestiones vinculadas a la gestión de los bienes comunes naturales.

1.1. Inseguridad alimentaria

Directamente relacionado al concepto de seguridad alimentaria está el de *inseguridad alimentaria* como producto de no haber alcanzado el primero. Este concepto, opuesto al anterior, hace referencia a la imposibilidad de las personas de acceder a los alimentos debido a diversas razones como la escasez física de los mismos, la imposibilidad de comprarlos o su baja calidad. Este problema afecta a los más pobres del mundo, los que mueren de hambre y de enfermedades relacionadas a la falta de comida.

Las causas más frecuentes de inseguridad alimentaria son los precios elevados de los alimentos, la degradación del medio ambiente, formas de producción y distribución ineficientes que perjudican a los pequeños productores, mal funcionamiento del mercado internacional, la producción de biocombustibles y razones culturales para el acceso a determinados alimentos en las comunidades⁽¹⁴⁾. Como así también, las situaciones de pobreza, la mala distribución de las riquezas, la falta de empleos e ingresos, la falta de formación básica y la mala inversión de los ingresos. La falta de acceso al agua potable, las migraciones poblacionales debido a situaciones de catástrofes, las epidemias y la aparición de nuevas enfermedades también generan inseguridad alimentaria. Este problema que causa sufrimiento a los seres humanos, produce pérdidas de productividad, escasos rendimientos laborales, disminuye la capacidad de adquirir conocimientos y limita los resultados educativos de los niños y los jóvenes.

En el informe del Banco Mundial "*Poverty and Hunger*" se hace énfasis en las dinámicas temporales de la inseguridad alimentaria, diferenciándose entre la inseguridad alimentaria crónica asociada a problemas de pobreza continua o estructural,

⁽¹³⁾ "Informe de Políticas", número 2, junio 2006. "El estado de inseguridad alimentaria en el mundo" 2008. "El estado de inseguridad alimentaria en el mundo" 2008. "El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Las mujeres en la agricultura, cerrar la brecha de género en aras del desarrollo" 2010-11.

⁽¹⁴⁾ <http://www.pobrezamundial.com/la-inseguridad-alimentaria-en-el-mundo>, fecha de consulta 29/06/14.

a los bajos ingresos y a la imposibilidad de procurarse comida, ya sea mediante la compra o la producción de los propios alimentos. Mientras que la inseguridad alimentaria transitoria es una declinación temporal del acceso a suficientes alimentos, ya sea por una suba en los precios de los alimentos, por la caída en la producción de los mismos, por falta de ingresos de las familias o por alguna catástrofe climática (Banco Mundial, 1986).

De acuerdo a la descripción y las dinámicas definidas, la inseguridad alimentaria es una cuestión que atañe a individuos o grupos de personas, no se visualiza como un problema de un Pueblo, de una Nación o de un Estado, por lo tanto, su abordaje apunta a resolver problemas de acceso a los alimentos sin cuestionar el origen o las causas de dicho padecimiento.

Las acciones tendientes a contrarrestar situaciones de inseguridad alimentaria se basan en “ayudas humanitarias” o de tipo asistencialistas, las que suelen ser de carácter temporal. Estas ayudas temporales suponen que en algún momento se revierte la situación de escasez de alimentos o de dinero para adquirirlos y mientras tanto es necesario sostener el consumo mínimo necesario para no padecer hambre. Sin embargo, la historia muestra que estas situaciones de inseguridad alimentaria causadas por los movimientos de los mercados no se resuelven con medidas de corto plazo.

2. Los orígenes del concepto “Soberanía Alimentaria”

El término *Soberanía Alimentaria* fue lanzado por Vía Campesina en 1996 en la ciudad de Roma durante un Foro Mundial por la Seguridad Alimentaria que se realizó paralelo a la Cumbre Mundial de la Alimentación organizada por la FAO, de la cual hablamos en párrafos anteriores. El concepto se venía discutiendo desde hacía varios años e introducido en distintas instancias como la Conferencia Internacional de la Vía Campesina en Tlaxcala, México en abril de 1996 y en la Conferencia Técnica Internacional sobre Recursos Filogenéticos celebrada en Leipzig, (Alemania) en junio del mismo año.

En el momento de su lanzamiento, la soberanía alimentaria es definida por la Vía Campesina como *“el derecho de cada nación de mantener y desarrollar su propia capacidad de producir alimentos que son decisivos para la seguridad alimentaria nacional y comunitaria, respetando la diversidad cultural y la diversidad de los métodos de producción”*. Así mismo declara: *“Nosotros, la Vía Campesina, un movimiento creciente de trabajadores agrícolas, organizaciones de campesinos, pequeños y medianos productores, y pueblos indígenas de todas las regiones del mundo, sabemos que la seguridad alimentaria no puede lograrse sin tomar totalmente en cuenta a quienes producen los alimentos. Cualquier discusión que ignore nuestra contribución, fracasará en la erradicación de la pobreza y el hambre. La alimentación es un derecho humano básico. Este derecho se puede asegurar únicamente en un sistema donde la Soberanía Alimentaria esté garantizada”* (Vía Campesina, 1996).

Además la Vía Campesina asegura que *“la Soberanía Alimentaria es una condición previa para una seguridad alimentaria genuina”* y por lo tanto el Derecho a la Alimentación puede ser visto como la herramienta para lograrla.

En el documento “Soberanía Alimentaria: Un futuro sin hambre” (Vía Campesina, 1996) ésta organización campesina internacional resalta los siete principios para lograr la Soberanía Alimentaria:

“1. Alimentación, un Derecho Humano Básico

La alimentación es un derecho humano básico. Todos deben tener acceso a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente adecuada en cantidad y calidad suficientes para mantener una vida sana con plena dignidad humana. Cada nación debería declarar que el acceso a la alimentación es un derecho constitucional y debería garantizar el desarrollo del sector primario para asegurar el cumplimiento de este derecho fundamental.

2. Reforma Agraria

Es necesaria una reforma agraria auténtica, que proporcione a las personas sin tierra y a los productores, especialmente a las mujeres, la propiedad y el control sobre la tierra que trabajan y que devuelva a los pueblos indígenas sus territorios. El derecho a la tierra debe estar libre de discriminación de género, religión, raza, clase social o ideología. La tierra le pertenece a aquellos que la trabajan. Las familias de productores de pequeña escala, especialmente las mujeres, deben contar con acceso a tierra productiva, crédito, tecnología, mercados y servicios de extensión. Los gobiernos deben establecer y apoyar sistemas de crédito rural descentralizados que le dan prioridad a los sistemas de producción de alimentos para consumo interno para garantizar la Soberanía Alimentaria. Se debería utilizar la capacidad de producción en vez de la tierra como una garantía para respaldar el crédito.

Para animar a las personas jóvenes a permanecer en comunidades rurales como ciudadanos productivos, el trabajo de producir alimentos y cuidar la tierra tiene que ser lo suficientemente apreciado, tanto económica como socialmente. Los gobiernos deben efectuar inversiones de largo plazo de recursos públicos en el desarrollo de infraestructura rural social y ecológicamente adecuada.

3. Protección de Recursos Naturales

La Soberanía Alimentaria implica el cuidado y uso sostenible de los recursos naturales especialmente tierra, agua, semillas y razas de animales. Las personas que trabajan la tierra deben tener el derecho de practicar la gestión sostenible de los recursos naturales y de preservar la diversidad biológica. Esto solamente puede lograrse desde una base económica sólida, con seguridad en la tenencia, con suelos sanos y uso reducido de agroquímicos. La sostenibilidad de largo plazo exige apartarse de la dependencia de los insumos químicos, de los monocultivos comerciales y de los modelos intensivos de producción industrializada. Se necesita de modelos naturales equilibrados y diversificados. Los recursos genéticos son el resultado de milenios de evolución y le pertenecen a toda la humanidad. Representan el trabajo cuidadoso y el conocimiento de muchas generaciones de pueblos rurales e indígenas. Debe prohibirse que las compañías privadas patenten y comercialicen los recursos genéticos. Por lo tanto, los Acuerdos de Propiedad Intelectual de la OMC son inaceptables. Las comunidades de productores tienen el derecho de utilizar libremente y proteger los recursos genéticos diversos, incluidas semillas y razas de animales que hayan sido desarrolladas por ellos a lo largo de la historia.

4. Reorganización del Comercio de Alimentos

Antes que nada, la alimentación es una fuente de nutrición y solamente en segundo lugar un artículo de comercio. Las políticas agrícolas nacionales deben priorizar la producción para consumo interno y autosuficiencia alimentaria. Las importaciones de alimentos no deben desplazar la producción local ni reducir los precios. Esto significa que deben cesar el dumping de exportación o las exportaciones subvencionadas. Los productores de pequeña escala tienen el derecho de producir alimentos de primera necesidad para sus países y a tener el control sobre la comercialización de sus productos. Los precios de los alimentos en los mercados

internos e internacionales deben estar regulados y deben reflejar los verdaderos costos de producir esos alimentos. Esto aseguraría que las familias de productores de pequeña escala tengan ingresos adecuados. Es inaceptable que el comercio de productos alimenticios básicos se siga basando en la explotación económica de los más vulnerables (los productores de menores ingresos) y en más degradación del ambiente. Es igualmente inaceptable que las decisiones de comercio y producción sean dictadas cada vez más por la necesidad de divisas extranjeras para cubrir las grandes cargas de la deuda. Estas deudas colocan una carga desproporcionada sobre las poblaciones rurales y, por lo tanto, deberían ser condenadas.

5. Eliminar la Globalización del Hambre

La Soberanía Alimentaria está socavada por las instituciones multilaterales y por el capital especulativo. El control cada vez mayor de las empresas multinacionales sobre las políticas agrícolas ha sido facilitado por las políticas económicas de las organizaciones multilaterales tales como la OMC, el Banco Mundial y el FMI. Por lo tanto, se requiere de la regulación y el establecimiento de impuestos sobre el capital especulativo y el cumplimiento estricto de un Código de Conducta para las empresas transnacionales.

6. Paz Social

Todos tenemos el derecho de estar libres de violencia. La alimentación no debe ser utilizada como un arma. Los niveles cada vez mayores de pobreza y marginalización en el área rural, conjuntamente con la creciente opresión de las minorías étnicas y poblaciones indígenas, agravan las situaciones de represión y desesperación. El desplazamiento continuo, la urbanización forzada, la represión y el racismo cada vez mayor hacia los productores de pequeña escala no pueden ser tolerados.

7. Control Democrático

Los productores de pequeña escala deben tener una intervención directa en la formulación de políticas agrícolas en todos los niveles. La Organización de Naciones Unidas y las organizaciones relacionadas tendrán que sufrir un proceso de democratización para permitir que esto se haga una realidad. Todos tenemos derecho a información certera y franca y a un proceso de toma de decisiones abierto y democrático. Estos derechos forman la base de una buena gobernanza, responsabilidad e igualdad de participación en la vida económica, política y social, libre de cualquier forma de discriminación. En particular se debe garantizar a las mujeres rurales la toma de decisiones directa y activa en cuestiones alimentarias y rurales” (Vía Campesina, 1996).

Desde su presentación oficial en el contraforo a la Cumbre Mundial de la Alimentación de la FAO en Roma, Italia, en 1996, el concepto de Soberanía Alimentaria se ha ido enriqueciendo al ritmo de los encuentros de Vía Campesina. Así, en el Congreso organizado en octubre del 2000 en Bangalore, por Vía Campesina y por la Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo (CLOC)⁽¹⁵⁾ se señala como imprescindible para la lucha dicho concepto, que definieron como “el derecho de

⁽¹⁵⁾ Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo (CLOC) es una organización continental, que nace entre los años 1989 y 1992. Se constituye formalmente en el congreso realizado en Lima – Perú, del 21 al 25 de febrero de 1994, con la participación de 84 organizaciones procedentes de 18 países de América Latina y el Caribe. Es un movimiento continental, autónomo, plural, independiente, sin afiliación a partido o movimiento político o de otro tipo, al igual que la Vía Campesina de la cual hace parte; es de carácter anti-capitalista, anti-imperialista, de resistencia al modelo neoliberal (Documentos políticos, V Congreso de la CLOC, Ecuador, 2010).

los pueblos a definir su propia Política Agrícola y Alimentaria sin *dumping* hacia otros países”.

Para Vía Campesina, la Soberanía Alimentaria requiere la existencia de “una producción alimentaria sana, de buena calidad y culturalmente apropiada, para el mercado interior”; lo que implica “mantener la capacidad de producción alimentaria, en base a un sistema de producción campesina diversificada (biodiversidad, capacidad productiva de las tierras, valor cultural, preservación de los recursos naturales) para garantizar la independencia y la soberanía de las poblaciones” (Cuellar Padilla y Sevilla Guzmán, 2009:37).

En el año 2001 en el Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria en La Habana, Cuba, se reformula y amplía el concepto de Soberanía Alimentaria, se marcan algunos puntos que enriquecen la anterior definición fundamentalmente en lo referente a la definición de políticas por parte de los pueblos. Así también como que la soberanía alimentaria reconoce una agricultura con campesinos, indígenas y comunidades pesqueras, vinculada al territorio y orientada a la satisfacción de las necesidades de los mercados locales y nacionales. Una agricultura que tome como preocupación central al ser humano; que preserve, valore y fomente la multifuncionalidad de los modos campesinos e indígenas de producción y gestión del territorio rural. Asimismo, supone el reconocimiento y valorización de las ventajas económicas, sociales, ambientales y culturales para los países, los productores y consumidores de la agricultura en pequeña escala, de las agriculturas familiares, de las agriculturas campesinas e indígenas. Implica el reconocimiento a la multiétnicidad de las naciones y el reconocimiento y valorización de las identidades de los pueblos originarios. Esto implica, además, el reconocimiento al control autónomo de sus territorios, bienes naturales, sistemas de producción y gestión del espacio rural, semillas, conocimientos y formas organizativas.

El concepto de soberanía alimentaria está en contraposición con la propiedad intelectual de organismos vegetales y otros seres vivos, y con los organismos genéticamente modificados, sino que establece que las semillas son propiedad de la humanidad e imprescindibles para el ejercicio de la soberanía alimentaria de la población. Por ello promueve el almacenamiento, la selección, el uso y el libre intercambio de las semillas, como formas de conservarlas. Lo mismo ocurre con esquejes y tubérculos. Promueve espacios de protección de las variedades locales a través de las ferias de intercambio de semillas, los bancos comunitarios y los clubes de semillas existentes en algunos países de Asia o los guardianes de semillas de Ecuador, la Red de Semillas Libres de Colombia, entre otras⁽¹⁶⁾. Quienes defienden la soberanía alimentaria como una ética de vida están terminantemente en contra de la privatización de las semillas y cualquier otra forma de vida.

La soberanía alimentaria implica la puesta en marcha de procesos radicales de reforma agraria integral adaptados a las condiciones de cada país y región, que permitan a los campesinos e indígenas un acceso equitativo a los recursos productivos, principalmente tierra, agua y biodiversidad. Como así también a los medios de producción, financiamiento, capacitación y fortalecimiento de sus capacidades de gestión e interlocución y a los mercados locales. Favorece la soberanía económica, política y cultural de los pueblos.

⁽¹⁶⁾ Para profundizar sobre estas experiencias comunitarias de manejo de las semillas se recomienda la lectura de la Revista de Agroecología LEISA, “Asegurando las semillas” vol. 23, Nº 2, septiembre 2007. ISSN: 1729-7419. Disponible en: <http://www.leisa-al.org/web/revista-leisa.html?start=24>

2.1. Dependencia Alimentaria

Cuando los pueblos no tienen dominio sobre sus políticas agroalimentarias, como aquellas que definen el uso de sus bienes comunes naturales y de la forma en que se distribuyen las ganancias generadas a partir de su explotación, se transforman en Naciones dominadas por poderes externos al territorio y padecen dependencia alimentaria.

Los modelos agroalimentarios vigentes, ligados al comercio internacional, orientan sus políticas agrarias a fomentar el comercio exterior de materias primas y productos agroalimentarios, priorizando el comercio frente al abastecimiento local de alimentos, con exportaciones basadas en la venta de materias primas agropecuarias e importaciones en las que predominan los alimentos básicos. Este tipo de políticas agrarias crean desequilibrios, desigualdades, exclusiones y dependencias tanto económicas, sociales, ambientales como territoriales.

Los pueblos pierden soberanía alimentaria cuando sus políticas agroalimentarias son definidas fuera de su territorio y sin participación activa de los directamente involucrados. Este modelo agroexportador es fomentado por intereses económicos y políticos asociados a las grandes empresas transnacionales de la transformación y la distribución, imponiendo sistemas productivos basados en el monocultivo y en la homogeneización de la producción, eliminando diversidad, tanto de cultivos como de métodos de producción.

Cuando la alimentación es dependiente del mercado, los pueblos son más vulnerables a la suba de precios de los alimentos, a la especulación financiera y a la suba del precio del petróleo. Estas situaciones derivan en conflictos sociales producto del desempleo, la exclusión social, la desigualdad de derechos y el padecimiento del hambre.

Esta concepción demuestra la inestabilidad del paradigma neoliberal de la alimentación vinculado fuertemente al mercado. El cual se sostiene en la idea de seguridad alimentaria como única dimensión de las políticas agroalimentarias. Cuando los mercados manejan el acceso a los alimentos las posibilidades de padecer hambre aumentan, sobre todo, en países pobres sin autonomía sobre la explotación de sus bienes o altamente dependientes de otros países para adquirir alimentos básicos.

En el marco de la soberanía alimentaria la inseguridad alimentaria puede ser un problema temporal o pasajero, que podría ser revertido con políticas alimentarias adecuadas. Mientras que si existe dependencia la seguridad alimentaria puede constituirse en una situación excepcional producto de una coyuntura del mercado internacional favorable.

3. El debate entre Soberanía y Seguridad Alimentaria

La Vía Campesina acuñó el concepto de soberanía alimentaria, no sólo como una alternativa para los graves problemas que afectan a la alimentación mundial y a la agricultura, sino como una propuesta de futuro sustentada en principios de humanidad, tales como los de autonomía y autodeterminación de los pueblos. La soberanía alimentaria es un principio, una ética de vida, una manera de ver el mundo y construirlo sobre bases de justicia e igualdad (León, 2010:19).

En el Foro sobre Soberanía Alimentaria en Nyéléni, Mali, en el 2007, la Vía Campesina declaró: *“La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y*

ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones. Nos ofrece una estrategia para resistir y dismantlar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, y para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que pasen a estar gestionados por los productores y productoras locales. La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La soberanía alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos. La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones” (Declaración de Nyéléni, 2007:1).

El concepto de soberanía alimentaria es para la Vía Campesina un instrumento político de transformación y articulación de lucha contra el sistema vigente, es una proposición política global que se ratifica para aquellos grupos y sujetos políticos ligados directamente a los sectores agrícolas. Con esto se propone una transformación radical del sistema económico dominante y del modelo de desarrollo, así como también del modelo de relaciones sociales, políticas y culturales que se constituyen de forma desigual, y que están en las bases mismas de ese modelo. La soberanía alimentaria es determinante para la construcción de un proyecto alternativo de desarrollo (Medeiros Jalil, 2009, traducción nuestra).

Este concepto fue elaborado con el objetivo de proponer otro principio de construcción de la lógica de producción y de comercio internacional de alimentos, desafiando la concentración de poder del sistema agroalimentario y priorizando la autodeterminación política de los pueblos. La *seguridad* alimentaria dice al respecto “la obligación de los Estados de garantizar el acceso a alimentos nutricionalmente adecuados y en cantidades apropiadas”, sin cuestionar el origen, y aceptando la ayuda alimentaria como parte de este acceso. Mientras que la *soberanía* alimentaria defiende el derecho de los pueblos y los países a definir sus propias políticas agrícolas y a producir alimentos en sus territorios destinados a alimentar su población antes de la necesidad de exportar. La centralidad de este principio también destaca el protagonismo de los movimientos sociales del campo, sustanciadas en la Vía Campesina, en un contexto de resistencia a la globalización y la reorganización de la izquierda mundial en el movimiento “por otro mundo posible” (Vía Campesina, 2007:57-58 subrayado nuestro).

Mientras en los movimientos sociales, tanto rurales como urbanos, se habla de *soberanía alimentaria*, desde los organismos públicos y desde organismos internacionales como las Naciones Unidas se habla de la alimentación en términos de *seguridad alimentaria*. El concepto de seguridad alimentaria mantiene su foco en la capacidad de la producción agrícola, sostiene que el hambre deberá combatirse con aumentos de la producción. Estos aumentos redundarán en una mayor disponibilidad de alimentos y mantendrán la estabilidad de los precios de los alimentos básicos a nivel internacional y nacional. Esta idea fortaleció las bases para la Revolución Verde como

solución para erradicar el hambre a través del aumento generalizado en la producción de alimentos.

Es importante revisar ahora cómo surge la Revolución Verde ya que sentó las bases para el desarrollo de la biotecnología actual. En 1963, la FAO, realiza el Congreso Mundial de la Alimentación y a raíz del mismo decide impulsar un plan de desarrollo agrario a nivel mundial. La necesidad creciente de alimentos causada por el aumento de la población mundial, fue la justificación para esta búsqueda de incrementos de productividad agraria.

El programa de la Revolución Verde alentaba a los países a transformar su agricultura y adoptar un modelo de monocultivos dependientes de fertilizantes químicos y agrotóxicos, con el fin declarado de incrementar los rendimientos y la rentabilidad agrícola. Para esto se desarrollaron semillas de variedades de alto rendimiento, principalmente en los tres cultivos más consumidos por los seres humanos: trigo, maíz y arroz. Este mejoramiento se realizó en el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) de México y en el International Rice Research Institute (IRRI) de Filipinas. Las plantas obtenidas tenían un porte menor y un crecimiento rápido lo cual permitía, en algunos casos, hasta tres cosechas por año. Este programa contó con el apoyo de las fundaciones Ford y Rockefeller, y fue dirigida por el profesor Norman Borlaug, quien en 1970 recibió el Premio Nobel de la Paz por esta labor (Barg Venturini y Armand Ugón, 2007).

El cultivo de estas variedades nuevas implicó la utilización de grandes cantidades de fertilizantes y agrotóxicos, y la utilización de sistemas de riego. Tuvo además consecuencias severas como la desaparición de variedades locales adaptadas (estrechamiento de la base genética de los cultivos) y la cultura asociada a ellas, estas transformaciones llevaron a una agricultura de gran escala. La Revolución Verde no sólo significó el cambio de una variedad por otra, sino la supresión de todo un conocimiento acumulado durante milenios (Barg Venturini y Armand Ugón, 2007).

Si nos trasladamos a momentos previos a esta revolución tecnológica podremos entender mejor su origen. En la Primera Guerra Mundial, Alemania aislada por los bloqueos estuvo obligada a sintetizar amoníaco para la fabricación de explosivos a gran escala. Finalizada la guerra la industria montada debía buscar un nuevo mercado y la agricultura se presentó como el ideal. A partir de entonces comienza la producción de fertilizantes nitrogenados solubles, actualmente el más conocido de estos es la Urea (Barg Venturini y Armand Ugón, 2007).

Posteriormente, al finalizar la Segunda Guerra Mundial, la agricultura surge nuevamente como mercado para innovaciones que aparecieron con fines bélicos. Algunas de estas innovaciones son los principios químicos que luego se utilizaron como herbicidas e insecticidas altamente tóxicos como el 2-4 D, el 2-4-5 T, el MCPA, el DDT y otros. La agricultura sirvió para canalizar las grandes cantidades almacenadas de estos productos y para mantener en funcionamiento esta industria. Las semillas creadas por la Revolución Verde, altamente demandantes de fertilizantes y agrotóxicos, fueron el insumo necesario para completar este nuevo modelo productivo (Barg Venturini y Armand Ugón, 2007).

La producción industrial de alimentos fue transferida y extendida por empresas transnacionales, organismos internacionales, facultades, organismos de extensión públicos y privados, cooperativas, etc., diciendo que las semillas híbridas, transgénicas, maquinaria, aplicación de agrotóxicos y fertilizantes químicos serían la única receta para combatir el hambre y la pobreza actual y futura (Barg Venturini y Armand Ugón, 2007).

Retomando la definición de seguridad alimentaria, otro vacío que presenta es que no menciona las responsabilidades de los actores y se centra en la disponibilidad de los alimentos y el acceso a los mismos, ya sea por la producción y/o compra en el mercado. Es una definición que enfatiza lo técnico, la relación de los factores sin concordancia a un contexto en particular, dejando su interpretación a cada país. No cuestiona el comercio agrícola internacional, las políticas nacionales y el poder de los oligopolios en los mercados que afectan el acceso a los alimentos. Es una definición sin contexto que destaca la necesidad de la estabilidad de la oferta, sin fluctuaciones ni escasez. Así como tampoco contempla la vinculación entre seres humanos y ambiente, ni los modos de producción llevados adelante por el hombre.

Al hacer énfasis en la disponibilidad de alimentos, tiene una aplicación directa en los casos de emergencia humanitaria, pero puede ser muy controversial cuando no toma en cuenta la producción local de alimentos en manos de productores campesinos que pueden ser desplazados por las importaciones. Reconoce la calidad e inocuidad de los alimentos. La definición global contempla el componente nutricional (alimentos inocuos y nutritivos), pero al centrarse solo en la nutrición, no cuestiona el uso de alimentos importados en la dieta local (Rojas, 2009).

Por otra parte, utiliza el término inocuidad, el cual se podría considerar, actualmente, insuficiente para referirse a los alimentos, ya que no contempla los potenciales peligros del uso de organismos genéticamente modificados para la elaboración de alimentos, ni la carga de agrotóxicos que tienen algunos productos alimenticios y que suelen estar “permitidas” por organismos fiscalizadores, a partir de la fijación de una máxima admisión permitida en la dieta. Los consumidores desconocen el origen y la calidad de los productos que utilizan para preparar los alimentos, este desconocimiento es producto de un modelo agroalimentario que encubre y manipula la información respecto de la seguridad de los alimentos que se consumen. Un ejemplo de ello es el caso de los productos que contienen soja que no especifican si es transgénica o no.

En la Conferencia de Alto Nivel sobre la Seguridad Alimentaria Mundial: los Desafíos del Cambio Climático y la Bioenergía, llevada a cabo el 5 de junio de 2008 en Roma, los jefes de Estado y gobiernos reunidos declaraban “Estamos convencidos que la comunidad internacional debe tomar medidas urgentes y coordinadas a fin de combatir la repercusión negativa del aumento de los precios de los alimentos sobre los países y las poblaciones más vulnerables del mundo. Estamos, además, convencidos de que se precisan iniciativas de los gobiernos nacionales a corto, medio y largo plazo, con el apoyo de la comunidad internacional, con el fin de satisfacer las necesidades mundiales y las de los hogares en cuanto a seguridad alimentaria. Por tanto, existe una necesidad urgente de ayudar a los países en desarrollo y a los que se encuentran en transición a expandir la agricultura y la producción de alimentos, así como a incrementar la inversión procedente tanto de fuentes públicas como privadas en agricultura, agronegocios y desarrollo rural”.

En ésta como en otras oportunidades las Naciones Unidas, el Banco Mundial y otras organizaciones vinculadas a la agricultura y la alimentación proponen como salida a la inseguridad alimentaria el aumento de la producción y el control de los precios de los alimentos. Sin embargo, los informes escritos por estas mismas organizaciones dan cuenta que este modelo no aporta a mejorar la calidad de vida ni a revertir la injusticia social, sino que contribuye a su recrudescimiento.

Según estimaciones más recientes de la FAO, el número de personas hambrientas en el mundo era de 923 millones en 2007, 80 millones más desde el período de referencia 1990-92. Las estimaciones a largo plazo (según datos disponibles

hasta 2003-05) muestran que algunos países iban por el “buen camino” para alcanzar el objetivo de la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) y la meta de los ODM antes del aumento de los precios; sin embargo, incluso estos países han sufrido retrocesos (FAO, 2008).

La situación mundial actual respecto del hambre y desnutrición, que incluso plasman en sus informes aquellos que proponen y defienden el modelo agroalimentario vigente, demuestra que éste modelo ha fracasado por la inseguridad alimentaria provocada. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura estima que más de 900 millones de personas en el mundo sufren de hambre y desnutrición. Diariamente mueren alrededor de 24.000 personas de hambre o de causas relacionadas con ella (González de Molina, 2011). Tomando en cuenta una investigación realizada por Krausmann *et al* (2008), la apropiación global de biomasa terrestre alcanzó en el año 2000 los 18.700 millones de t de materia seca por año, un 16 % de la producción primaria neta terrestre. De esta cantidad, sólo un 12 % de la biomasa vegetal fue a contribuir directamente a la alimentación humana; un 58 % se utilizó para alimentar ganado, otro 20 % sirvió de materia prima para la industria y el 10 % restante siguió usándose como combustible (González de Molina, 2011).

El informe 2013 de los ODM presentado por Naciones Unidas parecía más alentador al manifestar que “las tasas de pobreza se han reducido a la mitad, y 700 millones menos de personas vivían en 2010 en condiciones de extrema pobreza que en 1990”. Sin embargo, el mismo informe continúa diciendo “la crisis económica y financiera ha ampliado el déficit mundial de empleo en 67 millones de personas. A pesar de los grandes avances, una de cada ocho personas no come al día lo suficiente. A nivel mundial, casi uno de cada seis niños menores de 5 años tiene deficiencia de peso, y uno de cada cuatro tiene retraso del crecimiento. Se calcula que el 7 % de los niños menores de 5 años de todo el mundo tiene sobrepeso, que es otro aspecto de una mala nutrición; la cuarta parte de ellos vive en África subsahariana”. Estos son los resultados más destacados por el organismo a trece años de la implementación de los ODM.

Por el año 1946 en su trabajo *Geografía del Hambre*, Josué de Castro⁽¹⁷⁾ advertía “el hambre y la desnutrición no es un acontecimiento natural, sino el resultado de las relaciones sociales y de producción que los hombres establecen entre sí”. La existencia del hambre tiene sus causas en el control y en la distribución de la producción, y de la renta entre las personas (Stedile y Carvalho, 2010). Es por eso, entonces, que a pesar de los aumentos sostenidos en la producción mundial de alimentos persiste el reparto desigual de los mismos: mientras que una franja muy importante de la población mundial no alcanza las calorías mínimas, convirtiendo el hambre y la desnutrición en un fenómeno estructural, la población de los países ricos está sobrealimentada, sufriendo por ello graves problemas de salud y un extraordinario gasto a los sistemas sanitarios nacionales (González de Molina, 2011).

Un aporte importante respecto de esto lo hizo Amartya Sen al plantear que el hambre no se produce por una insuficiente producción de alimentos. Las hambrunas pueden ser resultado de una insuficiente producción, pero ésta es consecuencia de mecanismos injustos de distribución, contradiciendo los principios de la teoría económica tradicional. Además agrega que el bienestar humano se relaciona con el número de opciones que las personas tienen y la libertad de elección sobre estas

⁽¹⁷⁾ Josué de Castro (1908-1973) fue un médico, geógrafo, escritor y activista brasileño contra el hambre en el mundo. Fundador del Instituto de Nutrición de la Universidad del Brasil, fue elegido en 1952 Presidente del Consejo Ejecutivo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). En 1954, el Consejo Mundial de la Paz lo distinguió con el Premio Internacional de la Paz.

opciones. De esta forma, desde su enfoque de las capacidades, postula que más libertad, y más capacidad de elección tienen un efecto directo sobre el bienestar, incrementándolo.

Esta nueva dimensión nos permite ahondar en aspectos tales como: la calidad de la educación, el nivel de desarrollo intelectual del individuo, donde los pobres tengan no solo derecho a protestar y votar en cada elección de sus autoridades; sino capacidad crítica y reflexiva que les permita participar activamente en las decisiones de Estado que afectan su calidad de vida y expectativas de desarrollo (Centty Villafuerte y otros, 2006)

En Argentina, por ejemplo, en 2004 había 2.108.237 niños con necesidades básicas de alimentos no cubiertas, uno de cada cinco niños estaba desnutrido, mientras que en el quinquenio 1996/97 – 2001/02 la superficie sembrada con soja aumentó un 75 %, esto quiere decir que paso de 6.669.500 ha a 11.639.240 ha (Pengue, 2004). Según Cufre *et al* (2002) “La Argentina es el país con más disponibilidad de alimentos per cápita del planeta. En el año 2002 produjo 70 millones de t para una población de 35 millones de habitantes, de las cuales corresponden 2 t/habitante; ocho veces más que la media mundial, que es de 250 Kg/hab.”.

Según un informe elaborado por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD, s/f) *Caracterización de la Producción Agrícola en la Argentina frente al Cambio Climático*, “nuestro país se encuentra en una posición inigualable por su gran competitividad en la producción de alimentos, siendo uno de los países que más produce y exporta alimentos. La Argentina es un jugador clave a nivel global, destacándose en los cuatro principales cultivos: soja, maíz, trigo y girasol. Nuestro país es el 10° productor mundial de trigo y el 5° exportador, el 6° productor y el 2° exportador mundial de maíz, el 3° productor y exportador de girasol y soja en grano, el 3° productor mundial de aceite y harinas de soja, pero es el 1° exportador mundial de aceite y harinas de girasol y soja. La producción estimada de estos cuatro principales cultivos para la campaña 2009/2010 fue la siguiente: 50 millones de t para la soja, 14 millones para el maíz, 8 millones para el trigo y 3,23 millones para el girasol”. Según el INDEC para la campaña 2011/2012 la producción de estos cuatro cultivos principales fue: 40 millones de toneladas de soja, 21,2 millones de maíz, 14 millones de trigo y 3,34 millones de girasol. Se observa que si bien la producción de soja tuvo una caída importante (20 %), el maíz y el trigo aumentaron su producción en un 34 % y un 43 % respectivamente.

Estos números desentonan con los datos de NBI y de incidencia de la pobreza que presentó el INDEC, para el primer semestre del 2011, por ejemplo, para la región del noroeste argentino el porcentaje de personas bajo la línea de pobreza fue de 9,6 %, de 14,4 % para el noreste y de 7,6% para la región pampeana (INDEC, Encuesta Permanente de Hogares 2011). En 2013 estos valores disminuyeron casi a la mitad, esta caída probablemente se relaciona con la implementación de la AUH. En el año 2006 la provincia de Salta presentaba un porcentaje de 22,7 % de personas bajo la línea de pobreza mientras que para Santiago del Estero fue 26 % (INTI, 2009). Cabe recordar que ambas provincias vienen sufriendo el avance de la frontera agrícola con las consecuencias productivas, ambientales y sociales ya conocidas.

La historia demuestra que si bien la intensificación de la producción agrícola logró aumentar los stocks mundiales de alimentos, los problemas de inseguridad alimentaria y el hambre mundial no desaparecieron, sino que se agravaron al igual que los problemas ambientales. Entre 1950 y 1984, la producción mundial de cereales se multiplicó por 2,6, superando la tasa de crecimiento de la población mundial y elevando en un 40 % las disponibilidades de cereales *per cápita*. Estos datos contribuyeron a fomentar la idea que la pobreza rural y la desnutrición e incluso el hambre

desaparecerían definitivamente con la generalización de las tecnologías propias de la llamada “revolución verde” y el fomento del crecimiento económico en la agricultura. Sin embargo, y tras cinco décadas de crecimiento ininterrumpido, la pobreza, el hambre y la desnutrición endémica siguen existiendo (González de Molina, 2011).

Nunca antes en la historia de la humanidad la producción de alimentos estuvo tan concentrada bajo el control de una misma matriz de producción, ni tan pocas empresas oligopolizaron el mercado, actuando a nivel internacional, ni tuvieron tanto control sobre la producción y el comercio de productos alimenticios como ahora, tres empresas manejan el 47 % de la comercialización de semillas en el mundo⁽¹⁸⁾. Hoy, el acceso a los alimentos está regido por las leyes del capitalismo del lucro y de la acumulación. Por lo tanto las personas sólo tienen acceso a alimentos si tienen dinero y renta para comprarlos. Se vive una situación mundial en la que nunca antes el planeta había producido tantos alimentos, en función de las técnicas agrícolas y de la capacidad de beneficio y almacenamiento, y aun así, nunca antes tantas personas estuvieron privadas del acceso a este derecho humano, que hiere la sobrevivencia de la propia especie (Stedile y Carvalho, 2010). Un detalle no menor es que este aumento en la producción fue acompañado de una severa disminución de la diversidad de especies y variedades cultivadas así como en detrimento de la calidad intrínseca de la producción de alimentos.

Esto que exponen Stedile y Carvalho en el 2010 también lo manifestaba el Banco Mundial en 1986 “El mundo tiene mucha comida. El crecimiento de la producción mundial de alimentos ha sido más rápido que el crecimiento de la población sin precedentes de los últimos cuarenta años... hay suficiente comida disponible sin embargo, muchos países pobres y cientos de millones de personas pobres no comparten esta abundancia”. Esto evidencia que la inseguridad alimentaria no tiene su remediación en la mayor producción de alimentos ni en la creación de nuevas tecnologías que aumenten los rindes, sino en algo más profundo y complejo que es la distribución y el acceso a esos alimentos, como lo planteaba Amartya Sen en los setenta con su enfoque de *Entitlements* (Sen, 1981).

La seguridad alimentaria está vinculada al agronegocio por considerar a los alimentos una mercancía y por responder a un paradigma económico capitalista cuya lógica es la acumulación de capital y la maximización del beneficio económico, sin considerar otras dimensiones que hacen a la sustentabilidad de un sistema como el impacto ambiental y social de las políticas aplicadas. También aborda la alimentación desde una visión más simplista y asistencialista sin introducirse en cuestiones de autoproducción, acceso y distribución de alimentos, y otros temas vinculados como el de acceso a los bienes comunes como tierra, agua y biodiversidad para la producción. Tampoco cuestiona el tipo de modelo productivo actual altamente demandante de insumos y contaminante, todos debates que generan enfrentamientos políticos. Esta no intromisión o no cuestionamiento no es casual y responde a una posición política definida y concreta que se ajusta al modelo actual del agronegocio y al pasado de la Revolución Verde que de manera dinámica se auto-redefine para perpetuarse.

La propuesta de seguridad alimentaria como vía para reducir y finalmente eliminar el hambre en el mundo es generadora de dependencia por su carácter asistencialista y cortoplacista. Además al promover el modelo de los agronegocios, buscando mayores rendimientos, origina la expulsión de comunidades campesinas e indígenas de sus territorios para implantar cultivos de renta. Este proceso de expulsión

⁽¹⁸⁾ Actualmente el 82 % de las semillas comercializadas en el mundo están patentadas y solo diez empresas controlan el 77 % del mercado; de éstas solo tres: Monsanto, Dupont y Syngenta, controlan el 47 % del comercio (Revista SOS Ambiental, N°5, sept. 2013, Colombia).

sumado al de dependencia alimentaria genera mayores problemas sociales a largo plazo, además de agravar el problema del hambre, ya que a los hambrientos se les suman los desterrados que pasarán a ser nuevos hambrientos.

El modelo del agronegocio que busca permanentemente mayores rendimientos se expande a costa de tierras con vegetación nativa, esto trae problemas ambientales como erosión hídrica y eólica, y pérdida de especies animales y vegetales debidas al desmonte irracional. Además trae problemas sociales y culturales ya que destruye lugares sagrados de los pueblos originarios, modifica hábitos de las comunidades rurales como la caza y pesca, la recolección de frutos y de miel de monte, los movimientos de la hacienda en busca de recursos forrajeros y aguadas naturales, la extracción de leña y de hierbas medicinales, entre otras. Esto modifica la vinculación entre los pueblos rurales y el ambiente, limitando sus posibilidades de obtener alimento, ya sea por recolección o por producción. Estas limitantes en muchos casos determinan el abandono de la actividad productiva para trasladarse a zonas urbanas.

En tanto la soberanía alimentaria plantea que los alimentos no son una cuestión de mercado, sino una cuestión de soberanía, por ende, el derecho a la alimentación y a la producción soberana de alimentos no se debería negociar, no debería ser una mercancía. El concepto de seguridad alimentaria se acerca más a un objetivo que debería cumplir el Estado, el de garantizar la alimentación a la población, mientras que la soberanía alimentaria plantea la alimentación como un derecho a ser ejercido por cada pueblo, decidiendo éste cómo deberá ser su alimentación haciendo hincapié en la producción y en los modos de elaboración de los alimentos. Las políticas del Estado deberían acompañar y posibilitar el ejercicio del Derecho de los pueblos a alimentarse de manera sustentable y culturalmente adecuada.

Estos conceptos se encuentran vinculados a modelos agroalimentarios complementarios. Mientras la seguridad alimentaria propone el aumento de la producción y la importación de excedentes de países ricos determinando el acaparamiento de tierras, el dominio privado de los recursos hídricos, el uso indiscriminado de agrotóxicos y la difusión de organismos genéticamente modificados como salida al problema del hambre, al cual maneja como un problema de carácter, fundamentalmente, técnico. La soberanía alimentaria propone una reforma agraria integral, la autoproducción de alimentos, la revalorización de los mercados locales, el cuidado del ambiente y de las semillas nativas, la revalorización del rol de la mujer, el respeto por las diferentes culturas y etnias, como parte de la solución al problema del hambre. Este último aborda la cuestión agroalimentaria desde un enfoque político complejo y multidimensional.

Un avance reciente e importante respecto de este debate es que la FAO aceptó comenzar a debatir sobre *soberanía* alimentaria, como superación de la *seguridad* alimentaria que domina actualmente su agenda. Este paso se dió como resultado de la participación de los movimientos sociales en la 32^a Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, celebrada en Buenos Aires en marzo de 2012.

Movimientos de todo el mundo se reunieron días previos en la III Conferencia Especial para la Soberanía Alimentaria y elaboraron una declaración reivindicando la soberanía alimentaria como verdadera solución a la crisis de alimentos, climática y de derechos humanos fundamentales que afectan a la región y al mundo. Las organizaciones se habían planteado la necesidad de ampliar y relanzar la campaña por la discusión e implementación de la soberanía alimentaria, lo cual hicieron saber en una

moción especial ante los representantes oficiales de la reunión de la FAO y fueron aceptados como representación de la sociedad civil en las sesiones⁽¹⁹⁾.

En esta oportunidad los movimientos reunidos en la *III Conferencia Especial para la Soberanía Alimentaria, por los Derechos y por la Vida*, elaboraron un documento en el cual manifestaron, entre otras cuestiones lo siguiente: “la disyuntiva actual es, o promover un modelo basado en los agronegocios, los agrocombustibles y en la pesca de gran escala, orientados todos a la exportación y para lucro de unas pocas transnacionales, o bien impulsar la Agroecología –expresión cultural, política, económica, social, ambiental y técnico-productiva de la agricultura campesina, familiar e indígena– y la pesca artesanal, basados en la diversidad de sistemas productivos, relaciones de género justas y en la enorme riqueza de conocimientos y prácticas ancestrales acumuladas por generaciones que garantizan la producción de alimentos y el bienestar de los Pueblos y la Biodiversidad... Creemos que la reforma del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA), resultado del proceso político organizado de los movimientos sociales que luchan por la Soberanía Alimentaria, permite que tengamos la posibilidad de hacer escuchar nuestra voz en la toma de decisiones. Es sin duda un paso importante en la búsqueda por alcanzar un sistema coherente con los derechos de los Pueblos y de la Madre Tierra, la Soberanía Alimentaria y el Derecho a la Alimentación Adecuada”⁽²⁰⁾.

Así mismo, en su declaración, los movimientos demandaban a los miembros de la FAO, entre otras, las siguientes acciones referidas a la participación de la sociedad civil en este debate:

- Que los gobiernos continúen garantizando la participación activa de la Sociedad Civil en las Naciones Unidas y la FAO, para que ésta sea un agente activo en la lucha contra el hambre y la pobreza e impulse el mantenimiento y la recuperación de los modos tradicionales de producción de alimentos, comprometiéndose de manera prioritaria con la realización del Derecho a la Alimentación, en el marco de la Soberanía Alimentaria y creando un entorno propicio para un diálogo eficaz de alto nivel entre los gobiernos y los movimientos y organizaciones sociales a través de la formulación de acuerdos vinculantes.

- Garantizar un amplio y significativo debate conjuntamente con la Sociedad Civil sobre el funcionamiento y los cometidos centrales del CSA y sus implicancias para los gobiernos nacionales.

- Garantizar la inclusión de la posición de la Sociedad Civil en las consultas multisectoriales, especialmente sobre un Marco Estratégico Mundial (MEM) que incluya a la Soberanía Alimentaria como la reivindicación más importante de los movimientos sociales y principio rector de dicho Marco.

Hasta ahora, la FAO daba lugar a la búsqueda de la “seguridad alimentaria”, consistente en acciones para generar alimentos suficientes para todo el planeta, pero sin tocar la cuestión de quiénes y cómo producen esos alimentos. Para los movimientos, esa definición es insuficiente y deja libre el camino al negocio agroexportador. Si bien el discurso dominante, de la FAO y de la mayoría de los gobiernos, es el de la seguridad alimentaria, esto permitirá avanzar sobre el debate profundo y necesario en torno de un modelo de producción y alimentación más sustentable.

⁽¹⁹⁾ http://www.grain.org/es/bulletin_board/entries/4506-fao-acepta-debatir-sobre-soberania-alimentaria, fecha de consulta 02/02/14.

⁽²⁰⁾ Extraído de la Declaración de la III Conferencia Especial para la Soberanía Alimentaria de los Movimientos y Organizaciones Sociales de América Latina y el Caribe “*Por los Derechos y Por la Vida*” Buenos Aires, Argentina, 22 al 25 de marzo de 2012.

El propósito de investigar sobre la soberanía alimentaria y contribuir a su conocimiento es fundamentalmente aportar nuevos elementos a la discusión sobre cuál debería ser el sistema agroalimentario apropiado, respetuoso de los saberes campesinos e indígenas, del ambiente, de la multietnicidad y que promueva la participación en la toma de decisiones, teniendo en cuenta tanto las presentes como las futuras generaciones.

En este sentido coincidimos con Bernardo Mançano Fernandes cuando plantea que “Es nuestra responsabilidad construir conocimiento que contribuya con políticas públicas de defensa del campo como espacio de vida, de garantizar la soberanía alimentaria, este concepto nuevo que necesita ser alimentado para que se desarrolle y nosotros podamos superar las repúblicas bananeras, cañeras y sojeras que exilan campesinos e indígenas en las periferias de las ciudades” (Fernandes, 2011:7).

4. Conceptos vinculados a la soberanía alimentaria

4.1. Campesinado

El presente trabajo se centrará en el estudio del ejercicio de la soberanía alimentaria en familias campesinas ya que fueron organizaciones campesinas, como se expuso anteriormente, las que construyeron este concepto y las que actualmente siguen trabajando y luchando por su pleno ejercicio junto a otros actores tanto del ámbito rural como urbano (indígenas, pescadores artesanales, agricultores familiares, organizaciones barriales).

En este estudio se tomará como central el concepto de campesino desarrollado por Horacio Martins de Carvalho, pero además se tendrán en cuenta algunas definiciones que se presentan a continuación con el objetivo de enriquecer la primera. Carvalho considera campesinas a “aquellas familias que teniendo acceso a la tierra y a los recursos naturales que ésta soporta, resuelven sus problemas reproductivos a partir de la producción rural -extractiva, agrícola y no agrícola- desarrollada de tal modo que no se diferencia el universo de los que deciden sobre la asignación del trabajo de los que sobreviven resultado de esa asignación. Estas familias, en el correr de sus vidas y en las interacciones sociales que establecen, desenvuelven hábitos de consumo y de trabajo, y formas diferenciadas de apropiación de la naturaleza, que les da características específicas en el modo de ser y de vivir en el complejo ámbito de las sociedades capitalistas contemporáneas” (Carvalho, 2010 traducción nuestra).

Respecto de esto último, Chayanov sostenía que era necesario comprender la unidad económico familiar en forma diferenciada a la agricultura capitalista, ya que ésta basaba su lógica no en la ganancia, la renta o el salario (elementos capitalistas), sino en la satisfacción de sus necesidades familiares. La familia campesina, en tanto unidad de producción, no produce para acumular ni para obtener ganancia, aunque estas puedan existir sin ser su objetivo, sino que produce en función de sus necesidades de consumo familiar. De este modo, el principal objetivo de las operaciones y transacciones económicas campesinas está orientado por la subsistencia y no por la obtención de una tasa normal de ganancia, constituyendo el trabajo familiar la única fuente de ingreso posible (Barbetta, 2012).

La condición campesina consiste en la lucha por la autonomía y por el progreso, como una forma de construcción y reproducción de un medio de vida rural en un contexto adverso caracterizado por relaciones de dependencia, marginalización y privación. La lucha por la autonomía, resultante de esa condición, tiene como objetivo y se materializa en la creación y el desarrollo de una base de recursos autogestionada,

incluyendo tanto recursos sociales como naturales (conocimiento, redes, fuerza de trabajo, tierra, ganado, canales de riego, etc.) (Ploeg, 2009, traducción nuestra).

La soberanía alimentaria es, como se presentó en párrafos anteriores, parte de la vida campesina, es parte de la lucha campesina y es por ello que no se concibe una soberanía alimentaria sin organizaciones campesino – indígenas. La soberanía alimentaria se presenta hoy en día como una de las respuestas más potentes a la actual crisis alimentaria, propuesta que nace y se construye desde el movimiento campesino internacional Vía Campesina.

Finalmente presentamos la definición de campesino que da Vía Campesina para reforzar la vinculación entre el campesino y la tierra: “una persona campesina es un hombre o una mujer de la tierra que tiene una relación directa y especial con la tierra y la naturaleza a través de la producción de alimentos y/u otros productos agrícolas. Las campesinas y campesinos trabajan la tierra por sí mismos; dependen sobre todo del trabajo familiar y otras formas a pequeña escala de organización del trabajo. Las campesinas y campesinos están tradicionalmente integrados en sus comunidades locales y cuidan el entorno natural local y los sistemas agro-ecológicos. El término de campesino o campesina puede aplicarse a cualquier persona que se ocupa de la agricultura, ganadería, la trashumancia, las artesanías relacionadas con la agricultura u otras ocupaciones similares. Esto incluye a las personas indígenas que trabajan la tierra. El término campesino también se aplica a las personas sin tierra” (Vía Campesina, 2009).

Si bien tomaremos la concepción de campesino construida hasta aquí, creemos necesario aclarar que en la práctica muchas familias campesinas se ven obligadas o llevadas, por cuestiones sociales, económicas y políticas, a producir de forma no sustentable, por ejemplo con la utilización de semillas transgénicas y agrotóxicos, con el objetivo de insertarse en el mercado para poder sobrevivir. La pérdida de autonomía producto del modelo hegemónico⁽²¹⁾ que expulsa y subordina a las familias rurales a sus políticas capitalistas las expone a un sistema contrario a su cultura y socava su independencia alimentaria.

Uno de los principales conflictos a los que se enfrenta el campesinado es la lucha por el territorio, por su configuración, su función, sus usos. La pérdida de los bienes naturales y de la dominación del territorio es, quizás, la principal causa de marginación, pobreza y subordinación al capitalismo. El campesinado se encuentra hoy en permanente lucha por su territorio para garantizar su existencia, la pérdida de acceso

⁽²¹⁾ Gramsci define *hegemonía* como: “dirección política, intelectual y moral”, se distinguen dos aspectos en ésta definición. En primer lugar el aspecto más propiamente político, que consiste en la capacidad que tiene una clase dominante de articular a sus intereses los de otros grupos, convirtiéndose así en el elemento directo de una voluntad colectiva. También el aspecto de la dirección intelectual y moral, que indica las condiciones ideológicas que deben ser cumplidas para que sea posible una semejante voluntad colectiva, la manera en que ésta será “cimentada”. La ideología, práctica productora de sujetos, toma un papel importante en la concepción de hegemonía en el proceso de transformación de la sociedad. Los hombres “toman conciencia de sí mismos y de sus tareas” en el terreno de una concepción determinada del mundo, y toda posibilidad de transformar la sociedad debe pasar necesariamente por la transformación de esta concepción. En efecto, es la condición para que otros “sujetos” puedan ser creados.

Esta concepción es, para Gramsci, un conjunto ideológico compuesto que consiste en la articulación con el principio hegemónico de la burguesía de toda una serie de elementos ideológicos cuyo carácter de clase no está predeterminado. Una clase hegemónica es aquella que fue capaz, a través de la lucha ideológica, de articular a su principio hegemónico la mayoría de los elementos ideológicos importantes de una sociedad dada. Es un conjunto en constante transformación y cuyo carácter en un momento dado depende de la correlación de fuerzas existentes a nivel ideológico entre las clases que luchan por la hegemonía. Esta lucha ideológica no tendría el objetivo de destruir la concepción del mundo opuesta, sino desarticularla, transformarla (Mouffe, 1986).

a los bienes naturales determina su empobrecimiento y marginación, situación en la cual actualmente se encuentran muchos de ellos.

“Los campesinos deben y pueden, sin la menor duda, garantizarse de manera continua y creciente las condiciones efectivas de producción y de organización social para la mejora de su calidad de vida familiar a través de la producción para autoconsumo y, al mismo tiempo, para ampliar la oferta de productos para los mercados tanto para alcanzar la soberanía alimentaria nacional como para atender las demandas de los productos de la agricultura por otros sectores de la economía y para la exportación. El campesinado contemporáneo es una realidad presente y masiva que involucra a millones de familias en el mundo, cerca de un cuarto de la humanidad” (Carvalho, 2010 traducción nuestra).

4.2. Reforma Agraria Integral

El concepto de reforma agraria integral propuesto por las organizaciones campesinas e indígenas del mundo implica mucho más que el “reparto” de tierras. Es un concepto polisémico, va más allá de la conquista económica de la tierra, implica además la democratización de los medios de producción y el control de la comercialización. Una verdadera reforma agraria integral debe incluir aspectos sociales, culturales y económicos, como el acceso a la educación, a una vivienda digna, medios de transporte e infraestructura adecuada para que aquellos que viven en el campo puedan permanecer allí.

En el marco de este concepto, la tierra debe cumplir una función social que está por encima de la propiedad privada. *“Cuando hablamos de reforma agraria integral, nos referimos a que el uso y la propiedad de la tierra deben estar en función de la soberanía alimentaria y de un modelo de desarrollo nacional y popular basado en la igualdad de oportunidades, la justicia social, en el respeto por la diversidad cultural, y en armonía con la naturaleza”* (MNCI, 2010). El principio de la reforma agraria integral es jerarquizar la función social de la tierra y dejar de considerar a la misma como una mera mercancía. La tierra, el agua y los demás bienes comunes naturales deben ser analizados a partir de su función social.

La reforma agraria integral se vincula no sólo con la tenencia y acceso a la tierra sino con el territorio como espacio fundamental que incluye varias dimensiones para la creación y recreación de los valores sociales, económicos y culturales de las comunidades campesinas. Así también, con el acceso a los medios de producción, al respeto de los saberes locales, la posibilidad de producir alimentos sanos, el abastecimiento de los mercados locales y regionales, el uso y la conservación de las semillas criollas, el acceso al agua y a otros bienes naturales como el monte proveedor de hierbas medicinales, leña, forraje, frutos y miel.

En las comunidades campesinas, el derecho a la tierra está íntimamente relacionado con una concepción de la tierra propia de una identidad y tradición campesinas, que se transmiten de generación en generación. Los campesinos obtienen de la tierra su identidad, por lo cual está unida a su propietario, pues de ella dependen sus costumbres, su cultura y sus formas de trabajar; éstas últimas se instituyen en base a una relación que establece a la tierra y al campesino como cosas idénticas (Barbetta, 2012).

Esta identidad campesina, explica Barbetta (2012) “está compuesta por una cultura y costumbres profundamente enraizadas que confluyen para construir un sentido particular en relación con la tierra, la cual obliga y vincula. Por un lado, obliga a la

implementación de prácticas agrícolas, ganaderas y forestales que respeten el equilibrio ecológico y social pero por sobre todo que salvaguarden un modo de vida campesino. Por el otro lado, la tierra vincula en la medida en que dentro de las comunidades campesinas se mantienen relaciones de reciprocidad-préstamos entre amigos, intercambio de prestaciones, etc”.

El MNCI manifiesta al respecto que “no puede haber desarrollo sustentable y justicia social en nuestro país si no se produce una profunda transformación del modelo agropecuario. Esa transformación implica una Reforma Agraria entendida como espacio abierto, compartido, valorar nuestros saberes y donde primen la responsabilidad, el respeto y el trabajo comunitario, donde construyamos relaciones igualitarias entre hombre y mujer...Nuestra Reforma Agraria Integral se basa en la participación y organización colectiva y autónoma en la toma de decisiones sobre lo que nos afecta: educación, salud, producción, comercialización, comunicación, cultura, deporte, recreación y arte”(MNCI, 2011).

4.3. Territorio

El territorio, para el campesinado, “es un espacio con sus elementos naturales (suelo, montañas, árboles, médanos, flora, fauna, etc.) y con elementos sociales producidos por los hombres (casas, huertas, fábricas, alambrados, oficinas, silos, ferrocarriles, etc.), apropiado por una determinada relación social (una tribu, una familia, una empresa, una cooperativa, etc.) que lo produce y lo mantiene a partir de una forma de poder. Los territorios no son sólo espacios físicos; también son espacios sociales y culturales, donde se manifiestan las relaciones sociales, las ideas y las palabras” (Derecho al Territorio Campesino Indígena - MNCI, 2012).

Así mismo, Schneider y Peyré Tartaruga (2006) definen al territorio como un “espacio determinado por relaciones de poder, determinando, así, límites de fácil delimitación (evidentes), no explícitos (no manifiestos), y que posee como referencial el lugar; es decir, el espacio de la vivencia, de la convivencia, de la copresencia de cada persona. Considerando el establecimiento de relaciones internas o externas a los respectivos espacios con otros actores sociales, instituciones y territorios”.

El territorio para Manzanal (2007) “sintetiza en sus aspectos más invisibles, abstractos y profundos, relaciones de poder material y simbólico”. Para esta autora, el territorio, se caracteriza por ser un espacio producido socialmente, sea por medio de prácticas espaciales (espacio vivido), formas de representación (espacio representado) o a través de símbolos, ideas o conceptos (espacio simbólico). Un espacio concreto (zona, área, horizontalidades) y abstracto (redes, tramas, verticalidades). Las *horizontalidades* serán los dominios de la contigüidad, de aquellos lugares vecinos agrupados en una continuidad territorial, mientras que las *verticalidades* estarían formadas por puntos distantes unos de los otros unidos por todas las formas y procesos sociales. Además por ser un espacio banal, el espacio de todos, que conjuga un área o zona definida donde la gente vive y trabaja con un espacio virtual, compuesto por las redes y tramas que operan en el mismo. Espacio delimitado, que tiene un límite y también una alteridad: la diferencia entre nosotros y los otros (límites que pueden identificarse sea por razones identitarias, administrativas, políticas y/o físico-ambientales) (subrayado nuestro).

También Fernandes (2011) aporta a esta visión de territorio como espacio definido por las relaciones de poder, “El territorio no es solamente el área, la superficie es solamente una de sus dimensiones. El territorio es el espacio en su multidimensionalidad definido por relaciones de poder en defensa de la soberanía. El

territorio no existe sin las personas y son las personas las que construyen la identidad del territorio, que definen los tipos de usos de los territorios”. Con esta idea de territorio vinculada a las personas y las relaciones que éstas desarrollan, es posible la existencia de territorios diferentes contruidos por diferentes relaciones de poder.

Hasta aquí los autores citados y el movimiento campesino de Argentina coinciden con la idea de territorio como lugar donde se manifiestan las relaciones sociales, las relaciones de poder y como un concepto que excede la noción de área o superficie de tierra. Esta diversidad de relaciones sociales, produce una heterogeneidad de territorios que genera contradicciones y por lo tanto conflictos. El centro de ese conflicto es la disputa por los modelos de desarrollo en los que el territorio es utilizado como un concepto central para la aplicación de las políticas públicas y privadas, promovido, tanto por las empresas transnacionales y los gobiernos, como por los movimientos sociales. Esas políticas estructuran diferentes modelos de desarrollo que causan impactos socioterritoriales diferentes y crean formas de resistencia, produciendo constantes conflictualidades. En este contexto, “el concepto de territorio, en cuanto a territorio, pasa a ser disputado, por tanto existen disputas territoriales en los planos material e inmaterial” (Fernandes, 2010).

Para acercar el concepto de territorio al de soberanía alimentaria, y entender como estos se entrelazan hacemos una distinción entre los modelos de desarrollo. La soberanía alimentaria propone un modelo de desarrollo que visualiza al territorio como un espacio heterogéneo donde se garantizan numerosos derechos; como la alimentación, la integración social y comunitaria, así como, la movilización y la resistencia. Todos estos son componentes de una estrategia para permanecer y resistir en el territorio, y poder ejercer el derecho a la soberanía alimentaria.

Mientras que el modelo de desarrollo alentado desde los agronegocios organiza su territorio como un medio para la producción de mercancías, éste se caracteriza por la poca presencia de personas y por su alta homogeneidad. Las estrategias del territorio del agronegocio están orientadas a la expansión de las mercancías obtenidas y la valoración mercantil de los bienes naturales. Para éste el territorio y todos sus componentes se valoran en virtud de la renta que se puede obtener a partir de su explotación. Por ello utiliza indicadores como Kg/ha de los diferentes cultivos, \$/m² de tierra, cabezas de ganado por superficie explotada, entre otros.

Fernandes (2011) distingue entre quienes hablan de territorio para dominar y quienes de territorio para defenderse. Entre quienes consideran al territorio como área simplemente o quienes lo consideran como espacio de vida, de existencia.

En el marco de la soberanía alimentaria, el territorio, como espacio donde se desarrollan las relaciones de poder, donde se construyen los modelos de desarrollo y donde se llevan adelante todas las relaciones humanas, productivas, culturales, con la tierra y el agua, con las semillas, es sin duda visto como un espacio de vida, un espacio para resistir y permanecer.

Ahora bien, en este espacio geográfico tienen lugar “múltiples e imbricadas relaciones de poder sustentadas en la posesión de distintos capitales, pero sobre todo en el despliegue de distintas estrategias basadas en diferentes racionalidades. Por lo que existe una tensión resultante de la puesta en acción de distintas intencionalidades de los actores que subyacen en un mismo territorio” (Barbetta, 2012). Esto significa que el territorio, como espacio, sobre el que se cristaliza la vida campesina es el mismo sobre el cual el modelo de los agronegocios avanza, crece y se reproduce, esta competencia por el territorio es la principal causa de conflictos sociales, donde unos residen y resisten y otros dominan.

La soberanía alimentaria como política de desarrollo pretende abordar estas tensiones desde la inclusión, el rescate de una relación respetuosa con la naturaleza, con mayor organización y participación comunitaria, implementando políticas de comercio justo, con permanencia de las personas en el territorio. El territorio de la soberanía alimentaria presenta una alternativa diferente al del agronegocio porque quienes llevan adelante esta propuesta de vida tienen una racionalidad distinta con la cual construyen relaciones de poder diferentes y, por lo tanto, territorios diferentes.

A modo de cierre compartimos las palabras de Milton Santos (2002, en Fernandes, 2010) *“El Territorio es el lugar donde desembocan todas las acciones, todas las pasiones, todos los poderes, todas las fuerzas, todas las debilidades, es donde la historia del hombre plenamente se realiza a partir de las manifestaciones de su existencia”*.

4.4 Agroecología

La ciencia de la agroecología se define como la aplicación de conceptos y principios ecológicos al diseño y manejo de agroecosistemas sostenibles, proporciona un marco teórico-metodológico para tasar la complejidad de los agroecosistemas. La estrategia agroecológica se basa en mejorar la calidad del suelo para producir plantas fuertes y sanas, debilitando al mismo tiempo las plagas (malezas, insectos, enfermedades y nematodos) al promover organismos benéficos vía la diversificación funcional del agroecosistema (Gliessman *et al*, 1998 en Altieri, 2009).

Esta ciencia se define como un marco teórico cuyo fin es analizar los procesos agrícolas de manera más amplia. El enfoque agroecológico considera a los ecosistemas agrícolas como las unidades fundamentales de estudio; y en estos sistemas, los ciclos minerales, las transformaciones de la energía, los procesos biológicos y las relaciones socioeconómicas son investigadas y analizadas como un todo (Altieri y Nicholls, 2000).

A la investigación agroecológica le interesa no sólo la maximización de la producción de un componente particular, sino la optimización del agroecosistema total. Esto tiende a reenfocar el énfasis en la investigación agrícola más allá de las consideraciones disciplinarias hacia interacciones complejas entre personas, cultivos, suelo y animales (Altieri y Nicholls, 2000).

Desde el enfoque agroecológico se busca una agricultura que proporcione un ambiente balanceado, rendimiento y fertilidad del suelo sostenidos, control natural de plagas, mediante el diseño de agroecosistemas diversificados y el empleo de tecnologías auto-sostenidas. Las estrategias se apoyan en conceptos ecológicos, de tal manera que el manejo da como resultado un óptimo ciclaje de nutrientes y materia orgánica, flujos cerrados de energía, poblaciones balanceadas de plagas y un uso múltiple del suelo y del paisaje. La idea es explotar las complementariedades y sinergias que surgen al combinar cultivos, árboles y animales en diferentes arreglos espaciales y temporales (Altieri y Nicholls, 2000).

Una de las prácticas más salientes de este enfoque es el manejo del suelo como base para una producción sustentable. Utiliza labranzas conservacionistas, abonos verdes, cultivos de cobertura, diversidad de especies, protección del suelo de la erosión hídrica y eólica, aplicación de guano de corral. El objetivo principal de la diversidad de especies tanto vegetales como animales dentro del predio es que el sistema sea energéticamente autónomo y pueda, mediante la combinación e interacción de esa diversidad, tanto a nivel predial como temporal y espacial, sostenerse sin insumos externos.

En esencia, el comportamiento óptimo de los sistemas de producción agrícola depende del nivel de interacciones entre sus varios componentes. Las interacciones potenciadoras de sistemas son aquellas en las cuales los productos de un componente son utilizados en la producción de otro componente (plantas silvestres utilizadas como forraje, estiércol utilizado como abono, o rastrojos y plantas silvestres dejadas para pastoreo animal). Pero la biodiversidad puede también subsidiar el funcionamiento del agroecosistema al proveer servicios ecológicos tales como el reciclaje de nutrientes, el control biológico de plagas y la conservación del agua y del suelo (Altieri y Nicholls, 2000).

Una diferencia importante entre un sistema agroecológico y uno con el enfoque del agronegocio es que el primero tiene en cuenta al ser humano como parte del sistema y no sólo como benefactor de éste. Por ello, en la agroecología, no sólo importa el rendimiento sino que, además, pone atención en la calidad de la producción, de los insumos utilizados y del entorno en el cual está inserto, no se utilizan agrotóxicos, ni organismos genéticamente modificados y se intentan minimizar los efectos sobre el ambiente natural y la salud de los seres vivos, incluidos los seres humanos.

El concepto de soberanía alimentaria se vincula con el de agroecología, ya que, como explica Francisco Caporal⁽²²⁾, los sistemas agroecológicos sólo pueden ser construidos a partir de un enfoque paradigmático, capaz de dar cabida a una propuesta innovadora de desarrollo rural y agricultura que sea capaz de atender a los presupuestos de la soberanía y seguridad alimentaria. La agroecología recupera, desde los estudios campesinos, la importancia del conocimiento local, de las pautas presentes en las comunidades y las lógicas campesinas, así como la noción de coevolución socioambiental presente en los agroecosistemas.

Esta ciencia hace énfasis en la calidad de los alimentos, pero no sólo desde lo sensorial (aspecto y sabor) y nutricional (contenido de vitaminas y minerales), también se tienen en cuenta la capacidad de conservación, almacenamiento, capacidad de adaptación al sistema de cultivo y la ausencia de residuos de plaguicidas. Además, para evaluar la calidad de un alimento, se toman valores externos al producto, tales como la manera de producirlo, de elaborarlo, de comercializarlo y de consumirlo. Se valoran los aspectos socio-económicos (generación de empleo digno, valoración de la cultura local, accesibilidad) y medioambientales (preservación de la flora, fauna, biodiversidad y del paisaje rural, cuidado del suelo y del agua, ahorro de energía, mitigación del cambio climático) con los cuales está relacionado el alimento producido y que hacen a las características del producto final.

En un sentido amplio, la Agroecología tiene una dimensión integral a partir de la cual aborda los procesos productivos y distributivos del ámbito agroalimentario. Las variables de tipo socioeconómico ocupan un papel muy relevante, si bien parten de una práctica agropecuaria y forestal que se desarrolla en una finca, predio o chacra, bajo criterios ecológicos. Esta pretende, entender las múltiples formas de dependencia que han sido históricamente generadas por la expansión de la modernidad y transmitidas por la agricultura industrializada. Además de visibilizar las formas de resistencia y construcción de alternativas desarrolladas por el campesinado y los pueblos indígenas (Sevilla Guzmán y Martínez Allier, 2006).

La agroecología se construye desde bases tanto científicas como sociales, y es acá donde más se acerca a la soberanía alimentaria. La construcción de una propuesta de transformación del modelo actual de producción hace necesario contemplar tanto los

⁽²²⁾ Presidente de la Asociación Brasileña de Agroecología (ABA). “Agroecología en el marco de la soberanía alimentaria” material de lectura de la Escuela de Agroecología del Programa ProHuerta, coordinación provincial, Salta, 2011.

conocimientos científicos como los conocimientos empíricos o producidos bajo otras formas de construcción del conocimiento sobre los sistemas agroalimentarios. De lo contrario cualquier propuesta superadora al modelo actual tendrá rechazo por parte de la comunidad.

Una dimensión importante que toma en cuenta la agroecología en el núcleo central de su epistemología es el tiempo, la historia. Se asienta sobre el principio de coevolución entre los sistemas sociales y ecológicos. El hecho de que la agricultura consista en la manipulación por parte de la sociedad de los ecosistemas naturales con objeto de convertirlos en agroecosistemas, supone una alteración del equilibrio y la elasticidad original de aquellos a través de una combinación de factores ecológicos y socioeconómicos. La artificialización de los ecosistemas es el resultado de una coevolución, en el sentido de evolución integrada, entre cultura y medio ambiente. Por tanto, el estudio de las distintas sociedades agrarias y las experiencias que dentro de ellas han ido desarrollando los seres humanos en el manejo de los agroecosistemas resultan relevantes para la agroecología (González de Molina, 2011).

La agroecología utiliza un enfoque holístico y una metodología sistémica, lo cual significa un giro importante respecto de la tradicional ciencia agraria ya que proporciona una visión integral de la estructura, funcionamiento y dinámica de los sistemas agrarios. Considera a los sistemas agrarios como ecosistemas que desempeñan también funciones sociales y ambientales. Enfatiza las interrelaciones entre sus componentes y la dinámica compleja de los procesos ecológicos (González de Molina, 2011).

La propuesta de Cuellar Padilla y Sevilla Guzmán (2009), se basa en que “el utillaje conceptual y metodológico construido desde la agroecología puede aplicarse de una manera directa a la consolidación y la defensa de las propuestas asociadas a la soberanía alimentaria, generando las sinergias necesarias para contrarrestar los efectos del pensamiento único hegemónico del neoliberalismo y la globalización económica”.

5. Las semillas y la soberanía alimentaria

Con los primeros pueblos agricultores las semillas se han constituido en un componente fundamental de la cultura, de los sistemas productivos, de la soberanía y la autonomía alimentaria de los pueblos. Los agricultores fueron eligiendo las semillas de su preferencia y así orientando el proceso de selección. Con esta tarea las diferentes colectividades humanas generaron mecanismos y prácticas para mantener la calidad de sus semillas y de los cultivos obtenidos. Las semillas se constituyen como eje de comunicación e interacción entre los pueblos campesinos, de relacionamiento con la biodiversidad y con sus territorios ancestrales.

Las semillas, son parte del patrimonio colectivo de los pueblos, consideradas como un don o un bien sagrado, es el resultado del trabajo colectivo y acumulado de cientos de generaciones de agricultores, que las han domesticado, conservado, mejorado, criado, intercambiado y utilizado desde épocas ancestrales. *“Patrimonio es un bien común con valor simbólico, con valor espiritual, con significado; y las semillas son nuestro patrimonio, son nuestras vidas y es nuestro deber cuidarlas, conservarlas, defenderlas de la globalización depredadora del capitalismo aniquilador. Este es*

nuestro reto y este es nuestro mandato. Sin semillas no hay agricultura, sin agricultura no hay alimentación, y sin alimentación no hay pueblos” (Francisca Rodríguez)⁽²³⁾.

“La vida depende y pende de las semillas, allí se encuentra el principio y el fin del ciclo de la producción campesina, una semilla lleva en sí valores, visiones y formas de vida que la acercan al ámbito de lo sagrado” (Sepúlveda Ruíz, 2010 en Souza Casadinho, 2012).

Los agricultores de pequeña escala de todo el mundo siguen dependiendo considerablemente de las semillas conservadas por ellos mismos. Existe en las semillas un conocimiento atesorado, mantenido, enriquecido y transmitido dentro y entre las generaciones de productores, más allá de los territorios, las subculturas y la disponibilidad de factores de producción. Han sido las comunidades campesinas e indígenas quienes han conservado esta sabiduría milenaria hasta nuestros días. Reproducir e intercambiar libre y solidariamente las semillas, decidir cómo y qué cultivar para comer una comida saludable y hacerlo en armonía con la naturaleza, han sido por milenios, las bases de una agricultura orientada a garantizar la soberanía alimentaria de los pueblos y las naciones (Souza Casadinho, 2012)

En los últimos años la actividad de selección y mejoramiento de semillas se convirtió en una actividad realizada por institutos de investigación y empresas privadas que, en forma creciente, han venido introduciendo variedades comerciales de altos rendimientos que requieren el uso de paquetes tecnológicos intensivos en insumos, las cuales sólo pueden ser obtenidas mediante la compra. A pesar de ello las variedades nativas, los mecanismos campesinos de selección de semillas y la experimentación en las fincas no han desaparecido. Gracias a estas prácticas de conservación en finca de una gran diversidad de cultivos, llevada adelante por agricultores, se da un movimiento de recuperación del manejo de las semillas que permite asegurar el cultivo de las semillas criollas y su multiplicación para lograr la soberanía alimentaria.

Sin embargo, la existencia de semillas criollas y nativas está en riesgo. El actual modelo de agricultura industrial manipula genéticamente las semillas para que éstas resistan a los herbicidas producidos por las mismas empresas o para que sean tolerantes a algunos insectos. Estas semillas transgénicas se comercializan y siembran en numerosos países del mundo, cualquier intercambio genético que se dé espontáneamente entre polen transgénico y variedades criollas afectará la viabilidad de estas últimas. El intercambio genético entre plantas transgénicas y no, contaminan las variedades criollas. Las empresas penalizan a los agricultores que utilicen semillas portadoras de genes transgénicos patentados por ellas.

Las empresas semilleras buscan garantizarse la venta de semillas para lo cual crean variedades cuya descendencia es inviable. Razón por la cual se hace imprescindible comprar las semillas para cada siembra, ya no pueden ser conservadas de una cosecha a la siguiente como suelen hacer la mayoría de los campesinos. Las empresas semilleras intentan con esto impedir y desalentar el libre intercambio de semillas y la independencia de los pueblos agricultores. *“En la agricultura campesina son las mujeres las que más comúnmente elijen las semillas, guardan, intercambian con las compañeras. Son ellas las que están siempre queriéndose llevar una semilla, una muda, para probar en casa, para ver si crece. En este nuevo orden esta simple acción es una desobediencia civil”* (Marcha Mundial de las Mujeres, febrero 2007, Mali).

En *Le Monde Diplomatique* Walter Pengue (2000) explicaba lo siguiente: “La semilla es para el agricultor la base de todo su sistema productivo y quién asegura su

⁽²³⁾ Miembro de la Asociación Nacional de Mujeres Rurales Indígenas de Chile y de la Coordinación Internacional de Vía Campesina. Exposición en el Foro Social Mundial 2003.

sustento. Ha formado parte desde el origen, de una necesidad y búsqueda de mejora, transmitida culturalmente por generaciones, en un sistema de intercambio entre los pueblos que persiste hasta nuestros días. La apropiación de parte de este conocimiento popular, ha sido siempre un objetivo comercial de muchos empresarios, que de la mano de mecanismos desarrollados por ingeniería genética (que restringirían biológicamente la posibilidad de guardar semilla viable), pueden poner en riesgo la seguridad alimentaria, de las naciones menos favorecidas, que basan su sistema económico social en la producción primaria”.

Respecto de la relación entre las semillas y la soberanía alimentaria, compartimos las palabras de Souza Casadinho (2012), “Reproducir e intercambiar libre y solidariamente las semillas, decidir cómo y qué cultivar para comer una comida saludable y hacerlo en armonía con la naturaleza, han sido por milenios, las bases de una agricultura orientada a garantizar la soberanía alimentaria de los pueblos y las naciones. La diversidad y heterogeneidad de las semillas han permitido su cultivo en una gran variabilidad de suelos, climas y adversidades específicas. Las semillas les permiten a las comunidades mantener viva su identidad cultural y a la vez enriquecerla con aportes de otras culturas. De la misma manera que la hibridación y el intercambio permitieron mejorar a las semillas y a las plantas cultivadas, las culturas se enriquecen en el intercambio, nuevos saberes, nuevos cultivos, nuevas comidas, sabores, olores. Los productores siembran, cambian, cultivan, se alimentan de las semillas y las plantas como parte de los ciclos naturales y culturales propios de cada territorio y estos derechos deben ser respetados y preservados”.

La conservación y reproducción de las semillas favorece la independencia alimentaria de las naciones, las semillas constituyen la base de la Soberanía Alimentaria, es decir el derecho de los pueblos a elegir qué producir, cómo producir, distribuir y procesar los alimentos. Las semillas comerciales no siempre poseen las características adecuadas a las necesidades particulares de cada pueblo como las resistencias a enfermedades, la adaptación a las características agroclimáticas del lugar, o las características culinarias deseadas para la elaboración de las comidas típicas de cada cultura. Mientras que las semillas criollas han sido seleccionadas en concordancia con las necesidades de quienes las utilizan, no tienen características masivas sino particulares.

El conocimiento y plena libertad para intercambiar y mejorar semillas es un componente fundamental de la soberanía alimentaria, porque su existencia en diversidad permite asegurar la abundancia alimentaria, servir de base a una nutrición adecuada y variada, y permitir el desarrollo de formas culinarias culturalmente apropiadas. Las semillas reflejan la historia de cada pueblo o comunidad por lo que su preservación está íntimamente relacionada a la conservación de la cultura local (Caro, 2010).

Por lo tanto, desde el marco de la Soberanía Alimentaria se hace imprescindible impedir la propiedad intelectual sobre las formas de vida y la comercialización de transgénicos, por su efecto desbastador sobre las semillas y la alimentación de los sistemas campesinos. Así como garantizar el derecho a usar, escoger, almacenar e intercambiar libremente semillas y especies, y respetar la propiedad conjunta de las semillas en manos de los pueblos. Las semillas deben poseer protección pública y ser patrimonio común de los pueblos, de otra manera el ejercicio de la soberanía alimentaria se verá gravemente afectado.

6. Ejercicio de la soberanía alimentaria

En el análisis conceptual de la soberanía alimentaria dejamos planteados algunos puntos importantes como que la alimentación es un Derecho Humano básico y que la Soberanía Alimentaria es un Derecho de los pueblos. Como tales, ambos deberían ser ejercidos plenamente, sin violencia ni restricciones. Abordar la soberanía alimentaria desde el “ejercicio” nos aporta un enfoque ya no meramente conceptual sino más tangible, basado en la praxis real de un derecho colectivo.

Este ejercicio se construye en torno a prácticas sociales y productivas, a la relación con los bienes comunes naturales y la transmisión de conocimientos cimentados localmente. Sustentado en diferentes sistemas productivos, con diferentes destinos. En el marco del ejercicio de la soberanía alimentaria los campesinos manejan diferentes herramientas productivas, algunas con el propósito de autoabastecer de alimentos apropiados a las familias campesinas del territorio y otras con el claro fin de obtener dinero para la adquisición de recursos que no pueden producirse localmente o en el predio familiar.

La complementariedad entre estos sistemas productivos diferentes es parte de la estrategia de la soberanía alimentaria. Cada sistema tiene un objetivo claro y cumple un rol en el entramado productivo. Los sistemas campesinos son muy diversificados ya que son diseñados con la idea del autoconsumo como principal objetivo, sin embargo existen otros objetivos como ser la obtención de dinero para lo cual se planifica la siembra de cultivos para la venta en el mercado local. También, se obtiene un ingreso económico por la venta de la fuerza de trabajo en establecimientos productivos comerciales mediante diferentes formas de contratos agrarios.

Como se señala, en párrafos anteriores, la soberanía alimentaria es un concepto complejo y multidimensional por lo que su ejercicio también lo es. Existen algunas dimensiones vinculadas directamente a la producción agroalimentaria, a la utilización o explotación de la biodiversidad, de los bienes naturales y las semillas, pero también están en juego otros aspectos que se entrelazan y que construyen el ejercicio de este derecho que no implica sólo el derecho a producir alimentos. Entre los que se podrían nombrar aspectos relacionados a procesos agroalimentarios como la transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo de lo producido, estableciendo mecanismos solidarios y autónomos de abastecimiento e intercambio de alimentos y culturalmente apropiados a cada pueblo.

Al ser la soberanía alimentaria un Derecho colectivo cobran interés para el análisis de su ejercicio los diferentes roles que ocupan los miembros de la familia y de la comunidad. El rol de la transmisión y la conservación de los conocimientos acumulados es uno de los principales, y en cada pueblo y/o para cada actividad diferente será llevado a cabo por un miembro particular.

Las relaciones sociales son fundamentales en este ejercicio, las relaciones entre pares, entre comunidades e incluso entre personas con diferente posición en la sociedad tienen un rol fundamental en los intercambios de alimentos, conocimientos y semillas. Como así también, en el acceso a los bienes tierra y agua.

Estas dimensiones construyen el ejercicio de la soberanía alimentaria como una trama en la cual cada acción, cada práctica, está relacionada a otra y todas están atravesadas por el acceso a los bienes comunes naturales, por la vinculación con el territorio y por la identidad cultural particular de cada pueblo. Por lo tanto, el ejercicio de éste Derecho será diferente y estará construido a partir de prácticas distintas en cada lugar y para cada cultura.

Sin embargo en cualquier caso hay factores que condicionan su ejercicio. Entre los factores que consideramos más importantes están aquellos que limitan el acceso a los bienes comunes naturales como la tierra, el agua y la biodiversidad.

CAPÍTULO 2

Metodología

1. Presentación del problema

El presente trabajo buscamos analizar y comprender el ejercicio de la soberanía alimentaria en familias campesinas, para ello se trabajamos sobre un caso particular, comprendido por un grupo de familias campesinas de la localidad de Angastaco, Salta, analizando en profundidad este fenómeno. Para tal fin nos planteamos los siguientes interrogantes: ¿Cuáles son las características que reviste el ejercicio de la Soberanía Alimentaria en las familias campesinas del Valle Calchaquí, Sur salteño? y ¿Cómo está condicionado/afectado por el modelo agroalimentario actual, teniendo en cuenta la presión sobre los recursos tierra, agua y biodiversidad?

El caso de estudio fue elegido intencionalmente y los resultados obtenidos no pretenden ser extrapolables al resto de las familias campesinas del país. El mismo está representado por las familias campesinas del pueblo de Angastaco, ubicado en el Valle Calchaquí, sur salteño.

Esta investigación intenta, a partir de éste caso, comprender, utilizando las diferentes técnicas de recolección de información y revisando los antecedentes bibliográficos, cómo se relaciona el ejercicio de la soberanía alimentaria con el actual modelo agroalimentario y con el acceso a los recursos tierra, agua y biodiversidad. Y cómo la expansión de los agronegocios y las políticas de Estado en materia de producción y distribución de alimentos incide en la soberanía alimentaria de las familias campesinas de los Valles Calchaquíes salteños.

Si bien el foco está puesto en las familias, se tuvieron en cuenta otros actores sociales que intervienen en la zona, como los funcionarios públicos y técnicos de instituciones estatales (INTA y SSAF). Así como también, articulaciones existentes a nivel regional y nacional con organizaciones campesinas de base de Salta y de otras provincias con quienes comparten espacios de debate, formación y construcción colectiva de conocimiento.

Se considera necesario realizar la siguiente aclaración metodológica, si bien al momento de finalización de este trabajo la Subsecretaría de Agricultura Familiar pasó a tener carácter de Secretaría se mantendrá a lo largo del documento el nombre de Subsecretaría ya que los datos de campo fueron relevados durante el período de existencia de ésta última.

2. Objetivos

2.1. Objetivo general

Comprender cómo es el ejercicio de la Soberanía Alimentaria en las familias campesinas del Valle Calchaquí Sur de la provincia de Salta, a través de un estudio de caso en la localidad de Angastaco.

2.2. Objetivos Específicos

- Caracterizar las familias campesinas del Valle Calchaquí sur salteño a partir de variables estructurales e intervinientes que nos permitan identificar los sistemas productivos alimentarios teniendo en cuenta la historia productiva de la región.
- Contribuir al conocimiento del rol que juegan en el ejercicio de la soberanía alimentaria los bienes comunes naturales: tierra, agua y biodiversidad.

- Analizar cómo fue modificándose el régimen de tenencia de la tierra y del agua en la zona y cómo estas modificaciones fueron configurando el sistema productivo local.
- Analizar la coyuntura nacional y provincial respecto de las políticas agroalimentarias y sus instrumentos, teniendo en cuenta el rol que juegan las instituciones que tienen cobertura en la zona y los programas que de estas dependen.

3. Estrategia Metodológica

El presente trabajo de tesis se centra en el ejercicio de la soberanía alimentaria en familias campesinas y su relación con el modelo productivo actual buscando comprender su complejidad tanto política como social. La estrategia metodológica de investigación estuvo basada en una combinación de procedimientos cualitativos y cuantitativos enmarcada en las estrategias de investigación cualitativa.

La investigación cualitativa es en palabras de Denzin y Lincoln (1994) un multimétodo focalizado, incluyendo interpretación y aproximaciones naturalistas a su objeto de estudio. Esto significa que los investigadores cualitativos estudian las cosas en su situación natural, tratando de entender o interpretar los fenómenos en términos de los significados que la gente le otorga. La investigación cualitativa incluye la recolección y el uso estudiado de una variedad de materiales empíricos (estudios de caso, experiencia personal, introspección, historias de vida, entrevistas, textos de observación, históricos, de interacción y visuales) que describen la rutina, los momentos problemáticos y los significados en la vida de los individuos.

La investigación cualitativa es de tipo inductiva, elabora a partir de datos generados por la observación, por el registro de sucesos y de evidencias. Este tipo de investigación es adecuada para aproximarse a situaciones, a acciones, a procesos, a acontecimientos reales, concretos, a interacciones espontáneas. A través de la observación y análisis de esos acontecimientos y procesos se intenta captarlos lo más completamente posible, en toda su complejidad y tal como realmente ocurren, intentando no controlarlos, no influir sobre ellos, no alterarlos, no modificarlos (Vasilachis de Gialdino, 2007). Enmarcada en el paradigma interpretativo, el investigador privilegia lo profundo sobre lo superficial, lo intenso sobre lo extenso, lo particular sobre las generalidades, la captación del significado y del sentido interno, subjetivo, antes que la observación exterior de presuntas regularidades objetivas (Vasilachis de Gialdino, 2007:49). El fundamento del paradigma interpretativo radica en la necesidad de comprender el sentido de la acción social en el contexto del mundo de la vida y desde la perspectiva de los participantes (Vasilachis de Gialdino, 1992).

El proceso de investigación cualitativa supone: a) la inmersión en la vida cotidiana de la situación seleccionada para el estudio, b) la valoración y el intento por descubrir la perspectiva de los participantes sobre sus propios mundos, y c) la consideración de la investigación como un proceso interactivo entre el investigador y esos participantes, como descriptiva y analítica y que privilegia las palabras de las personas y su comportamiento observable como datos primarios (Marshall y Rossman 1999 en Vasilachis de Gialdino 2007:26).

Partimos de la Epistemología del Sujeto Conocido planteada por Vasilachis de Gialdino dentro de la cual se considera que tanto el sujeto cognoscente como el sujeto conocido tienen igual identidad esencial e igual capacidad de conocer pero tienen identidad existencial y formas de conocer diferentes. De la interacción cognitiva entre el conocimiento derivado del sujeto cognoscente y el conocimiento originario del sujeto

conocido surge la construcción cooperativa del conocimiento. Esta epistemología intenta que la voz del sujeto conocido no desaparezca detrás de la del sujeto cognoscente, o sea tergiversada como consecuencia de la necesidad de traducirla de acuerdo con los códigos de las formas de conocer socialmente admitidas (Vasilachis de Gialdino, 2009).

La investigación cualitativa se interesa por dos grupos de características, las referidas a las personas y las referidas al contexto, a las situaciones sociales que son observadas. Lo que ha de ser conocido primariamente para la investigación cualitativa es la persona, de allí que la Epistemología del Sujeto Conocido aspire a provocar una ruptura ontológica en lo que se refiere a la identidad de los seres humanos. Esta ruptura ontológica se da porque la forma de conocer que propone ésta epistemología tiene como centro a la identidad, pero a una identidad que es, a la vez, esencial y existencial, igual y distinta; y porque ya no apunta al qué sino al quién se conoce. La pregunta aquí acerca del quién es anterior a la pregunta acerca del cómo se conoce (Vasilachis de Gialdino, 2009).

Dada la relación igualitaria entre quien conoce y quien es conocido, las nuevas formas de conocer que propone la Epistemología del Sujeto Conocido no son las propias del sujeto cognoscente, sino las de ambos sujetos de la interacción cognitiva. Lo que aún a al sujeto cognoscente y al sujeto conocido en la interacción cognitiva, aquello en lo que son idénticos, es lo que hace posible la comunicación.

En el marco de la investigación cualitativa para este trabajo utilizamos la estrategia de estudios de casos (o *case study research*). Siendo el caso definido como un sistema delimitado en tiempo y espacio de actores, relaciones e instituciones sociales donde se busca dar cuenta de la particularidad del mismo en el marco de su complejidad (Neiman y Quaranta, 2007:220). Esta estrategia se caracteriza por utilizar diseños metodológicos que combinan procedimientos cuantitativos y cualitativos, enfatizando la preeminencia de los últimos, y tiene por objetivo la construcción de teoría de diferente alcance y nivel, para interpretar y explicar la vida y la organización social (Neiman y Quaranta, 2007:223). El cometido real del estudio de casos es la particularización, no la generalización. Se toma un caso particular y se llega a conocerlo bien, y no principalmente para ver en qué se diferencia de los otros, sino para ver qué es, qué hace (Stake, 1998:20).

Se ha seleccionado esta estrategia metodológica porque nos permite focalizar en un número delimitado de hechos y situaciones, y abordarlos con la profundidad necesaria para una comprensión holística y contextual. El estudio de caso consiste en el abordaje de lo particular priorizando el caso único, donde la efectividad de la particularización reemplaza la validez de la generalización. Consiste en una forma de investigación empírica orientada a responder preguntas de cómo y por qué suceden las cuestiones que se pretenden investigar (Neiman y Quaranta, 2007).

En esta combinación de procedimientos tenemos por un lado los métodos cualitativos que constituyen una forma particular de acercarse a la indagación, de ver, y de conceptualizar, una cosmovisión unida a una particular perspectiva teórica para comunicar e interpretar la realidad observada. Permite comprender y hacer al caso individual significativo (Vasilachis de Gialdino, 2007). Por otro lado, los procedimientos cuantitativos que nos permitieron construir el contexto a partir de datos históricos y guiarnos en la selección de los casos. Teniendo en cuenta que los estudios de caso utilizan una estrategia mixta cuanti-cualitativa de procedimientos de investigación hemos utilizado diferentes herramientas para la recolección y la construcción de información complementando datos cualitativos con cuantitativos.

Las herramientas cuantitativas que utilizamos fueron la revisión bibliográfica y la revisión de registros de datos cuantitativos como los del Censo Nacional Agropecuario 1988 y 2002 con el propósito de obtener información acerca de tipos de tenencia de la tierra, extensión promedio de las explotaciones agropecuarias, diversidad productiva, etc. y del Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas. Así como también utilizamos los registros del servicio de Asistencia Primaria de Salud y del programa ProHuerta del INTA con el objetivo de recabar información acerca de insumos entregados para la producción familiar de alimentos como semillas de huerta, frutales y núcleos de animales de granja. Finalmente se utilizaron datos aportados por la municipalidad de Angastaco sobre ayudas sociales orientadas a mejorar la nutrición familiar.

La revisión bibliográfica tiene como objetivo construir el contexto histórico y conceptual de la investigación, buscando los orígenes y las transformaciones del concepto de soberanía alimentaria, las luchas y los actores relacionados a éste. Así mismo consideramos importante indagar sobre la relación de la soberanía alimentaria con otros conceptos como los de reforma agraria, seguridad alimentaria, biodiversidad, autoproducción, agroecología, género, salud, que lo completan y complejizan.

En cuanto a las herramientas cualitativas utilizamos la observación participante como herramienta de construcción de información a partir del “estar ahí”. Esta técnica consiste en dos actividades principales: observar sistemática y controladamente todo lo que acontece en torno del investigador, y participar en una o varias actividades de la población. Hablamos de participar en el sentido de desempeñarse como lo hacen los miembros de la población en estudio; de aprender a realizar ciertas actividades y a comportarse como uno más. La participación pone el énfasis en la experiencia vivida por el investigador apuntando su objetivo a “estar adentro” de la sociedad estudiada. Mientras que la observación ubicaría al investigador fuera de la sociedad, para realizar su descripción con un registro detallado de cuánto ve y escucha (Guber, 2001).

La observación participante permite recordar, en todo momento, que se participa para observar y que se observa para participar, esto es, que involucramiento e investigación no son opuestos sino partes de un mismo proceso de conocimiento social. En esta línea, la observación participante es el medio ideal para realizar descubrimientos, para examinar críticamente los conceptos teóricos y para anclarlos en realidades concretas, poniendo en comunicación distintas reflexividades (Guber, 2001:62).

Para esta investigación participamos en espacios de trabajo comunitario que realizan semanalmente miembros de la población estudiada, asimismo en actividades extra regionales a las cuales concurren y que se definen como espacios de formación e intercambio con otros campesinos y con otros actores sociales como comunidades indígenas y organizaciones urbanas. Como así también se participó de reuniones y eventos con técnicos de distintas instituciones vinculadas al sector agropecuario que tienen injerencia en la zona de estudio.

Como método de recolección de información relevante realizamos entrevistas en profundidad. Seleccionamos casos particulares, consistentes en familias campesinas y sus integrantes. Para éstas entrevistas utilizamos una guía de preguntas abiertas (ver Anexo nº 1) acerca de los temas de interés para la investigación. Las mismas tuvieron un nivel de flexibilidad tal, que permitió la incorporación de nuevos temas que surgieran desde los entrevistados y que aportaran a la investigación. Se realizaron también entrevistas a técnicos de instituciones públicas vinculadas al sector rural en general y a la población objeto de estudio en particular, como por ejemplo técnicos de INTA, de la SSAF, APS y funcionarios municipales.

Con el fin de preservar la identidad de las personas que fueron entrevistadas todas las referencias a dichas entrevistas estarán indicadas sólo con las iniciales del nombre de la persona. Las entrevistas se encuentran a disposición de los interesados en soporte de audio.

Se tuvieron en cuenta para el análisis de los datos aportados por los entrevistados los criterios de saturación y de significatividad de la información. El criterio de saturación refiere que no se hallará ninguna información adicional por medio de la cual se pueda crear una nueva categoría de datos, éste se utiliza para juzgar cuándo detener el muestreo y se alcanza mediante la recolección y análisis simultáneos de los datos (Glaser y Strauss, 1967). En cuanto al criterio de significatividad se refiere a que un acontecimiento no es más o menos válido para la investigación únicamente si se presenta tantas veces (procedimiento que, sin embargo, no habría que descuidar); los hechos, las prácticas, las verbalizaciones, los objetivos materiales, etc.; interesan también según su forma de integración en un sistema de significados y de relaciones sociales; por eso, el criterio de significatividad es fundamental para la selección de discursos, personas, prácticas que observar y registrar, y para su ulterior incorporación al análisis y la construcción de esa lógica en su diversidad (Guber, 1994).

La unidad de estudio seleccionada es el conjunto de familias campesinas de la localidad de Angastaco, departamento San Carlos, provincia de Salta. Las familias campesinas de este municipio han participado en diferentes proyectos y actividades propuestas por la Oficina de Información Técnica (INTA) de San Carlos, en la cual trabajaba quien investiga, y eso ha generado un vínculo que permitió el acceso a la vida cotidiana y el diálogo con las familias.

Dentro de la unidad de análisis se consideró aquellas personas que si bien no viven en Angastaco tienen una vinculación importante con las familias campesinas como son los técnicos de las instituciones públicas antes mencionadas. La elección de los casos para las entrevistas responde a un muestreo intencionado y de oportunidad buscando la saturación de la información recabada sin pretender representatividad estadística, no se pretenden hacer extrapolables los datos recolectados a todas las familias campesinas sino que representan sólo a la situación estudiada.

Realizamos entrevistas a un total de 15 familias campesinas y 3 agentes primarios de salud, todos del municipio de Angastaco, a la secretaria de acción social del municipio y a 3 técnicos de diferentes instituciones que intervienen en la zona. En el caso de las familias campesinas se seleccionaron según los siguientes criterios: a)- oportunidad, personas que estuvieron dispuestas a ser entrevistadas; b)- personas que pertenezcan a una familia con actividad rural actual o pasada y c)- que vivan en el territorio. Así mismo, se buscó entrevistar personas de diferente edad y sexo. Mientras que el criterio de elección de los técnicos entrevistados fue que participaran en programas y/o proyectos de intervención rural en Angastaco.

4. Caracterización del área de estudio

4.1. Ubicación y caracterización del Valle Calchaquí

La porción de los Valles Calchaquíes salteños, se ubica entre los 24° 30' y 26° 30' de latitud S y 66° 20' longitud O; su altitud varía entre los 1.680 m.s.n.m. en Cafayate y 3.015 m.s.n.m. en La Poma. Políticamente están integrados por los

departamentos La Poma, Cachi, Molinos, San Carlos y Cafayate (Ilustración n°1) (Paoli, 2002).

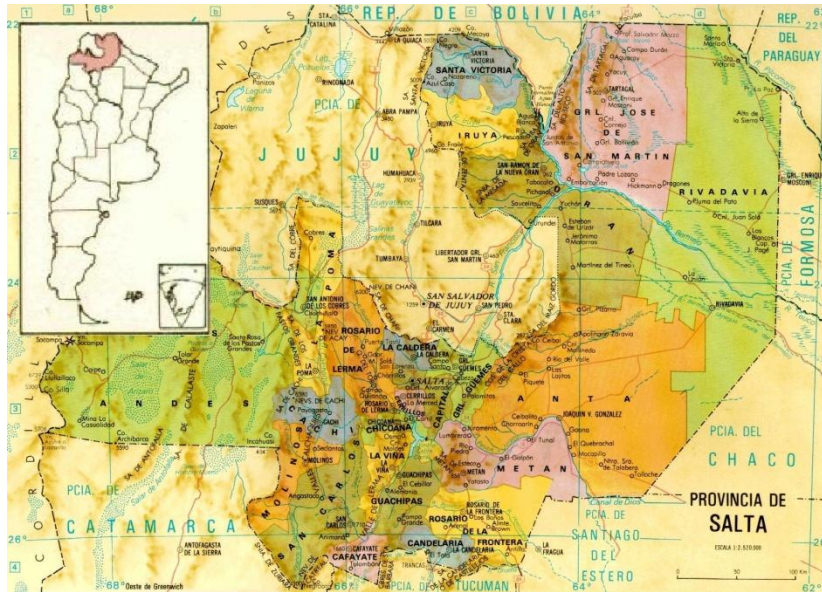


Figura n° 1: Mapa político de la provincia de Salta

El Valle Calchaquí pertenece a la Ecorregión Norandina y dentro de ésta gran región a la subregión denominada Valles y Bolsones Áridos. Esta subregión está ubicada al Este y al Sur de la Puna y está configurada por los ambientes más secos de los valles y quebradas que descienden del elevado bloque puneño, y por amplios espacios relativamente planos rodeados por las sierras Pampeanas conocidos como bolsones (Bianchi y Bravo, 2008). Hacia el Oeste los cordones montañosos presentan altitudes variables entre los 4.500 y 5.000 m, hacia el centro, los flancos occidentales van decreciendo en altura destacándose los Cerros Tin Tin y La Apacheta con 3.000 m y al Este, la máxima altitud alcanza los 3.000 m, acentuándose la distancia entre los cordones motivo por el cual, el Valle adquiere mayor amplitud. Este valle se caracteriza por ser muy estrecho en el extremo norte, debido a la proximidad entre las Sierras del Este y Oeste. Desde la localidad de la Poma, el valle encajonado sobre el cual escurre el río Calchaquí, forma una estrecha faja de terreno de no más de 1,5 km de ancho hasta llegar a San Carlos, donde se ensancha alcanzando a la altura de la localidad de Cafayate, su máxima longitud transversal de 10 km de ancho (Paoli, 2002).

Los sistemas productivos del valle se desarrollan dentro de la región conocida como zona agroeconómica homogénea de valles y bolsones áridos con oasis de riego y ganadería menor. Esta zona abarca una superficie 7.888 km² principalmente de la provincia de Salta (94 % de ésta superficie). En el departamento San Carlos incluye una superficie de 1.104 km², aproximadamente un 14 % de la superficie departamental (Piccolo y otros, 2008).

La vegetación espontánea corresponde a las comunidades vegetales de la provincia fitogeográfica del Monte Occidental y de Prepuna, como ser: Jarillal, Estepa espinosa, Bosques de algarrobo, Estepa de olivillo, hunquillo y tupe, Estepa de arbustos bajos con cardones y Bosque de churqui, principalmente (Piccolo y otros, 2008).

Los ríos y arroyos son afluentes directos e indirectos del Río Calchaquí. Los caudales disponibles en estiaje provienen del lento proceso de infiltración de agua proveniente de las precipitaciones que ocurren durante el verano. Dada la escasa

magnitud de las precipitaciones anuales, de septiembre a diciembre la disponibilidad de agua se reduce notablemente a las fuentes de agua superficial (Piccolo y otros, 2008).

La topografía del valle es montañosa, por lo que sólo entre un 2 y 3 % de la superficie es utilizable con fines agrícolas. Los suelos, según el sistema USDA, son mayormente no aptos para cultivos (Clase VI – 44,3 %), les siguen los suelos no aptos para la producción agropecuaria (Clase VIII – 34,4 %); los suelos no aptos para cultivos restringidos a la explotación de campo natural y bosques representan el 20 % (Clase VII) y el resto (1,3 %) corresponden a suelos aptos a todo tipo de cultivos con pocas a severas limitaciones (Clase I, III y V) (Piccolo y otros, 2008).

Si bien la información meteorológica disponible es escasa, se conoce que el valor medio de precipitaciones anuales es de 95 mm en Molinos, hasta los 200 mm en Cafayate. Las precipitaciones se producen durante los meses de verano, distribuyéndose entre noviembre y marzo el 80 a 85 % del total registrado anualmente. Las lluvias son coincidentes con el período de temperaturas más elevadas por lo que su aprovechamiento es bajo debido a la elevada evapotranspiración producto de una alta insolación, los frecuentes vientos desecantes y la baja humedad atmosférica. Así mismo se producen algunas nevadas que aportan humedad al suelo como consecuencia de su derretimiento. Las lluvias son de tipo torrencial, por lo que causan un proceso de erosión de los suelos y producción de corrientes rápidas en los cauces de los ríos temporarios que arrastran importantes cantidades de escombros, rocas y barro. Debido a las escasas precipitaciones y a las características de las mismas, la zona de los valles presenta déficit hídrico en todos los meses del año (Paoli, 2002).

El clima es templado para las condiciones del valle pero con notables variaciones térmicas del aire en serranías y áreas elevadas, las temperaturas medias descienden al aumentar la altitud oscilando entre los 7 y 9°C en el mes más frío y 18 a 22°C en el más cálido, con grandes amplitudes térmicas diarias y anuales (Bianchi y Bravo, 2008).

Las actividades agrícolas se realizan bajo riego sobre terrazas vecinas a los ríos o aprovechando agua de arroyos que bajan de la montaña hasta el río principal. Los principales cultivos son la vid, el nogal, las hortalizas (cebolla, tomate, papa, poroto), pimiento para pimentón y otras condimenticias y alfalfa. En las áreas sin riego se concentra la ganadería extensiva de vacunos, camélidos, caprinos y ovinos (Piccolo y otros, 2008). La superficie implantada del departamento San Carlos (2.224,2 hectáreas) es sólo el 1,26 % de la superficie total y está principalmente representada por forrajeras, ocupando 876,4 ha entre anuales y perennes, de las cuales la más representativa es la Alfalfa. Luego le siguen en importancia las aromáticas, medicinales y condimenticias con 616,9 ha y la vid con 421,2 ha. Dentro de la superficie no implantada el uso más importante de la tierra está representado por los pastizales naturales con 39.077,8 ha (CNA, INDEC, 2002).

El departamento San Carlos es principalmente ganadero, esto se evidencia en la superficie destinada a la producción de forrajes y a la superficie utilizada de pastizales naturales. La ganadería es fundamentalmente de pequeños rumiantes (30.624 cabezas de ovinos y 30.328 de caprinos) le siguen en importancia las llamas con 8.130 cabezas y luego las vacas con 5.862 cabezas (CNA, INDEC, 2002).

4.2. Caracterización de Angastaco

El departamento San Carlos limita al norte con los departamentos Cachi y Chicoana, al oeste con Molinos, al este con los de Cafayate y La Viña y al sur con la provincia de Catamarca y el departamento Cafayate (Ilustración n° 1). Tiene una superficie de 5.125 km² con una población de 7.016 (7.208 habitantes en el 2001 y 5.650 en el 1869) habitantes, lo cual representa una densidad poblacional de 1,24 hab/km² (CNPHyV, INDEC, 2010), ubicándose entre los cuatro departamentos menos poblados de la provincia. El total de la población del departamento es de tipo rural. El municipio de Angastaco es uno de los tres del departamento junto a San Carlos y Animaná, tiene una población dispersa de 2.518 habitantes. Este municipio incluye los parajes Pucará, Santa Rosa, La Cabaña, La Arcadia, El Carmen, La Angostura y Jasimaná (Ilustración n° 2) que incluye a los parajes Los Cardones, El Arremo, Pampa Llana y Río Grande. Muchos de los cuales son fincas grandes dentro de las que viven numerosas familias que trabajan como medieros de los dueños de la tierra.



Figura n° 3: Imagen aérea de la región sur del Valle Calchaquí Salteño (gentileza del Ing. Agr. Pedro Naón)

El pueblo de Angastaco está a 1.990 m.s.n.m., ubicado a 1 km de la Ruta Nacional 40, km 4413; a 50 km de la localidad de San Carlos, a 73 km de Cafayate y a 250 km aproximadamente de la capital provincial. El acceso es difícil debido al estado de la ruta, este tramo de la ruta 40 es de ripio, con cornisa y en algunos tramos el camino se angosta pudiendo pasar un vehículo por vez y en la época estival suele interrumpirse el tránsito debido a la crecida de los ríos que bajan de los cerros. El transporte público realiza viajes con escasa frecuencia semanal y horaria. Cuenta con un hospital precario para asistencia primaria. Sólo existe un teléfono de línea y hay escasa señal de telefonía celular.

El municipio de Angastaco cuenta con 11 escuelas primarias, repartidas una por paraje y un colegio secundario con orientación agroambiental, todas instituciones

estatales. A su vez cuenta con un colegio itinerante en el territorio de Jasimaná y un colegio secundario virtual en la Finca Pucará. La principal salida laboral para los habitantes del pueblo es el empleo municipal, actualmente hay 50 empleados municipales con diferente tipo de contrato. El servicio de salud se divide en 7 áreas operativas cada una cuenta con un agente de atención primaria de salud quien realiza la vacunación, control de peso de bebés y niños, control de embarazadas y campañas de prevención de enfermedades como el Chagas, Gripe A y Dengue.

El pueblo de Angastaco fue construido sobre tierras de la Finca Angastaco propiedad de la familia Miralpeix. Esta finca, según relato de su dueño, fue feudo de los Vélez Alcover por una permuta con la Diócesis de Salta celebrada en agosto de 1888, actualmente lleva el nombre de “Finca Montserrat” en alusión a la similitud de las montañas que tiene al frente, por el este, con las de la cadena montañosa de Montserrat en España, la tierra natal de los Miralpeix (relato de Adolfo Miralpeix)⁽²⁴⁾.

El pueblo de Angastaco se construyó sobre las tierras que pertenecían a esta finca, esas tierras fueron donadas por Hugo Miralpeix quien años más tarde fuera intendente durante el período 05/VIII/1966 - 10/VI/1973. En 1916 el pueblo se independiza de la finca y pasa a funcionar con una comisión municipal integrada por Pío Uriburu, Martín Ruíz de los Llanos, Quintín Rivero, Primitivo Guanica y Amado Chalup hasta diciembre de 1919. El actual intendente de Angastaco es el Sr. Ramón Díaz del Partido Justicialista, quien lleva cerca de 18 años ininterrumpidos en el cargo.

⁽²⁴⁾ Disponible en El Portal de Salta <http://www.portaldesalta.gov.ar/angastaco.htm>, fecha de consulta 11/06/13.

CAPÍTULO 3

El ejercicio cotidiano de la soberanía alimentaria de las familias campesinas de Angastaco

En el análisis conceptual del primer capítulo definimos el ejercicio de la soberanía alimentaria, concepto que guía este trabajo de investigación. Este ejercicio, como vimos, es un concepto complejo y está construido por una multiplicidad de acciones que se entrelazan y se sustentan mutuamente. En los siguientes apartados nos abocaremos al análisis del ejercicio cotidiano de la soberanía alimentaria que llevan adelante las familias campesinas de Angastaco en torno al territorio y su multidimensionalidad.

1. Descripción de los sistemas productivos alimentarios de las familias campesinas de Angastaco

La soberanía alimentaria de las familias campesinas de Angastaco se desarrolla sobre dos sistemas productivos diferentes y complementarios, los sistemas de altura o del cerro y los de abajo o del valle. Entre estos dos sistemas hay relaciones de intercambio de animales, de productos hortícolas, frutas, harinas, cereales y hierbas medicinales, así como también de conocimientos y prácticas productivas, que permiten enriquecer ambos sistemas y hacerlos más independientes de insumos externos al territorio.

1.1. Sistemas productivos de altura o del cerro

La producción en la zona de Angastaco debido a las características agroclimáticas varía según la posición topográfica de los sistemas productivos. En las posiciones más altas del relieve las temperaturas medias son menores y las precipitaciones y nubosidad mayores. Debido a la altura la vegetación espontánea es de menor porte, con presencia de cardones y arbustos bajos. Por ello los sistemas productivos del cerro son principalmente ganaderos, con muy escasa producción agrícola, en algunos parajes el acceso al agua es difícil por lo que la producción también se ve limitada por este factor. Algunos parajes como Pucará suelen tener mejor acceso al agua permitiendo que se produzca un poco más de hortalizas.

La cría de ganado se realiza sobre pastizales naturales con gran variedad de especies pero de bajo valor forrajero. Principalmente se crían cabras y vacas, y en menor cantidad llamas (concentradas en la zona de Jasimaná) y ovejas. Los rodeos de vacas suelen ser de 100 a 200 animales y los hatos de cabras entre 200 y 400 cabezas. El ganado vacuno se cría suelto en el cerro hasta el momento de la marcada cuando se juntan los animales y se los separa por propietario. Mientras que las cabras y ovejas se juntan cada día y se encierran en corrales de ramas, piedra o de tablas de cardón.

Los animales son cuidados por las mujeres con ayuda de los niños, es muy común ver a las pastoras cuidando las cabras y ovejas mientras hilan con la “pushicana” o el huso, a la hora de encerrar los animales vuelven a su casa cargando la leña para el fogón. Mientras que en las corridas para juntar al ganado mayor en la época de la marcada son los hombres los responsables de la tarea y las mujeres y niños preparan la comida, los corrales y todo lo necesario para recibir a los animales que bajan de la parte alta del cerro arriados por los gauchos.

Las corridas consisten en juntar a todas las vacas que están pastoreando en el cerro, para ello se juntan todos los productores que tienen animales en una misma finca,

salen a caballo a recorrer los lugares en los cuales pastorean sus animales y los arrear hasta uno de los puestos. Allí se cuentan y separan según el propietario los diferentes rodeos, se marcan los animales en el anca y señalan en la oreja, luego se vuelven a soltar. Este momento se aprovecha también para vacunar aquellos animales que lo requieran así como para encerrar los animales que serán faenados o vendidos en pie.

Esta actividad se realiza entre los meses de marzo y mayo, puede durar hasta quince días dependiendo de la cantidad de animales, el lugar y la dispersión en que se encuentren. Algunas veces la tarea se ve dificultada debido a que los animales, al estar un largo período de tiempo sin presencia humana, adquieren hábitos salvajes. Una vez contados y separados los animales cada productor paga al dueño de la finca por el pasto utilizado por sus animales, “contrato de pastaje”. El pago puede hacerse con dinero o con vacas.

Con motivo de realizar las corridas se juntan todas las familias que poseen animales en la finca y además se invita a familiares y amigos a participar. Se comparte una comida, se baila, se “coplea”⁽²⁵⁾, todos colaboran en la tarea de marcar y señalar al ganado como en las tareas de preparación de la comida. Las corridas son un buen momento para juntarse, compartir, “pagar” a la Pachamama (se amplía este tema en el apartado *La tierra como la madre*, capítulo 4), agradecer por la producción, se vive como una fiesta a pesar del trabajo que significa para todos.

La participación de toda la familia en las tareas productivas es parte de una forma de transmitir y aprender los conocimientos que vienen de generaciones anteriores y se perpetúan en las siguientes. La colaboración de los niños y adolescentes en el trabajo con los animales, como las corridas y el pastoreo, así como en la recolección de hierbas y leña, el hilado, la canalización del agua de las vertientes, tiene el objetivo implícito de conservar los saberes ancestrales de la cultura campesina. La conservación de los conocimientos locales y de la cultura es parte del ejercicio de la soberanía alimentaria. Transmitir todos estos conocimientos y esta cultura es parte de perpetuar el ejercicio de la soberanía alimentaria en los pueblos rurales.

Debido al fuerte componente ganadero de los parajes del cerro sus principales productos son derivados de la producción pecuaria como los quesos y quesillos tanto de vaca como de cabra, y el charqui y la chalona, dos formas de conservar la carne que veremos en el segundo apartado de éste capítulo. Estos productos se hacen principalmente para el consumo familiar a lo largo del año y un pequeño porcentaje se vende o intercambia con otros productores. Como otros subproductos de ésta actividad se producen hilados de llama y ovejas, y curtido de cueros con los cuales se confeccionan aperos, lazos, rebenques, y otros elementos de trabajo, para el uso en las tareas diarias. Se hacen elementos de trabajo para la venta a pedido, muy esporádicamente, cuando se necesita dinero para comprar o pagar algo.

La producción hortícola es mínima debido a la falta de agua, se limita principalmente a verduras para el consumo familiar. En algunos parajes con mejor acceso al agua como el caso de Pucará suelen cultivarse ajos, maíces, zapallo, habas, papa, trigo, productos cuyos excedentes suelen comercializarse o intercambiar en otros parajes cercanos.

En los cerros se recolectan aromáticas medicinales nativas como el Arcayuyo, la Muña Muña, la Pupusa, la Vira Vira y otros muy utilizados en la medicina campesina. Estas hierbas se guardan a modo de “botiquín” en la casa para utilizar como remedios o para aromatizar el mate cebado y el cocido. Se hace intercambio de hierbas medicinales

⁽²⁵⁾ Hábito de recitar coplas acompañado de la caja (instrumento de percusión).

entre los parajes del cerro y los del valle ya que la variedad de especies que se encuentra en ambos ambientes es diferente.

Las fuentes de agua en el cerro son dos, la lluvia y las vertientes, llamadas también “ojitos de agua”, ambas proveen agua dulce de buena calidad aunque son temporales. El agua de lluvia o bien se colecta desde pequeños cauces o se cosecha directamente en baldes. El agua recolectada desde los cauces suele bajar turbia por lo que se deja decantar o se utiliza el mucílago de la tuna para clarificarla y utilizarla para el consumo doméstico. También solían usarse las pepitas de los carozos de durazno para limpiar el agua de lluvia. El agua de las vertientes suele almacenarse en piletas hechas en la tierra y de ahí se distribuye para consumo, para algunas plantas y para los animales.

Tanto la producción ganadera como la agrícola y sus derivados tienen como principal destino el consumo local, ya sea por la misma familia que lo produce, por otras familias del mismo paraje o para intercambiar por otros productos alimenticios que se hacen en otros parajes. El mismo destino tienen las actividades de recolección de hierbas medicinales, todas las actividades productivas, de recolección e intercambio apuntan a cubrir las necesidades alimenticias y de cuidado de la salud a nivel familiar y local. Las ventas de excedentes se dan en momentos especiales y en su mayoría con el objetivo de cubrir alguna necesidad familiar puntual que no puede resolverse a nivel de la finca o del paraje. Algunos campesinos que tienen familiares en la ciudad de Salta suelen destinar parte de la producción para enviarles a estos.

1.2.Sistemas productivos comerciales del valle del Río Angastaco

La zona del valle del río Angastaco presenta mejores condiciones agroclimáticas que el cerro por lo que la producción es más diversificada y orientada a la agricultura, sobre todo frutales, condimenticias y hortalizas. Los principales cultivos de renta o con destino al mercado son el cultivo de la vid, el pimiento para pimentón, el comino, el anís, la cebolla y el tomate. El cultivo del pimiento, el anís, el comino y la cebolla se hace en lotes de entre un cuarto y tres hectáreas, en la mayoría de los casos la tierra es arrendada o bajo la forma de mediería.

Las condimenticias para la venta en el mercado

El cultivo de condimenticias, sobre todo el pimiento para pimentón, se hace en la zona desde hace más de 70 años y siempre estuvo vinculado a la comercialización extra territorial ya que el consumo local representa una porción muy pequeña de lo producido. Las tierras utilizadas para estos cultivos suelen ser propiedad de empresarios y grandes terratenientes. Para muchos pequeños productores representa la única posibilidad de acceder a una porción de tierra para producir pimentón del cual obtener una renta o bien una porción de tierra en la cual además de cultivar pimentón producir verduras para el consumo familiar.

Si bien la producción en la zona siempre estuvo fundamentalmente dirigida hacia la alimentación de la familia, existen estos cultivos que tienen como destino único el mercado. Esto hace que, por un lado, los sistemas productivos sean muy diversos y por otro que se dediquen lotes al monocultivo de vid, pimiento para pimentón, cebolla, anís o comino. Por lo que hay dos sistemas muy diferentes e incluso a veces contrapuestos de producción que coexisten dentro del sistema productivo campesino, aunque no habitualmente en el mismo predio. Uno sostenido por la diversidad y el manejo de las rotaciones, destinado a la producción para consumo familiar, y el otro

dependiente de insumos externos con escaso cuidado del suelo característico en las producciones comerciales.

El primero responde a un modelo típicamente campesino, de bajos insumos que garantiza la permanencia de los productores familiares en el campo, con excedentes destinados al mercado local y sobre todo que garantice el ejercicio de la soberanía alimentaria de las familias campesinas, aportando alimentos diversos y en forma continua. Mientras que el segundo, apunta a la obtención de una renta en el mercado regional y nacional, dependiente de insumos externos y con un producto final congruente con las exigencias de la agricultura de tipo industrial. En la mayoría de las familias campesinas la implementación de este modelo comercial probablemente se relacione con adaptaciones del campesinado a cambios en el contexto económico y social.

El cultivo de pimiento para pimentón

El pimiento es una planta originaria de América del Sur, de la familia de las solanáceas, *Capsicum annuum* L., a nivel departamental ocupa una superficie de 359,4 ha (58,3 % del total de la superficie cultivada con condimenticias) (INDEC, CNA, 2002). La variedad que se utiliza para pimentón en la zona de los valles es dulce, la más difundida es la “trompa de elefante” o largo, y debe cuidarse que no se cruce con alguna variedad picante ya que es penalizada al momento de la compra. Los pimentones se clasifican en función de su composición en *Extra*, *Seleccionado* y *Común*, el parámetro fundamental en la clasificación por calidad es el color que se mide con grados ASTA (American Spice Trade Association).

La siembra se hace en almácigo a fines de otoño y luego en primavera se trasplanta a campo en surcos. El sistema de riego que se utiliza es gravitacional y el agua proviene del Río Angastaco administrada por el consorcio de usuarios.

El manejo sanitario del pimiento, tanto en el almácigo como a campo, es muy demandante de agrotóxicos, la primera aplicación que se recomienda hacer es para la desinfección de los almácigos, luego se utiliza un fungicida antes del trasplante y luego una serie de aplicaciones sucesivas con el objetivo de prevenir la aparición de hongos, virus, bacterias y plagas. Hace algunos años atrás se utilizaba habitualmente el bromuro de metilo para la desinfección del suelo, producto prohibido desde el año 2005 en Europa y Estados Unidos debido a su altísima toxicidad, en Argentina no se ha prohibido su utilización sino recién a partir de 2015 por su incorporación al Convenio de Montreal. Actualmente se recomienda la utilización de otros productos como el Vapam o Vendaval, cuyo principio activo es el metilditiocarbamato de sodio, para la desinfección de almácigos (las dosis recomendadas son: 800 a 1000 cm³ por cantero de 10 m², es fungicida, herbicida y nematicida) pero algunos productores siguen utilizando el Bromuro en una dosis de 6 garrafas/ha.

Además de los productos mencionados anteriormente la mayoría de los productores aplican Almacigol, un fungicida para almácigos cuyo principio químico es el sulfato neutro de oxiquinoleina y la dosis utilizada es de 800 gr/ha. También se aplica un insecticida del grupo de los piretroides, la Cipermetrina en dosis de 1 litro/ha y Carbendacim, un fungicida polivalente sistémico en dosis de 2 litros/ha.

La cosecha se realiza en forma manual cuando el fruto está de color rojo intenso, la maduración es escalonada por lo que la cosecha dura varios meses, comenzando en febrero y finalizando en abril. Una vez cosechados los frutos se ubican en una superficie de tierra alisada o “cancha” para que se sequen por acción directa del sol, al cabo de 15 días aproximadamente, se juntan en bolsas de arpillera o similar, de entre 40 y 50 kg de

frutos enteros y se guarda hasta el momento de venta. El rendimiento aproximadamente es de 1.200 kg/ha de pimienta de primera calidad y 300 kg/ha de pimienta de segunda calidad, en ambos casos el rendimiento es en pimienta seca. Mientras que el rendimiento en molienda es de 1 kg de pimentón por 6 kg de pimienta fresca bajo este sistema de secado artesanal.

La venta se hace a un intermediario que llega hasta el valle, en general desde la ciudad de Salta, el precio lo pone él y suele ser difícil negociar el precio y la forma de pago (para la campaña 2010-2011 la superficie total de pimienta en Angastaco y alrededores fue de 21 ha)⁽²⁶⁾. Los intermediarios son los que luego venden el pimienta al molino que lo transformará en pimentón por molienda. Si bien existen en la zona dos molinos, en la localidad de San Carlos, el costo de traslado y la dificultad para ubicar el pimentón ya molido genera más costos que ganancias a los pequeños productores, por lo que quedan atados a las condiciones de compra impuestas por el intermediario.

El cultivo de una hectárea de pimienta para pimentón requiere, aproximadamente, unos 163 jornales⁽²⁷⁾ de 8 horas cada uno. Las tareas que más mano de obra demandan son el deshierbe 32 jornales y el aporque o cultivada 36 jornales. Le siguen la cosecha con 20 jornales y la alzada y clasificación con otros 20 jornales. La aplicación de agrotóxicos demanda unos 19 jornales.

El cultivo de anís

El Anís es una herbácea anual de la familia de las Apiáceas (Umbelíferas), *Pimpinella anisum* L., que crece espontáneamente en Grecia, Egipto y Asia Menor. La superficie departamental de esta aromática es de 103,1 ha (16,7 % de la superficie total de condimenticias) (INDEC, CNA, 2002).

A diferencia del Pimiento éste cultivo se siembra a chorrillo en el terreno definitivo y requiere menores controles químicos, se realiza fundamentalmente el deshierbe o desmalezado con productos químicos o con azada.

La cosecha se hace cuando el grano está color verde grisáceo y duro, si se espera hasta madurez completa el fruto se abre completamente y se pierde mucho rendimiento por caída de granos. Los productores recomiendan cosechar por la mañana temprano ya que al estar todavía húmeda la planta debido al rocío la pérdida de grano es menor. La planta se cosecha entera y se acomoda en una parva hasta que los tallos estén secos. Una vez completado el secado se trilla o golpea sobre un lienzo para que caigan los granos, se ventean para separar los granos de los restos vegetales y se guarda en un lugar seco y fresco.

Al igual que el pimienta es un intermediario quien busca el producto (la superficie total de Anís para la campaña 2010-2011 en Angastaco fue de 15 ha).

El cultivo de comino

El otro cultivo de condimenticias comercial de importancia es el comino (*Cuminum cyminum* (L.)) perteneciente a la misma familia que el anís. Es una herbácea anual con un fruto tipo aquenio indehisciente muy parecido al del anís. La superficie departamental cultivada con éste fue de 154,2 ha (25 % de la superficie total de condimenticias) (INDEC, CNA, 2002).

⁽²⁶⁾ Los valores de superficie cultivada para la campaña 2010-2011 son de registro y comunicación personal de un productor, ex secretario de la producción del Municipio de Angastaco.

⁽²⁷⁾ Los datos de los jornales demandados por los diferentes cultivos son comunicación personal del Ing. Agr. Diego Kalman de la Agencia de Extensión Rural de Cafayate, INTA.

Este también se siembra en surcos a chorrillo y se riega en forma gravitacional. Requiere de una buena preparación del suelo y un riego para asentar la tierra antes de la siembra. Es de ciclo otoño-invierno-primaveral, se siembra en los meses de mayo y junio y se cosecha a partir de octubre (para la campaña 2010-2011 la superficie total sembrada con comino fue para Angastaco de 13 ha).

El momento óptimo de cosecha del comino es cuando el grano se encuentra de color amarillo pajizo, se cosecha a mano y se emparva para luego realizar la trilla y limpieza. El grano obtenido se lleva a algún molino cercano para obtener el comino en polvo que se vende localmente o bien se vende a un intermediario como grano entero limpio. El precio lo fija el intermediario que viene desde la ciudad de Salta. La semilla utilizada tanto en el cultivo de anís como de comino suele ser seleccionada de la misma cosecha y sometida a un proceso de limpieza profundo.

Una hectárea de Anís o Comino demandan, aproximadamente, unos 56 jornales, siendo la cosecha la actividad que más mano de obra demanda. Una de las aplicaciones de agrotóxicos más común es el de herbicidas. Los tratamientos se hacen pre-siembra, pre-emergencia y pos-emergencia, se utiliza el Glifosato y en el caso del Anís también el Linuron, un herbicida selectivo.

Otros cultivos comerciales

El cultivo de cebolla

Otro cultivo de renta es la cebolla, ocupa el 52 % de la superficie departamental de hortalizas. La variedad que se hace es principalmente la de invierno, se hacen los almácigos en mayo y se trasplanta en julio. En la campaña 2011 había unas 25 hectáreas de cebolla ubicadas principalmente en las fincas La Cabaña, La Arcadia y La Angostura.

El cultivo de una hectárea de cebolla demanda, aproximadamente, 141 jornales. La tarea de mayor requerimiento de mano de obra es la cosecha, con 48 jornales. La producción se hace bajo el sistema de mediería o “al partir” y la venta se realiza a intermediarios que vienen de Salta y Jujuy, el precio lo ponen los intermediarios y hay muy bajo poder de negociación de los productores locales. Se vende en bolsas de red de entre 20 y 25 kg. Si al final de la temporada no se logró vender toda la producción las bolsas restantes suelen venderse localmente a un valor inferior al costo de cosecha.

La mayoría de los campesinos que realizan estos cultivos lo hacen en tierras arrendadas o bajo la forma de mediería por lo que el manejo del suelo suele ser poco sustentable. Se realizan varias temporadas de cultivo sobre la misma parcela de tierra sin realizar rotaciones, descansos, pasturas o barbechos con el fin de recuperar la fertilidad física y química del suelo. A esto se suma la aplicación de herbicidas como el Totril, herbicida de contacto nocivo, (octano de ioxinil) y el Starane (fluroxypyr) herbicida sistémico, lo cual no contribuye a la sustentabilidad del sistema. En algunos casos se utilizan abonos como guano de cabra.

En la producción de cultivos para el mercado la familia campesina suele destinar uno de sus miembros, ya que la demanda de mano de obra es importante, aunque acotada en el tiempo. Una de las particularidades de los cultivos de condimenticias es que al no ser productos de primera necesidad para la familia si no se venden al intermediario se transforman en una pérdida importante, siendo difícil ubicarlos en el mercado local por la gran oferta existente y por la escasa cantidad demandada. Otra característica es que los mismos se hacen fuera del predio familiar, probablemente por la incertidumbre en la colocación y en el precio del producto final, ya que ambos

aspectos los deciden los productores grandes, y muchas veces fuera del territorio, razón por la que muchos campesinos prefieren trabajarlos como empleados o medieros y disminuir en alguna medida la incertidumbre producida por el mercado. También la tierra aquí es un factor decisivo. Si la familia tiene escaso acceso a la tierra, prefiere producir estos cultivos de renta bajo la forma de mediería o como empleado de otro productor.

Mientras en el predio familiar se priorizan los cultivos para consumo, los frutales perennes y la cría de ganado, por su estabilidad y porque pueden ser utilizados por la familia o vendidos y/o intercambiados localmente. Para estos cultivos se utiliza mano de obra familiar y, algunas veces (por ejemplo en caso de que la familia no cuente con miembros en actividad laboral) se contrata mano de obra externa o se realiza algún tipo de intercambio con vecinos y familiares.

El cultivo de vid

La vid a diferencia de los anteriores cultivos con destino al mercado es perenne por lo que es un cultivo que requiere trabajos durante todo el año. Las labores realizadas en este cultivo son la poda y atada que se realiza cada año en invierno, el riego durante todo el año y la cosecha que se hace entre febrero y abril dependiendo del grado de azúcar alcanzado por la uva (parámetro que se utiliza para determinar la madurez), el destino que tendrá la uva cosechada (vinificación, mesa, pasas) y las condiciones del tiempo de cada año. Además hay una serie de tareas que no todos los productores hacen como la aplicación de productos para prevenir principalmente hongos, el abonado con guano o la siembra de abonos verdes, principalmente vicia, el deshierbe y el deshojado.

Una característica particular en este cultivo, sobre todo a pequeña escala, es que se realizan escasos controles sanitarios con insumos de síntesis ya que por el clima y la altura la viña suele ser un cultivo relativamente sano, sí se utilizan en forma preventiva productos naturales como el Caldo Bordelés (sulfato de cobre y cal) y azufre mojable. Ambos preparados se usan para prevenir enfermedades fúngicas. El insecto que todos los productores combaten con productos de síntesis química son las hormigas considerada una de las peores “plagas” para la vid.

Las variedades más cultivadas en Angastaco son el Torrontés Riojano con 52,62 ha, las tintas Malbec con 35,19 ha, Cabernet Sauvignon con 28,88 ha y Criolla Chica con 17,86 ha, además hay plantaciones de Tannat, Syrah, Merlot y Moscatel Rosado. La superficie total de vid es de 151 ha, aproximadamente, al 2011 con un promedio de 1,4 ha con dos casos que exceden las 10 ha, uno de ellos la Finca Montserrat con 32 hectáreas. La principal forma de conducción es el parral sobre todo en los viñedos más antiguos como los de las variedades Torrontés y Criolla, que en algunos casos datan de 1.900 y la espaldera alta en las viñas más jóvenes, de entre 13 y 3 años, sobre todo en las tintas⁽²⁸⁾.

La vitivinicultura es una importante salida laboral para muchos campesinos de Angastaco. Para los trabajos en la vid se contrata tanto trabajadores permanentes como transitorios, calificados o no, el tipo y la cantidad de mano de obra demandada dependerán de la tarea a realizar, del nivel de tecnificación, del sistema de conducción utilizado y del rendimiento obtenido. Sin embargo, por lo comunicado por los entrevistados que trabajan o han trabajado en alguna finca vitivinícola, en su gran mayoría

⁽²⁸⁾ Los valores de superficie cultivada para la campaña 2010-2011, distribución de variedades y formas de conducción son de registro y comunicación personal de un productor, ex secretario de la producción del Municipio de Angastaco.

los empleados son de tipo transitorio y en los últimos años ha disminuido de manera importante el número de empleados por finca.

A continuación se presenta un cuadro con las necesidades de mano de obra aproximadas para los distintos sistemas de conducción y variedades elaborado en base a datos proporcionados por bodegas más grandes de la zona de Cafayate.

Tabla n° 2: Necesidades de mano de obra aproximadas para los distintos sistemas de conducción y variedades del cultivo de vid para Cafayate y alrededores.

Descriptor	Sistema de Conducción				Personal y calificación
	Espaldero Bajo	Parral	Espaldero Alto	Meses	
Producción promedio esperada	10.000 kg/ha	40.000 kg/ha	16.000 kg/ha		
Tipo de uva	Criollas	Torrontés	Tintas finas		
Mano de obra Cosecha *	80hs/ha/año 23 %	200hs/ha/año 36 %	200hs/ha/año 41 %	Feb/Abril	Transitorio no especializado
Mona de obra Poda	66hs/ha	90hs/ha	80hs/ha	Junio/Julio	Perm-Trans especializado
Atar	32hs/ha/año	20hs/ha/año	20hs/ha/año	Julio/Agosto	Perm-Trans no especializado
Fertilizar - Abonar	16hs/ha/año	16hs/ha/año	Se incorpora al riego	Mayo y Nov.	Perm. no especializado
Mecanización	32hs/ha/año	32hs/ha/año	20hs/ha/año	Variable	Perm. Especializado
Aplicar agroquímicos	32hs/ha/año	16hs/ha/año	16hs/ha/año	Variable	Perm. Especializado
Riego por surco	56hs/ha/año	58hs/ha/año	56hs/ha/año	15 riegos/año	Perm. no especializado (0.07 pers./ha)
Riego presurizado			22hs/ha/años	Todo el año	Perm. Especializado (0.005 pers./ha)
Abonos verdes				Abril/junio	Perm. Especializado y no

*los valores porcentuales se refieren al valor relativo al total de mano de obra empleada. Fuente: OCARIZ, M. P. 2010. Trabajo final materia "El trabajador en el agro", Maestría en Desarrollo Rural, FAUBA.

La venta de uva se hace por gamela (recipiente plástico para cosecha de 25 kilos aproximadamente) o por camión aquellos que tienen mayor superficie. El principal comprador de la zona es la finca Colomé ubicada al norte de Angastaco, en el departamento Molinos, esta finca además de los viñedos tiene un hotel y una bodega tipo Boutique. También se vende uva para consumo en fresco en menor cantidad y una parte importante de los pequeños productores elaboran vinos artesanales y mistelas. También se hacen pasas de uva con algunas variedades sin semilla y con uvas criollas, esta tarea en general está destinada a las mujeres mientras que la elaboración del vino a los varones.

El precio de la uva se establece cada vendimia producto de la negociación entre los cosecheros nucleados en el Sindicato de Obreros y Empleados de la Vid y Afines (S.O.E.V.A.) y la Cámara de Bodegueros de Salta, la negociación se da principalmente en Cafayate pero repercute en el resto del valle. Las uvas tintas suelen tener mayor precio que las blancas debido a que aún la superficie de tintas es baja aunque su demanda alta, por lo que esta diferencia entre oferta y demanda determina un precio del producto mayor.

En Angastaco hay un grupo importante de elaboradores artesanales de vino que forman parte de la Asociación Calchaquí de Elaboradores de Vino Artesanal y Casero (ACEVAC). Aunque cada uno elabora el vino en su casa, hay una bodega comunitaria instalada con fondos gestionados por el Programa Social Agropecuario (actual Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación) con máquinas móviles para la elaboración como prensa, moledora y despalilladora. A través de la asociación los elaboradores participan de diferentes eventos como ferias, degustaciones y exposiciones en las cuales promocionan y venden sus vinos y mistelas. También se venden vinos caseros en los mercados artesanales de cada pueblo, en las mismas bodeguitas familiares o bien en Salta capital en los casos que el elaborador tenga familia o algún contacto que le permite realizar este tipo de venta. El precio de los vinos es muy variable ya que cada elaborador decide el valor monetario de sus vinos.

Desde el 2010 el Instituto Nacional de Vitivinicultura implementó el Régimen y Registro de "Elaborador de Vino Artesanal", *destinado a toda persona física que participa directamente en el proceso de elaboración de vino en un único establecimiento de su uso exclusivo, destinado a ese fin y habilitado por la autoridad municipal correspondiente y cuya producción anual no supere los 12.000 litros*. Esto facilitó la venta de vino y el reconocimiento en el sector vitivinícola de esta actividad llevada adelante durante años por pequeños productores de los Valles.

A diferencia de los demás cultivos de renta, la vid, en los sistemas campesinos de Angastaco ocupa un espacio importante en el predio familiar, ocupa abundante mano de obra de los miembros de la familia y se utiliza en diferentes elaboraciones como dulces, mistelas, vinos y arropes, así como también se hacen pasas. Todos estos subproductos de la vid se consumen en la familia y se venden o intercambian en el mercado local, entre vecinos o con campesinos del cerro. Es considerada una producción muy importante ya que tiene distintos fines y si no se vende en fresco se realizan las elaboraciones antes mencionadas que facilitan su conservación y almacenamiento.

En todos los cultivos de renta se emplean trabajadores para las distintas tareas o bien se produce bajo la forma de mediería y en este caso una parte de la producción (30 a 50 % de los kg cosechados) es para el trabajador y la otra parte es para el dueño de la tierra. En algunos casos se hace la venta de la producción total y se divide el dinero entre el trabajador y el dueño del capital. El jornal de trabajo rural dura ocho horas y se pagó un máximo de 100 pesos el jornal durante la campaña 2012-13. Algunas tareas, sobre todo como vimos en la vid, requieren de personal capacitado como la poda para lo cual se buscan personas con experiencia y conocimiento sobre el tema, lo que no siempre significa un jornal más alto.

Los cultivos de renta o con destino al mercado ocupan mano de obra campesina lo que en muchos casos implica la pérdida de fuerza de trabajo a nivel del predio familiar reduciendo las actividades para el autoconsumo. El ingreso proveniente de la venta de la producción o del empleo en las fincas grandes se utiliza para la compra de alimentos en el pueblo o para pagar deudas contraídas antes de la cosecha, esto debilita el ejercicio de la soberanía alimentaria, ya que, no sólo no se producen alimentos en la

finca sino que además no se elige que consumir sino que se consume lo que está disponible en el almacén del pueblo. Se da en estos casos pérdida de independencia o autonomía alimentaria.

1.3.Sistemas productivos del valle para el autoconsumo

En cuanto a la producción para autoconsumo ésta suele ser muy diversa y se realiza sobre tierras cercanas a la vivienda y en terrenos prestados con ubicación distante. Cada porción de tierra útil se cultiva con destino al consumo siempre que el agua disponible alcance. Una de las formas de cultivo muy utilizada es la denominada “chacra” la cual consiste en la siembra asociada de maíz para choclo y zapallo, se hace en una superficie relativamente grande (entre 100 m² y ¼ ha) el objetivo es la cosecha suficiente para guardar para todo el resto del año. Además de la chacra hay una huerta grande (200 – 400 m²) y diversa en la cual se siembran verduras de todo tipo intercaladas y una pequeña huerta (10 - 15 m²) en las inmediaciones de la casa que suele tener cada familia para la cosecha de las verduras más consumidas como acelga, perejil, albahaca, cebolla de verdeo, tomate, zapallitos, etc.

El riego de ambos sistemas es de tipo gravitacional y se limita a la disponibilidad y a la frecuencia del turnado de riego concertado en el consorcio de usuarios del sistema de aguas del Río Angastaco. La pequeña huerta cercana a la casa suele regarse con el agua de red en los casos que se posea éste servicio, de manera tal de garantizar un mínimo de producción para el consumo. Algunos años por falta de infraestructura y mantenimiento del sistema de riego se perdió la cosecha completa debido a la falta de agua, sobreviviendo sólo lo producido con agua de la red.

En el sistema de producción para el consumo, a diferencia de los cultivos de renta, se hace un manejo de tipo agroecológico, utilizando gran diversidad de especies, tanto temporal como espacial, y abonos a base de guano de corral. Prácticamente todas las fincas pequeñas tienen un componente animal importante, un pequeño monte frutal, pasturas, hortalizas y aromáticas. Todas las fincas están insertas en un sistema de vegetación nativa por lo que el sistema productivo local está caracterizado por parches de tierra en producción con intervención humana ensamblados en un sistema de monte nativo con diferentes grados de intervención.

Este diseño mantiene un grado de interconexión entre las diferentes fincas que permite el intercambio entre los productores y a su vez tener lugares de extracción de bienes naturales como leña, aromáticas silvestres y forrajes. Esta comunicación entre sistemas antrópicos y sistemas naturales suministra alimento y brinda sitios de refugio. Además permite el intercambio de insectos benéficos, mejora los flujos de nutrientes, de agua, favorece la protección del suelo de la erosión y mantiene bancos de especies nativas que permiten la regeneración del monte. Todos estos servicios ecosistémicos brindados por el monte y su diversidad natural son de gran utilidad para el sostenimiento del carácter agroecológico de los sistemas campesinos.

Si bien no se utilizan muchos productos químicos en los sistemas de autoproducción, se hacen algunas aplicaciones de azufre y caldo Bordelés para la prevención de hongos sobre todo en la viña y en las cucurbitáceas, y en algunos casos de herbicidas como el glifosato. Además los productores que trabajan en las fincas más grandes tienen acceso a algunos agrotóxicos que se aplican en la vid o en el pimiento y que llevan a sus fincas para realizar algún tratamiento. En general estas aplicaciones se hacen sin mucha información sobre dosis y toxicidad por lo que son altamente riesgosas para la salud de la familia y del ambiente en general. El insecto que mayores problemas causa y para el cual se utilizan productos altamente tóxicos son las hormigas. Por otro lado, hay varios productores que han utilizado productos caseros para la prevención de

plagas y enfermedades como el alcohol de ajo, los purines de aromáticas, el jabón de tabaco, con buenos resultados y que los usan habitualmente.

La utilización de agrotóxicos deriva, probablemente, de la ampliación de las superficies cultivadas con los cultivos comerciales antes comentados. La intensificación de la producción y las exigencias del mercado han hecho que se considere imprescindible la utilización de agrotóxicos para la obtención de un producto de calidad y en cantidad adecuadas a la demanda del mercado. Esta penetración en los sistemas campesinos se dio fundamentalmente a través del empleo en las fincas más grandes, a través de la mediería (ya que el dueño del capital aporta los insumos para la producción y define cómo se hará) y por el intento de conseguir rindes y calidades similares a las obtenidas por éstas.

“Las tierras ya no dan nada. Uno pone tomate pero si no lo cura se pudre, hay muchas plagas ahora. Antes no se curaba nada. No sé qué será uno pone papa y no se da, la chacra lo mismo, y antes si daban lindo. Ahora todo, hasta las tierras están agotadas. Sería mejor sin químicos, como antes. Ahora se necesitan más remedios para producir, ahora el anís hay que ponerle a la flor y al grano. Antes nada se le ponía” (Fragmento de entrevista a CEG).

“Todo hay que producirlo con remedios, sin remedios ya no sale nada, le entra el "polvillo" y se pudre. Es que hay muchas plagas y las tierras están agotadas parece. Para mí es porque antes se hacían pasturas, trigo y eso mejora la tierra. Se hacían rotaciones cada tantos años, en cambio ahora se produce sobre la misma tierra todos los años el pimiento o la cebolla. Una es porque no alcanza el agua y otra porque es más negocio” (Fragmento de entrevista a SM).

Las hortalizas más cultivadas para el consumo en fresco son el tomate, la acelga, los zapallos (Anco, Tronquero, Plomo), habas y arvejas, maíces para choclo y para guardar como grano seco, remolacha, melón, sandía, cayote. En general se le da prioridad a las especies que pueden almacenarse como las de la familia de las cucurbitáceas así como las legumbres que puedan almacenarse secas y maíces de diferentes variedades. En cuanto al monte frutal, además de la vid se cultivan otros frutales como durazno, damasco, higo, granada, ciruela, se los utiliza para la preparación de dulces y pasas, y para el consumo en fresco.

Las semillas que se utilizan para la producción son, generalmente, semillas producidas en la misma finca o bien en la zona, obtenidas mediante el intercambio, ya sea de semillas como de frutos de los que luego se extraen y guardan semillas. Una característica interesante es que las semillas utilizadas en los cultivos de renta, sobre todo en tomate y pimiento, son compradas. Se compran en la ciudad de Salta para cada siembra, suelen ser semillas “curadas” (tratadas con fungicidas) y certificadas de alto valor económico.

Los productores compran las semillas de pimiento para pimentón para garantizarse la pureza de la variedad ya que, como mencionamos en el apartado de “sistemas productivos comerciales”, si el pimiento se cruza con una variedad picante el producto final obtenido no tendrá la calidad deseada para la elaboración del pimentón dulce y su precio será castigado en el mercado.

La mayoría de los entrevistados sugiere que las semillas llamadas *criollas* o locales son mejores que las compradas, además de ser más seguras, debido a que conocen su origen y su estado. Así mismo suelen intercambiarse semillas ya sea en ferias de intercambio de semillas o en otras oportunidades en las cuales se encuentran con productores de otras zonas. Existe el concepto de renovación de las semillas, similar a la renovación de la sangre para el ganado, se guardan las mejores y se busca conseguir nuevas semillas de los mismos cultivos con el objetivo de mejorar el producto obtenido. Se guardan semillas de los frutos que se comen cotidianamente como zapallos, sandía, melón, tomate, durazno.

Las semillas que guardarán se colocan limpias de restos de la fruta en un papel de diario o servilleta de papel para que se sequen, luego una vez eliminada la humedad, se guardan en sobres hechos con papel madera o de diario o en bolsitas plásticas en algún lugar seguro de la casa. El maíz suele guardarse entero, con la mazorca, con ceniza para evitar las pérdidas por gorgojos. Además algunos productores utilizan aromáticas secas, como ajeno, albahaca o romero para ahuyentar insectos. Los ajos, las cebollas y papas se guardan, las más pequeñas, en un lugar oscuro y seco para que no se broten.

Las semillas representan el comienzo y el fin de la producción campesina, no sólo se tienen en cuenta al momento de sembrar sino que también son el producto a cosechar. La selección es una tarea importante, lo mismo que la búsqueda de nuevas variedades, la conservación de las semillas locales, el intercambio, son actividades a las que se le dedica una atención especial. Existe un factor importante que es la confianza sobre el origen de las semillas, si son locales o se obtienen por intercambio con otras familias campesinas conocidas hay mayor confianza que si se compran o son brindadas por un ente estatal como el caso de las semillas del Programa Pro-Huerta del Ministerio de Desarrollo Social y el INTA.

Esta confianza se basa en el conocimiento sobre las características, el manejo y el desempeño de las variedades locales, se busca seguridad en la cosecha, como también en quién da las semillas o con quién se intercambian. Así mismo, las semillas de origen y procedencia local representan las preferencias alimenticias de la comunidad por lo que son elegidas ya que garantizan una alimentación acorde a los gustos y a las preparaciones locales, como el caso de los distintos tipos de maíces.

Los principales criterios utilizados por los campesinos angastaqueños para la selección de las semillas son: apariencia del fruto o planta obtenida (color, tamaño y sabor), resistencia a las condiciones climáticas locales (sequías prolongadas, gran amplitud térmica diaria), resistencia a enfermedades y preferencias alimenticias. La selección se hace observando el desempeño de cultivos a campo y teniendo en cuenta el producto cosechado. A partir de esta observación se seleccionan las plantas de las cuales se conservarán semillas, ya sea cosechando frutos maduros (zapallos, maíces, sandía, tomates, morrones), manteniendo la planta hasta el fin de la floración (verduras de hoja, rabanitos, zanahorias, cebollas) o conservando propágulos con las características buscadas (ajos y papas).

En cuanto al componente pecuario de la producción todas las familias poseen gallinas para el consumo de huevos frescos, una majada de ovejas y cabras para la obtención de carne, leche, lana y derivados. A su vez es común encontrar chanchos,

pavos, patos o algún otro animal de granja que se cría en la casa con la finalidad de consumirlo en algún momento del año como ser las fiestas patronales, la Navidad o algún evento familiar importante. Los animales de granja son cuidados por las mujeres y los niños, se los alimenta con maíz, alfalfa, restos de la comida familiar, excedentes de la huerta y bienes locales como algarroba y chañar.

Las majadas de ovejas y cabras suelen ser de unas 20 cabezas promedio, se utiliza una relación macho/hembras de 1/10, los animales se sacan a pastorear entre una y dos veces al día dependiendo de la calidad del pasto y de la posibilidad de ofrecerle en corral algún tipo de ración. Los animales pastorean a campo abierto sobre forrajes de bajo valor nutricional como arbustos espinosos de hojas pequeñas, pastos invernales y en los bajos cercanos al río consumen gramilla (*Cynodon dactylon*), sunchillo (*Wedellia glauca*), cola de caballo (*Equisetum sp.*), hojas de álamos y sauces. Si bien varias majadas comparten el mismo territorio cada una tiene su lugar de pastoreo y se respetan los límites supuestos y aceptados.

Son las mujeres con ayuda de los niños quienes cuidan de las cabras y mientras las cabras pastorean suelen estar haciendo alguna tarea manual como hilar o tejer. Los corrales de encierro son de ramas y palos, con reparos de cañas para protegerlas del sol directo o bien se construyen alrededor de algún árbol para que tengan sombra, los bebederos son tachos improvisados con cubiertas viejas y tachos de hierro en desuso. La ración que suele darse en el corral consiste en vainas de algarroba bien seca, pastos cortados de abajo de los viñedos, alfalfa fresca o fardos de producción propia o comprados a otros productores.

En cuanto al ganado vacuno, éste es criado a corral entre el valle y el cerro, pasan algunos meses (diciembre – mayo) en el cerro hasta la marcada momento en que se juntan y se los baja al valle. En el valle se las hace pastorear algún rastrojo o bien se les ofrece a corral fardos de alfalfa, alfalfa fresca o restos de maíz (cañas, hojas, marlos).

La faena se hace en forma clandestina o como suelen decir “bajo el poncho” ya que no hay matadero habilitado en todo el Valle Calchaquí salteño⁽²⁹⁾. Mientras la cantidad faenada sea para consumo no suelen tener problemas con SENASA. Éste organismo exige la vacunación contra aftosa para el ganado vacuno aunque los productores no tengan dónde vender su producción. Si no aplican dicha vacuna el vacunador habilitado por el organismo los denuncia y se les cobra una multa que ronda los mil pesos y se los obliga a cumplir con la vacunación. Esto genera malestar entre vecinos ya que los vacunadores suelen ser de la misma comunidad.

Entre marzo y junio se señalan las ovejas, haciendo una pequeña marca en la oreja según corresponda al dibujo de marca y señal registrado ante SENASA, aunque en los últimos años son pocos los que realizan esta tarea ya que debido a la depredación han reducido significativamente el tamaño de las majadas ovinas.

En ese momento también se decide qué animales quedarán para pasar el invierno y cuáles se van a faena ya que por la falta de pasto en invierno se reduce drásticamente el número de animales por majada, llegando en algunos casos a deshacerse del 50 % o más de los animales. Se seleccionan para faena primero las hembras viejas y los capones, luego las hembras “vacías”, aquellas que no se preñaron y las “machorras” o hembras sin caracteres femeninos. Los cabritos se guardan para la venta, se los faena desde los 5 meses hasta el año con pesos que varían entre 5 y 15 kilos. Mientras que la faena de una vaca o un novillo implica reunir suficientes familiares o compradores para repartir la carne ya que en pocos casos se cuenta con un freezer o heladera que permita

⁽²⁹⁾ En el pueblo de Seclantás (departamento Molinos) existe un matadero de campaña destinado a la faena de cabras y ovejas de producción local y de pequeña escala exclusivamente.

guardar tantos kilos de carne. En general se avisa con anticipación que se va a faenar un novillo para tener una idea de cómo se repartirá la carne.

También es común, sobre todo en familias que tienen puesto en el cerro, la cría de burros para el traslado de mercadería e insumos hasta el puesto ubicado en el cerro, el acarreo de leña, y otras tareas similares. Existen majadas de burros salvajes en el campo de donde se captura alguno para criarlo como animal de trabajo.

Los animales en los sistemas campesinos cumplen un rol fundamental ya que no sólo aportan la proteína a la dieta familiar sino que además son considerados una reserva económica que en momentos de necesidad se puede hacer efectiva, vendiendo algún animal o intercambiándolo por otros bienes necesarios para continuar con la producción familiar. Cabe mencionar que la dieta de las familias campesinas tiene un fuerte componente cárnico, todas las comidas tienen carne, los guisos, el locro, la sopa, las empanadas, por lo que si no se dispone de animales propios el gasto monetario en carne es importante.

El ganado que se cría responde a las necesidades locales en cuanto a razas y tipos, acordes a los recursos forrajeros disponibles y a las instalaciones con las cuales se cuenta. Se prefieren animales de razas “criollas” frente a las razas seleccionadas porque se tiene conocimiento de las necesidades alimenticias, el rendimiento en carne y/o leche, las cualidades organolépticas y sobre todo porque son resistentes a las adversidades, a las condiciones climáticas y geográficas locales.

A continuación se presenta una tabla comparativa con las principales características de los diferentes sistemas productivos (Tabla nº 2).

Tabla n° 2: Tabla comparativa de los principales sistemas productivos de Angastaco, sistemas productivos del valle, comerciales y para consumo, y sistemas productivos del cerro.

Características	Sistemas Productivos Valle		Sistemas Productivos Altura
	Comerciales	Consumo	
Actividad principal	Vid, pimiento para pimentón, anís, comino y cebolla	Frutales, granja, hortalizas, alfalfa, ganadería	Ganadería
Fuentes de agua	Consorcio	Consorcio y red	Vertientes y lluvia
Productos alimenticios	Vid, pimiento para pimentón, anís, comino y cebolla	Frutas, verduras, carnes, huevos, leche, quesos	Carnes, charqui, chalonga, leche, quesos, quesillos
Otros productos y subproductos	Vinos, condimentos	Vino, pasas, conservas, semillas	Fibras, hilados, cueros. Aromáticas medicinales
Destino de la producción	Intermediarios, mercado directo y productores grandes	Consumo, intercambio, venta informal	Consumo, intercambio, pago de pastaje, venta informal
Origen de las semillas	Comerciales curadas. Cosecha propia (anís y comino)	Cosecha propia. Intercambiadas	Cosecha propia. Intercambiadas Razas criollas
Tierra	Propietario. Arrendamiento	Situaciones variadas	Situaciones variadas
Agrotóxicos	Muy dependiente	Poco dependiente	Utilización casi nula
Mano de obra	≠ tipos contrato. > Hombres	Familiar/contratada	Familiar /contratada

2. El ejercicio cotidiano de la soberanía alimentaria en las familias campesinas de Angastaco: producción, costumbres alimenticias y conservación de alimentos

En el primer capítulo presentamos en profundidad el concepto de Soberanía Alimentaria, en el mismo se destacaba la relevancia que tiene el acceso y la elaboración de los alimentos apropiados a cada cultura para el libre ejercicio de este derecho colectivo. La Vía Campesina, en la Declaración de Nyéléni, ponía de manifiesto la importancia de los alimentos en el marco de este concepto político: *“La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo...Nuestra herencia como productores de alimentos es fundamental para el futuro de la humanidad. Este particularmente es el caso de mujeres y pueblos indígenas que son creadores de conocimiento ancestrales sobre alimentos y agricultura, y que son sub-valorados. Pero esta herencia y esta capacidad para producir alimentos nutritivos, de calidad y en abundancia, se ven amenazadas y socavadas por el neoliberalismo y el capitalismo global. Frente a esto, la soberanía alimentaria nos aporta la esperanza y el poder para conservar, recuperar y desarrollar nuestro conocimiento y nuestra capacidad para producir alimentos (Declaración de Nyéléni, 2007).*

En esta sección analizaremos algunas de las producciones y prácticas alimenticias más relevantes de la comunidad campesina de Angastaco, teniendo en cuenta las costumbres alimenticias y su vinculación con las diferentes producciones locales y con los bienes comunes naturales. Así como, resaltaremos la importancia que tiene la práctica cotidiana de elaboración de determinados alimentos en la construcción y conservación de la cultura campesina-indígena del lugar.

La producción de las familias campesinas tiene como principal objetivo la obtención de alimentos para el consumo familiar por lo que además de la producción a campo caracterizada por una altísima diversidad de especies tanto vegetal como animal, existen costumbres vinculadas a la alimentación relacionadas a diferentes formas de transformación, preparación y conservación de los alimentos cosechados u obtenidos en el caso de la producción pecuaria. Completan la alimentación algunos productos recolectados en el monte nativo como los frutos de algarrobo y chañar, y las hierbas aromáticas o medicinales.

Uno de los principales cultivos que se encuentra en las comidas típicas de la zona es el maíz, por lo que suelen cultivarse diferentes variedades del mismo. En el paraje Pucará, se solían cultivar diferentes tipos de maíz según cual fuera el destino, incluso hoy algunos se siguen haciendo, como la variedad capia y el amarillo. Una limitante para la producción de las distintas variedades es por un lado la falta de agua y por otro la reducción de las superficies de cultivo debido a la división de las tierras por herencia. Esto último obliga a elegir una variedad para cultivar ya que por lo reducido de los lotes las diferentes variedades se entrecruzan y se pierden las particularidades de cada una, tanto de tipo biológicas como culinarias.

El maíz capia, de cáscara finita blanco o rosado y con endosperma muy harinoso, se utiliza para hacer maíz tostado, para lo cual se remoja en agua con sal o se dice que hay que “puymarlo” y luego se tuesta en un tiesto de hierro o barro con arena, la arena se usa para que no se quemé, mientras se cocina hay que removerlo para evitar que se pegue, para remover se forma una escobilla con simbol⁽³⁰⁾. El maíz tostado se consume como si fuera maní y se suele acompañar con el mate de la tarde.

Con el maíz capia también se hace el “mote”, éste se hace poniendo a hervir el grano de maíz durante varias horas, el grano queda blanco con una consistencia similar a la papa hervida y se consume como acompañante de carnes, por ejemplo con el cabrito al horno o bien con queso como si fuera pan. Pueden usarse para el mote otros maíces que se llaman “capiosos” por ser también muy harinosos. Otra preparación típica con éste maíz es el “tistincho”, para ello se desgrana la mazorca de maíz dejándole cuatro rayas de granos y se hace hervir el choclo así semi desgranado durante varias horas, en general durante toda la noche, las hileras de grano que quedaron en la mazorca se hinchan y revientan de tal manera que ocupan las vacías llenando todo el marlo, este se come como un choclo hervido pero en este caso se parte de un maíz seco (un maíz que llegó hasta el grado de madurez llamado “grano seco”). Al ser cocido con la mazorca el grano adquiere un sabor especial. Se lo prepara con otras verduras y carne de manera similar al puchero.

El maíz “socorro” o “socorrito”, es un maíz amarillo de grano chiquito y marlo largo, se tuesta y se muele para hacer harina cocida, con esa harina se hace el “chilkan”. Esta es una preparación que se hace con la harina cocida, agua hirviendo y azúcar o bien en vez de azúcar se utiliza el jugo de la algarroba machacada o “aloja” y se toma como si fuera una leche. Con la harina cocida también se hace “ulpada” utilizando agua fría y azúcar, se mezcla y se bebe fresca, es un refresco energético. La ulpada se hace también

⁽³⁰⁾ El simbol es una gramínea característica de la zona, que crece en cercanías de los ríos y con la cual se hacen cestos.

con harina de algarroba. El “frangollo” es un guiso que también se hace de maíz, utilizando el maíz amarillo o el blanco. Para esta preparación el maíz se “pecanea”⁽³¹⁾ bien finito y se deja secar extendido. Luego se cocina con agua, algunas verduras, “charqui” y pimentón.

El maíz está presente también en las comidas típicas o regionales de los Valles Calchaquíes como el locro, las humitas y los tamales. Para el locro se utiliza el maíz blanco de dientes grandes, este maíz tiene un endosperma harinoso recubierto de un endosperma más duro o corneo, lo que determina que no se deshaga al cocinarlo. El locro se comienza a preparar desde el día anterior, se pone a remojar el maíz y los porotos. Se prepara con zapallo plomo, carne del animal que se tenga, incluso puede ser seca o charqui, cuerito de cerdo, y se lo condimenta con pimentón. Al servirlo se le agrega una salsa picante hecha con aceite y ají picante, y se lo decora con cebolla de verdeo cortada finita.

Las humitas o humintas se preparan con choclos frescos, se “pecanean” o muelen bien, también se puede utilizar un rallador, se le agrega cebolla y morrón rojo picados y fritos. Se mezclan bien los ingredientes, se condimentan y una vez lista la pasta de choclo se coloca en las chalas frescas del choclo, se le pone un pedacito de queso de cabra en el centro y se cierran las chalas como un paquetito bien atado con tiras hechas con las mismas chalas. Estos paquetes se cocinan en agua hirviendo. Las humitas pueden hacerse también a la olla sin las chalas, se cocina en una olla con aceite o grasa hasta que la pasta está bien cocida. Las humitas pueden ser dulces o saladas ya sea que se condimenten con sal o con azúcar.

Los tamales se preparan con harina de maíz bien fina o bien con mote molido, con esto se hace una pasta húmeda utilizando caldo bien saborizado. Por otro lado se prepara un recado o relleno similar a las empanadas (sin papa) y preferentemente utilizando charqui. Con la pasta se envuelve el recado formando una bola, la cual se envuelve con chalas de maíz a modo de caramelo, bien atado en los extremos con tiras de chala y se los cocina en agua hirviendo o al vapor. Tanto los tamales como las humitas suelen cocinarse en ollas grandes, con las chalas, adentro del agua, éstas aportan mayor sabor.

El maíz también está presente en los postres regionales. Con la sémola del maíz amarillo o bien con el grano de maíz entero se hace un postre llamado “anchi”, que suele darse a los chicos en las escuelas, se pone a hervir el maíz o la sémola con cascaritas de limón, pelones (duraznos secos con carozo) y azúcar. Una vez cocida la sémola se deja enfriar y se puede consumir como postre o en la merienda. Otro postre tradicional es la “mazamorra”, este se hace con maíz, agua, azúcar y una pisca de bicarbonato, se lo hace hervir bastante hasta que el maíz esté blando y cremoso. Se lo consume bien fresco.

Debido a las condiciones climáticas, fundamentalmente a la escasez de agua, la producción suele ser bastante estacional por lo que en general en la época de lluvias (verano) es el momento de mayor actividad productiva. En esta época se aprovecha para producir una gran variedad de cultivos y paralelamente se hacen actividades de transformación de la producción con el objetivo de conservarla y poder consumirla en momentos desfasados del de producción, esto aporta alimentos a lo largo del año. Un tratamiento muy común que permite la conservación de las propiedades de los alimentos es el deshidratado o “charqueado”, este tratamiento consiste en poner a secar las verduras y frutas e incluso carnes, extendidos sobre secaderos caseros construidos a modo de techos de cañas llamados cañizos. Los alimentos se van rotando para que se

⁽³¹⁾ Consiste en moler un alimento en una pecana o piedra similar a un mortero.

sequen en forma pareja, una vez secos se guardan en bolsas de arpillera o de red en lugares frescos y oscuros. Esto permite guardarlos sin que se descompongan por varios meses o como suele decirse “para dar vuelta al año”.

Algunas de las verduras que se deshidratan son los tomates, el zapallo, la zanahoria, el ajo, la cebolla, el perejil y otras aromáticas. El tomate una vez seco se muele y se utiliza para hacer salsas o para agregar en la sopa y guisos. Con el zapallo se hacen “orejones” para luego agregarlo a las preparaciones húmedas como caldos. Se secan también frutas muy jugosas como el melón, con el que luego se pueden hacer postres. Así mismo, se secan las habas y las arvejas, granos como el maíz y el trigo se guardan bien secos para consumir luego hervido entero, partido o molido.

Las frutas que se deshidratan más comúnmente son las uvas y los higos para hacer pasas, las manzanas, membrillos y duraznos se desecan cortados en rodajas llamadas orejones, también se secan los duraznos enteros a los que se denomina pelones.

En el cerro se utilizaba también la preservación de las verduras frescas en la tierra. Una vez cosechadas las papas se hacía una zanja grande donde se ponía paja y sobre esto las bolsas de papas, luego se tapaba con paja y tierra. En el mes de agosto se sacaban y estaban bien conservadas, lo mismo se hacía con la sandía e incluso con tomates. Actualmente esta práctica no es común probablemente debido a la disminución de la superficie cultivada por la escasez de agua, razón por la cual el volumen cosechado es menor y no se requiere conservarlo por un tiempo prolongado.

Otra producción característica de la zona es la vid, de ésta además de pasas de uva como ya se mencionó se elaboran vinos y mistelas. Los vinos que hacen las familias campesinas son elaborados en forma casera, utilizando en algunos casos una moledora y despalilladora mecanizada, pero muchos siguen elaborando el vino como se hacía antiguamente despalillando a mano la uva y moliendo con los pies, actividad que dio origen al nombre “vino patero”. Hay algunos vinos varietales y otros sin denominación, algunos se venden por damajuana, los de peor calidad denominados “prensa”, y los de mejor calidad o “gota” en botella. Cada elaborador tiene su identidad y su certificación del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

La elaboración del vino artesanal es una actividad que realizan fundamentalmente los hombres, se hace con la uva propia pero en algunos casos se compra uva de otras fincas para elaborar una cantidad mayor a la lograda con la producción familiar. La elaboración se realiza luego de la vendimia y una vez finalizado el proceso de elaboración, el cual dura entre 6 y 8 meses, el vino es almacenado y se utiliza en la casa, para vender y para intercambiar por otros productos.

El mistela es un licor de uva, fuerte pero muy dulce, suele hacerse, principalmente, de uvas blancas o rosadas. Tiene la particularidad que para ser reconocido como mistela por el INV debe elaborarse con alcohol de uva o alcohol vínico. Este tipo de alcohol no se consigue en la zona por lo que muchas veces la mistela se vende “bajo el poncho”, a escondidas de las autoridades o con otra denominación. En los últimos años la Asociación Calchaquí de Elaboradores de Vino Artesanal y Casero (ACEVAC) junto con la Cooperativa de Productores Vitivinícola “Cafayate – Valles Calchaquíes” Ltda. realizan la compra de alcohol de uva en Mendoza para que los socios de ambas organizaciones puedan vender legalmente y a buen precio sus mistelas.

Algunas de las preparaciones tradicionales de la zona se realizan con los recursos nativos como el Algarrobo (género *Prosopis*, existen en los Valles Calchaquíes cinco variedades distintas *alba*, *nigra*, *flexuosa*, *chilensis* y *pugionata*) y el Chañar (*Geoffrea decorticans*) ambas especies de la familia de las Fabáceas o Leguminosas. La

algarroba, fruto del algarrobo, se utiliza para numerosas preparaciones. Algunas de las más conocidas en los Valles Calchaquíes son la “añapa”, el “arope” y la “aloja”. El Algarrobo se utiliza para la alimentación humana desde tiempos precolombinos, los pueblos originarios lo llamaban con la palabra quechua “Tacku”; luego los españoles lo denominaron Algarrobo. Es muy habitual que los habitantes del valle lo llamen simplemente “árbol” ya que es la especie más importante del monte tanto económica como culturalmente, por su leña, sus frutos y su porte. En cada finca suele haber algunos algarrobos cercanos a la casa debajo de los cuales se guardan implementos de labranza, aperos, o se ubica una mesa para almorzar, tomar mate. Incluso se suelen dejar algarrobos en los lotes de cultivo para sombra de los animales y de los trabajadores. Así como para la cosecha de vainas y para la extracción de leña.

La harina de algarroba se hace moliendo en mortero o pecana la vaina cuando está bien seca, entre septiembre y diciembre, al molerla se le van sacando las semillas ya que son muy resistentes, el producto que se obtiene es una harina entrefina muy dulce. Luego de la molienda se pasa por un tamiz para obtener la harina más finita. La harina gruesa puede tostarse para utilizar como café. La “añapa” se prepara con harina de algarroba y agua, se toma como un jugo, tiene un sabor muy dulce. Otra preparación se hace cocinando la harina en el horno en un molde, queda como una tortita de algarroba bien seca y compacta llamada “patay”, se come como una galleta, es muy nutritiva ya que concentra todos los nutrientes de la algarroba y permite consumirla directamente por lo que se utilizaba y aún hoy se utiliza cuando se sale al campo a trabajar, por ejemplo a juntar el ganado. Es una fuente de energía rápida y fácil de trasladar. Esta es una manera de conservar la algarroba ya que no se echa a perder y se puede conservar por varios meses.

Las harinas de algarroba poseen un alto porcentaje de carbohidratos, sobre todo en azúcares totales, lo que da un sabor dulce a la harina, convirtiéndose en un alimento energético por excelencia. El aporte de proteínas es significativo, pero son de baja calidad panadera⁽³²⁾ por lo cual se recomienda utilizarla mezclada con otras harinas como las de trigo, centeno u otros cereales ricos en gluten para la elaboración de panificados. Las fibras son muy importantes y abundantes en las harinas de algarroba, que junto a los hidratos de carbono producen en la digestión una lenta transformación de azúcares. Posee abundante cantidad de sales minerales sobre todo de calcio y hierro (Rodríguez y Villa, 2006).

Con la algarroba también se hace una bebida llamada “aloja” para lo que se muele bien la algarroba conservando las semillas y se la pone en una olla de barro llena de agua. Se la deja un día o dos, luego se cambia el agua, se retiran las semillas y se ponen otras nuevas, se dejan otros dos días y así se hace siete veces. Esta preparación durante esos días va fermentando por lo que el producto final es una bebida alcohólica fuerte. Si no se lo deja fermentar, haciendo solo un agua de algarroba machacada para consumirla en el día, pueden tomarla los niños como un jugo dulce de sabor particular.

“La Aloja se hace con algarroba, bien madura ya es machadora⁽³³⁾, tiene que ser una olla bien baqueana, para hacer que madure. Esa ya es una bebida, se hace con la semilla también, se deja dos o tres días fermentando, esa macha, no hay que dejarla más de

⁽³²⁾ La baja calidad panadera de la harina de algarroba está dada por la ausencia de proteínas de gluten necesarias para la formación de la red proteica visco-elástica, la cual hace a una buena calidad panadera (Bigne, F. y otros, 2013).

⁽³³⁾ Machadora: se dice de una bebida embriagadora.

ocho días. Igual que la aloja de maíz, se deja el maíz con una cascara de naranja, después se lava el maíz y se le echa agua fría. Se hace para noviembre para las almas. Hay que lavarla bien, se le pone un poquito de arrope” (Fragmento de entrevista a NOC).

La harina de algarroba se utiliza para hacer un postre muy consumido por los niños llamado “api dulce”. Este postre se hace poniendo en una olla la harina de algarroba con agua, se lo deja un día, luego se cuele y en esa agua dulce se agrega el maíz “pecaneado” o pasado por un mortero y se lo deja que hierva bastante, es parecido a la mazamorra pero con el gusto dulce y particular de la algarroba que suplanta el azúcar. Se toma bien fresco, es dulce y nutritivo.

La algarroba también se utiliza para hacer “arrope”, los arropes se consiguen a partir de cocciones prolongadas de frutas que naturalmente contienen mucha azúcar. Se hace arrope de tuna, de chañar, de uva y de algarroba. La elaboración del arrope puede demorar entre un día y medio y dos, se suele hacer entre varios para alivianar la tarea y se utiliza una olla grande donde pueda hacerse una gran cantidad para guardar. Finalmente otro uso de la algarroba es como alimento para el ganado, se junta en el verano, se la seca bien y se la almacena para la época de escasez de forrajes, es una fuente rica en proteínas y energía.

El chañar es el fruto del árbol homónimo (*Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. et. Arn.) Burk.) y se lo utiliza también para hacer arrope, el arrope de chañar es utilizado para curar la tos, se toma en ayunas una cucharada del mismo. Algunos productores utilizan los frutos del Chañar para alimentar a las cabras en épocas de falta de forrajes, sin embargo, otros dicen que los animales se enferman si lo consumen. El arrope de chañar se utiliza para hacer el relleno de las “quesadillas”, una especie de alfajor que se hace con dos pancitos dulces, hechos con grasa, harina, levadura, agua y azúcar y el relleno se hace mezclando arrope de chañar, harina y cáscara de naranja.

Los arropes son una de las prácticas que cada vez menos familias realizan debido, por un lado, a la demanda de tiempo y trabajo que lleva hacerlos. Por otro lado, debido a los desmontes realizados en la zona en los últimos años cada hay que recorrer mayores distancias para recolectar los frutos de estos árboles o bien pedir permiso a las fincas grandes que están en el pueblo para poder recogerlos de los árboles que están dentro de éstas.

Un fruto característico de la zona es el Cayote (*Cucurbita ficifolia*), una planta de la familia de las cucurbitáceas, con el fruto de ésta se hace el dulce que compone los postres regionales más conocidos como el cayote con nuez, el quesillo con cayote y nuez y las empanadillas. Se cree que esta planta es originaria de la zona andina de América del Sur pero aún no hay certezas respecto de su origen. Se cultiva, por lo general, cerca de árboles o cercos ya que tiene hábitos trepadores, se comporta como una especie nativa ya que tolera excelentemente las condiciones agroclimáticas de la zona. Suele tener guías que pueden llegar hasta los 10 metros de largo, sobre las cuales va dando frutos durante un período largo de tiempo, puede dar hasta 30 frutos una misma planta, cada fruto contiene cientos de semillas de color negro, estas características son las que hacen suponer a los productores de la zona que es una especie nativa.

La elaboración del dulce de cayote lleva también mucho tiempo ya que la cáscara del fruto, similar a la sandía, es delgada pero sumamente resistente, para poder pelarlo es necesario primero ponerlo en el horno y luego romper la cáscara utilizando un

machete para extraer la pulpa muy fibrosa y astringente. Se cocina durante largo rato con azúcar hasta que la fibra amarilla blancuzca se torna dorada. Tiene un sabor muy dulce y una consistencia filamentosamente espesa muy agradable.

En cuanto a los productos derivados de la producción animal, son muy consumidos los quesos y quesillos tanto de cabra como de vaca e incluso de oveja, se hacen a partir de septiembre en el valle y de diciembre en el cerro, coincidiendo con la época de rebrote de los pastos, momento en que aumenta la producción de leche. Los quesos y quesillo se hacen utilizando el cuajo del chivo (estómago del animal a donde va la leche durante el período de lactancia). El cuajo se remoja en agua durante un día y el jugo que suelta se le agrega a la leche para hacer la cuajada con la que luego se harán los quesos.

Para los quesillos se “pedacea” o desarma con una cuchara de madera la leche cuajada (tiene una consistencia similar al yogurt) y se deja asentar media hora, luego se le retira el exceso de suero. Esa preparación se estira como una masa mojándola con suero varias veces para que no se seque y se rompa. Una vez estirada se tiende para que seque. Los quesillos son quesos finitos y con consistencia gomosa que se consumen con dulce de cayote, miel de caña o cuaresmillos en almíbar. Mientras que para hacer los quesos la leche cuajada se sala y coloca en un molde para darle la forma deseada, se deja escurrir el excedente de suero y se lo compacta bien. El molde consiste en un suncho o cinturón trenzado con totora con el cual se abraza el queso y para compactarlo se utilizan piedras chatas redondas que se ubican por sobre el queso, el suncho mantiene la forma y la piedra va estrujando y compactando la masa. Los quesos una vez secos se guardan en lugares frescos durante varios meses, a medida que se van secando se les forma una capa exterior dura y amarillenta.

Los quesos y quesillos son elaboraciones típicas de los campesinos cabriteros, los elaboran tanto mujeres como hombres y suelen ser un producto muy común de intercambio entre diferentes parajes. Se van haciendo con la leche del día o de varios días en el caso que se tengan pocos animales.

La carne se la consume fresca siempre que se pueda pero también se suele secar o “charquear” para guardarla sobre todo en lugares donde no hay luz eléctrica. Existe en Angastaco y en todo el Valle Calchaquí una gran dificultad relacionada a la producción animal y es la falta de matadero por lo que, en general, no se obtienen datos muy concretos sobre animales carneados o faenados debido al temor de los productores por ser denunciados ante SENASA, organismo que regula la producción y comercialización de carnes. Sin embargo, la mayoría de los productores e incluso quienes viven en el pueblo consumen carne faenada en el campo, por precio y por costumbre. El sabor y la ternura de la carne producida localmente son diferentes a la carne producida sobre pasturas a base de alfalfa o en *feedlot* típicas del valle templado salteño o de la región Pampeana que llegan a las carnicerías locales. La carne suele tener un sabor más fuerte, menor contenido de grasa y, por el tipo de sistema productivo extensivo, suele ser un poco más dura.

El consumo de carne es muy importante en la dieta diaria de las familias campesinas de Angastaco, se consume en todas las comidas, por lo que incluso aquellas que no tienen animales compran o intercambian productos por carne. Existen dos formas de conservarla, el “charqui” y la “chalona”. Para la conservación se utiliza sal, esta hace que la carne se deshidrate rápidamente y no se pudra. Se sala bien la carne y se tiende en un alambre al aire tapado con papel madera. Si la carne está bien seca se puede guardar hasta un año, pero debe revisarse periódicamente para evitar que se apolille.

La diferencia entre el charqui y la chalona es que para el primero la carne se deshuesa mientras que para la chalona se seca con hueso. Se hace a partir de mayo, momento en que empieza la temporada más seca del año. El charqui se utiliza para hacer empanadas, tamales, sopas y guisos. Cuando el tiempo está más húmedo, en verano fundamentalmente, se hace preferentemente el charqui ya que seca más rápido que la chalona.

Un plato típico de la zona y que suele hacerse para agasajar a algún invitado especial es la “cabeza guateada”. La particularidad de esta preparación es la forma de cocción. Se cocinan las cabezas de ganado, principalmente vaca, envueltas en papel madera en un pozo con brasas el cual una vez colocada la cabeza se tapa. La cocción puede durar entre 12 y 16 horas. Una vez cocida la cabeza se coloca sobre la mesa y cada uno se sirve utilizando un pan para acompañar la carne. Las partes más apetecibles son los cachetes, los ojos, la lengua y las orejas. También se consumen el seso, las mollejas y el paladar. La carne tiene un sabor muy particular y una consistencia similar a la carne hervida.

Otro subproducto de la producción animal son las fibras, la lana de oveja y el pelo de llama son muy utilizadas en la zona. Algunas personas que hoy viven en el pueblo consiguen lana de oveja y la hilan “al partir” con el dueño de los animales. La fibra de llama es más común encontrarla en el cerro, los hilanderos de Jasimaná son muy conocidos en todo el valle por la calidad de sus fibras y tejidos. Actualmente una gran parte de los tejidos e hilados tienen como destino los mercados artesanales que ofrecen sus productos fundamentalmente a los turistas.

En el cerro era común que se les enseñara a los niños desde pequeños a hilar mientras cuidaban del ganado e incluso a confeccionar sus propias prendas con una lana hilada muy fina llamada cordoncillo. En el cerro se confeccionan telas con la técnica conocida como barracán, ésta es una tela muy fina hecha en telar con lana de oveja hilada muy finita. Se hacen paños de cinco metros por uno de ancho y con esa tela se confeccionan prendas. Los paños pueden tener diferentes motivos, algunos son tipo espiga, otros similar al “pie de pool” y se confeccionan con lanas sin teñir.

Las elaboraciones producidas con derivados de la producción animal se siguen haciendo en prácticamente todas las familias campesinas, ya que la pecuaria es una de las producciones que mejor se adapta a los cambios en el acceso a la tierra y al agua. Son muchas las familias que a pesar de no tener tierra mantienen una majada de cabras y ovejas en alguna tierra prestada o bien sobre pastizales naturales dentro de lo que llamamos territorios de uso comunitario. Los animales son una forma de ahorrar, cuando se necesita dinero se vende alguno o cuando hace falta alimento se faena para el consumo. El charqui, la chalona y los quesos también se hacen con el objetivo de tener reservas alimenticias para momentos difíciles.

En cuanto a las panificaciones, el pan, el bollo y las tortillas son todos elaborados en la casa. Aún se consigue harina producida en la zona, antes había pequeños molinos de piedra que elaboraban harina a partir de trigo producido en los valles y esa harina se vendía en todos los almacenes. Así como, se suele hacer harina de trigo en la casa utilizando el mortero o la pecana. La harina preferida por las mujeres campesinas es la harina integral o “en rama”. Los panes y bollos se cocinan en el horno de barro y se elaboran con grasa vacuna o con la que se disponga, el pan sin grasa es menos común y se lo llama “pan cacho”. Los panes suelen ser tipo miñón y los bollos más grasosos, redondos y esponjosos. Las tortillas son panes tipo disco bien finos que se cocinan a la parrilla, también elaborados con grasa.

Las comidas de las familias campesinas, como vimos, son muy ricas en hidratos de carbono y proteínas, son altamente energéticas y contienen muy poca verdura cruda.

Este tipo de dieta responde a las necesidades energéticas que demandan las actividades rurales. La comida más importante para estas familias es el almuerzo mientras que en la noche se acostumbra tomar un té o mate cocido acompañado de pan o bollo casero.

Los alimentos son preparados principalmente por las mujeres de la familia, las adolescentes y niñas participan de estas tareas desde muy pequeñas ayudando con el amasado, la recolección de la leña para la cocina o el fogón, pelando verduras para la sopa, etc. Los hombres colaboran en la faena de animales para consumo y en el encendido del fuego para el horno o la cocina.

Los almuerzos típicos cuentan con dos platos diferentes, el primero varía según lo que se tenga a mano, guisos, frangollo, polenta, y el segundo siempre consta de una sopa con carne, algunas verduras y fideos o triguillo que se toma luego del plato principal. La fruta de estación se consume como postre y algunas veces se sirve mazamorra, api o anchi. El almuerzo es un momento de reunión de la familia y es habitual que algún vecino o pariente que se encuentra trabajando en la finca comparta el almuerzo.

A lo largo de este apartado describimos minuciosamente las diferentes elaboraciones, las formas de conservación y transformación de la producción y de los recursos obtenidos del monte natural. A modo de resumen explicitamos algunos puntos para recalcar la vinculación de estas costumbres alimenticias con el ejercicio de la soberanía alimentaria:

- Existe una vinculación directa entre los alimentos preferidos por las familias y su planificación productiva. Los cultivos y los animales producidos responden en gran medida al consumo que sostiene la familia a lo largo del año.

- Las técnicas de conservación y transformación se adecuan a la estacionalidad productiva y a las características agroecológicas del territorio. Las decisiones de cuándo, qué y cómo desecar un alimento, coleccionar frutos del monte, faenar un animal o elaborar un queso están planificadas de acuerdo a estas características agroecológicas locales. Teniendo como objetivo principal aprovechar totalmente lo producido para diferirlo en el tiempo y poder alimentarse durante todo el año con su producción. Esto brinda autonomía e independencia alimentaria a las familias.

- Hay una fuerte vinculación entre los alimentos y las costumbres o creencias culturales, como la elaboración de determinados alimentos para días festivos. Cada momento tiene un alimento o una comida característica que lo acompaña. Esto es parte de la construcción de su identidad campesina-indígena e interviene también en la planificación productiva. Un ejemplo de ello es la siembra de albahaca en una mayor cantidad a la consumida para disponer de ella en el carnaval o la recolección y secado de algarroba para hacer aloja en noviembre momento en que se rinde culto a los difuntos.

- La elaboración de muchos de los alimentos se realiza entre varias familias. Esto genera vínculos que forman parte de una red social de contención que permite la continuidad de la vida campesina, asegura la alimentación en momentos difíciles, permite la elaboración de mayor cantidad de conservas y mejora el aprovechamiento de la producción.

- Las prácticas de transformación y conservación de los alimentos son parte del conocimiento ancestral que se viene transmitiendo de generación en generación. La continuidad de estas tareas y la participación de los jóvenes en ellas aseguran la conservación de los saberes locales, conocimientos que construyen la soberanía alimentaria del pueblo.

- La utilización de los recursos alimenticios provenientes del monte nativo promueve la valorización de los bienes comunes naturales y la biodiversidad. Además,

se constituye en una estrategia alimenticia de bajo costo que enriquece la dieta de las familias campesinas. La vinculación con los bienes comunes naturales es un pilar fundamental en el ejercicio de la soberanía alimentaria.

- Finalmente, la conservación de los alimentos permite su traslado en caso de movimientos temporarios de la familia o de uno de sus miembros, enviarlos a familiares que viven en la ciudad, guardarlos para intercambiar por otros productos que no se consiguen en la zona y para venderlos en momentos de necesidades económicas. Esto aporta también a la independencia alimentaria y económica.

Algunas modificaciones actuales de estos hábitos alimentarios

Algunas de las prácticas culinarias que vimos ya no las realizan todas las familias mientras que otras son tareas cotidianas para sus miembros. Según manifestaron las personas entrevistadas muchas de estas prácticas dejaron de realizarse habitualmente por una serie de razones que aparecen encadenadas.

La primera es la escasez de agua, tanto en parajes del cerro como del valle, por diferentes motivos. En el cerro se secan las vertientes y no hay infraestructura para el almacenamiento de agua. En el valle la falta de mantenimiento de la infraestructura del sistema de riego y las dificultades de organización del consorcio de usuarios del sistema hídrico, son algunas de las razones que impiden utilizar el agua del río. Este tema se amplía en el capítulo 4 referido al acceso al agua de riego.

La falta de agua implica una reducción de las posibilidades productivas, disminuye la diversidad de cultivos dejando una mínima superficie para el consumo en fresco y se dedica más tiempo a los animales que se alimentan sobre recursos forrajeros naturales. Esta limitación productiva conlleva la búsqueda de alternativas para la supervivencia entre las cuales una de las más habituales es la ocupación laboral en alguna finca en la zona de Angastaco o bien en alguna ciudad cercana como Cafayate.

Por otro lado, los parajes y fincas que tienen buen acceso al agua ya no dedican tanto tiempo a la elaboración de conservas alimenticias sino que privilegian las actividades con mayor inserción en el mercado. Estas son la producción de los cultivos de renta antes mencionados o producir como medieros para obtener dinero para pagar cuentas “nuevas” como el teléfono celular, algún electrodoméstico adquirido en la ciudad en cuotas con altos intereses, el combustible de una moto y otros gastos que antes no tenían.

Finalmente, el acceso a la tierra cada vez es más difícil debido a la presión que se ejerce sobre este recurso, como veremos en el apartado sobre acceso a la tierra, los campesinos van perdiendo tierra por diferentes motivos, por división debida a herencias, por desalojos, por venta de las tierras ocupadas. Esta pérdida de la tierra también tiene efectos negativos sobre las actividades productivas que se realizan en la familia, sin tierra es más difícil proporcionarse una buena diversidad de alimentos y más aún transformar los excedentes para conservarlos durante el resto del año. Los que pierden la tierra se van a vivir al pueblo y allí los hábitos se modifican, los horarios y los tiempos son impuestos por el sistema laboral por lo que se pierden costumbres vinculadas a la alimentación.

Estas modificaciones en el sistema productivo tiene numerosas consecuencias negativas para la familia como la pérdida de producción para el autoconsumo, el desmembramiento familiar, el traslado de los más jóvenes en busca de una salida laboral, la pérdida de mano de obra para realizar las tareas productivas. Todo esto repercute sobre la calidad de vida de la familia y sobre la continuidad de su cultural campesina.

Así manifestaban estos cambios algunos de los entrevistados:

“Mi abuela se levantaba pelaba el trigo, lo ponía al sol y se ponía a pecanear para hacer la harina, un kilo pecaneaba. Usaba un cedazo para pasarla para que quede bien finita. El granulado grueso ese le echaba un puñadito de harina, lo mojaba y lo envolvía en papel y hacía pancitos. Hacía unos pancitos al rescoldo, con bracita en la tierra. Lo dejaba y a la tarde lo desenterraba y nos daba un pedacito para cada uno y mate. También maíz tostado” (Fragmento de entrevista a NOC).

“La alimentación cambió totalmente, sobre todo en el pueblo, porque no tienen dónde poner verdura, todo rápido, papas fritas y esas cosas. Nosotros acá en el campo comemos rico, locro, frangollo...La gente del pueblo sí quiere comer mejor, sino que no tienen dónde producir, a veces están desesperados por comer charqui, un guiso, zapallito pero no tienen dónde producir” (Fragmento de entrevista a NV).

Se evidencian algunos cambios en los hábitos alimentarios y productivos de las familias campesinas que se trasladaron a vivir al pueblo. El desarraigo del campo, la pérdida de acceso a la tierra y el cambio de actividades, modifican las costumbres agroalimentarias, los entrevistados manifestaron que cuando se tiene donde producir verduras, carne, leche, frutas, la alimentación está garantizada y es de mejor calidad que cuando los productos comestibles se compran en los almacenes.

Las familias campesinas que viven en el pueblo se ven obligadas a comprar una parte importante de sus alimentos en los almacenes locales. Las verduras y frutas que se consiguen no están en buenas condiciones debido a las distancias de traslado que soportan. Los almacenes se abastecen de los mercados concentradores de la ciudad de Salta (250 km) por compra directa o por compra a intermediarios. La mercadería se traslada en vehículos sin las condiciones necesarias, como cámara de frío, para mantener la calidad de los productos. Además la diversidad es baja y no siempre hay disponibilidad ya que el almacén depende, de que un intermediario lo abastezca de productos, y si éste se retrasa se queda sin mercadería, o bien, de sus posibilidades económicas y de transporte para llegar hasta la ciudad.

Aquellas familias que mantienen algún vínculo con el campo, por ejemplo porque sus padres aún viven allí, tienen acceso a una mayor diversidad de alimentos locales frescos que quienes carecen de ese relacionamiento. Una situación similar se da con personas que trabajan en alguna finca haciendo changas rurales, según el tipo de relación que tenga con el dueño de la finca tendrá mayor o menor acceso a alimentos producidos ahí.

Una característica interesante de las familias que viven en el pueblo, desde el punto de vista del ejercicio de la soberanía alimentaria, es que aún mantienen ciertos hábitos alimenticios como la elaboración de dulces y conservas saladas, panificaciones, desecados, esto motiva el consumo de producciones locales. Se busca adquirir por

compra o a través del intercambio frutas, verduras, harinas y carne a partir de mantener el contacto con pobladores rurales de la zona.

Quienes tienen una porción de tierra en el fondo de su casa intentan hacer una huerta, tener alguna planta de vid o algún otro frutal. Esto no sólo les permite obtener una dieta más balanceada y más apropiada culturalmente sino que además mantiene vivos los conocimientos de algunas prácticas y cultivos permitiendo a las generaciones nacidas en el pueblo conocer algo de la vida, las costumbres y valores campesinos.

Otro factor de cambio en las costumbres alimenticias es el horario, el tiempo real del cual se dispone para la elaboración de alimentos y para compartir las comidas. Al vivir en el pueblo o bien al tener un trabajo con horarios preestablecidos, los hábitos alimenticios varían. Las comidas son menos elaboradas, se buscan preparaciones más rápidas como pizzas, milanesas, salchichas, alimentos que antes no formaban parte de la dieta diaria de estas familias campesinas. En el campo los tiempos están determinados por las actividades productivas y el pastoreo de los animales; y no por los ritmos empresariales.

Uno de los cambios que gran parte de los entrevistados mencionan es el aumento en el consumo de fideos y harinas refinadas. Antes era común el consumo de panificaciones elaboradas con harina en “rama” o de tipo integral. Lo mismo ocurre con el arroz que no era habitual en la dieta, sin embargo, hoy junto con los fideos, representan un porcentaje importante de la dieta diaria.

“La alimentación, sí, también cambió, mis hijos por ejemplo ya no les gusta lo que comíamos nosotros antes, ellos quieren milanesas, papas fritas, pizza, la televisión también les mete otras costumbres en la cabeza. Nosotros sabíamos comer loco, frangollo, carne de chivo. Pero en el pueblo ni gallinas se pueden tener. Antes comíamos mejor y entonces nos enfermábamos menos, yo nunca, gracias a Dios conocí una enfermedad grave. Claro que ahora con las comidas estas se enferman más...debe ser porque tienen conservantes, químicos, no es natural” (Fragmento de entrevista a SM).

“Nosotros comíamos frangollo, un guiso, era de todos los días, ahora sopa sí, pero después milanesas, cosas rápidas. Por ahí porque acá hay horarios, la escuela, en el cerro te afligías por cuidar a los chivos y comías a cualquier hora, 2, 3 de la tarde, pero era tu tiempo. A la noche no cenamos, tomamos el té. Y eso afecta la salud, las comidas con mucho aceite, antes era la carne, en cambio ahora todo es frito, papas fritas” (Fragmento de entrevista a JNC).

Así como tampoco se solían consumir alimentos enlatados como paté, caballa, atún, picadillo, arvejas, choclo. La cocción también cambió, no era habitual la fritura de alimentos como milanesas, torreas y papas fritas, en cambio las cocciones utilizadas eran húmedas tipo guiso o asadas. Las personas que viven en el campo no acostumbran

a comer por la noche, pero al irse a vivir al pueblo muchos cambian esta costumbre y cenan abundantemente a pesar de que el gasto energético es menor.

“Cambiaron las costumbres de comer. Nosotros no comíamos caballa, esas cosas enlatadas. Nosotros comíamos mazamorra, locro de maíz, o trigo, sopa. El día domingo que había guiso era de fiesta. Ahora más el fideo, el arroz. Ahora se ven muchas enfermedades, mi mamá, mis hermanos, rara la vez que se venían al hospital, a hacer un control, en cambio ahora nosotros ya estamos una vez por semana. Bueno será ahora por el tema del agua, en cambio nosotros teníamos que madrugar para buscar el agua del río. Ahora nadie toma agua del río” (Fragmento de entrevista CEG).

Otro factor que aparece como importante es el origen de los alimentos consumidos. Algunos reconocen que la producción agropecuaria actual utiliza químicos que pueden dañar la salud y sobre todo remarcan la desconfianza que genera el hecho de no conocer demasiado acerca del origen y la forma de producirlos. Cuando la producción se hace en la casa o en la finca se tiene mayor conocimiento sobre el producto y esto da mayor confianza al momento de consumirlo o utilizarlo para la comida.

“La comida de antes era más sana, no se comía salsa, ni tanto condimento, la verdura era de la casa, en cambio la verdura de ahora es apurada con cualquier cosa, lo mismo el sabor de la verdura que crece aquí a su tiempo tiene más sabor” (Fragmento de entrevista a BI).

La falta de tierra y agua, han ido desplazando a muchos campesinos de la producción, como consecuencia de esto la proporción de alimentos producidos localmente es menor y aumenta el consumo de productos traídos de otros lugares. Este desarraigo también afecta la salud, no sólo modifica las costumbres alimenticias. Debido a la falta de espacio para la autoproducción de alimentos sino que además modifica las actividades laborales de las personas. Antes caminaban cuidando a sus cabras, paleaban las acequias, usaban herramientas como palas, azadas, picos, etc. La actividad productiva demanda más energía. En cambio quienes se tuvieron que trasladar al pueblo tienen una vida más sedentaria, tienen acceso a la televisión, se emplean en comercios, o en casas de familia, por lo que muchas veces aparecen enfermedades que antes no conocían producto de ese cambio en sus hábitos.

“Antes nos enfermábamos menos. Yo hasta los 12 años no me enfermé. Mi abuela nos curaba con miel de abeja, para la fiebre nos hacía un agüita con higos bien sequitos. También limón, lo guardaba bien sequito, lo hacía hervir y nos daba de esa agua” (Fragmento de entrevista a NV).

3. Saberes locales y Salud Campesina: la importancia de la salud para el ejercicio de la soberanía alimentaria

En el marco del ejercicio de la soberanía alimentaria, la alimentación debe garantizar no sólo el derecho a vivir sino también el derecho a vivir bien. La alimentación debe ser suficiente y de una calidad tal que permita vivir saludablemente, prevenir algunas enfermedades y curar otras. Acceder y conservar los conocimientos locales respecto de la salud forma parte del vivir bien y permite ejercer el derecho a la salud.

Al respecto el MNCI manifiesta *“El Derecho a la salud es un derecho inclusivo, ya que no sólo abarca la atención de la salud oportuna y apropiadamente, sino que también incluye el respeto a los saberes y valores de las comunidades, como así también la necesidad de garantizar la existencia de otros factores determinantes de la salud tales como: el acceso al agua limpia y potable, a alimentos sanos, y el desarrollo de las acciones necesarias para prevenir las enfermedades, promover la salud para la salud, y la posibilidad de participar de las decisiones para que este derecho se cumpla”* (MNCI, Cuadernos de Salud Campesina Indígena 2012).

Los conocimientos sobre la utilización de las plantas nativas para la salud se originan en las comunidades indígenas que habitaban el territorio, se fueron transmitiendo y poniendo en práctica a través de las generaciones. Estas acciones implican la participación de las comunidades indígenas y campesinas en la construcción de su Derecho a la Salud. Las hierbas junto con otros preparados medicinales caseros, en el contexto de las comunidades campesinas de Angastaco, es quizás el primer recurso disponible para la atención de la salud.

Los saberes acumulados por las comunidades indígenas y campesinas han aportado mucho conocimiento a la medicina actual. Estos conocimientos se fueron desarrollando a lo largo del tiempo producto de la interacción entre las comunidades y el ambiente, reconociendo y probando las diferentes plantas del monte. Ésta es una de las razones por las que la conservación de parches o relictos de monte nativo dentro de las fincas o dentro del territorio utilizado por los campesinos tiene tanta relevancia para ellos.

Las hierbas aromáticas y condimenticias también forman parte de los ingredientes de las comidas y bebidas típicas de la cultura campesina de los Valles Calchaquíes. La Muña Muña en los guisos, el Arcayuyo y el Poleo para el mate cocido o el té, el Anís para los pancitos dulces, el Comino en las empanadas y el Pimentón en la sopa, son de uso habitual. Así como es muy característico de la zona el cultivo de la Albahaca para la época del carnaval ya que la misma forma parte del ritual. Se coloca una ramita de Albahaca detrás de la oreja, ésta representa el “amuleto para ahuyentar al diablo del carnaval”.

En Angastaco y los parajes del cerro hay numerosas personas que conservan los conocimientos de la medicina campesina y que conocen el uso de cada hierba medicinal que se encuentra en la zona. Es muy habitual, sobre todo entre los ancianos, la consulta a los “médicos campesinos”. Estos no sólo recomiendan preparaciones con hierbas sino que además curan mediante “secretos” o lo que podrían llamarse creencias vinculadas a los santos y vírgenes de la religión católica y al culto por la Pachamama. Creencias que aún siguen vigentes y que constituyen parte de los conocimientos transferidos a los jóvenes.

Algunas de las hierbas medicinales y aromáticas silvestres más utilizadas se las encuentra en el cerro como el Arcayuyo (*Chenopodium graveolens* Willd. var. *Bangii* (Murr) Aellen), la Muña Muña (*Satureja parvifolia* (Phil.) Epling), la Vira Vira

(*Gnaphalium tarapacanicum* Phil.), la Pupusa (*Xenophyllum poposum* (Phil.) V. A. Funk.), la Rica Rica (*Acontholippia salsoloides* Griseb.), el Ucuchayuyo (no se halló denominación botánica) y la Incayerba (*Lippia integrifolia* (Griseb.) Hieron). Antes de la llegada del frío muchos campesinos suben al cerro en busca de estas hierbas para poder secarlas y conservarlas para el resto del año.

En el valle también se encuentran muchas hierbas medicinales como el Quimpe (*Coronopus didymus* (L.) Smith.), la Cola de Caballo (*Equisetum giganteum* L.), el Llantén o Siete venas (*Plantago major* L.), la Menta (*Mentha sp.*), la Malva (*Malva parviflora* L.), la Hediondilla (*Cestrum parqui* L'Heritier) y la Manzanilla (*Chamaemelum nobile* (L.) All. y *Matricaria recutita* L.).

Así mismo se utilizan para la preparación de remedios caseros algunos árboles y arbustos de la zona como el Churqui (*Acacia caven* (Mol.) Mol.), la Tusca (*Acacia aroma*), el Chañar (*Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. et. Arn.) Burk.), el Poleo (*Lippia turbinata* Griseb.), el Cedrón (*Aloysia citriodora* Palau), la Ruda (*Ruta graveolens* L.), el Romero (*Rosmarinus officinalis* L.), la Ampajarilla (*Larrea sp.*), la Jarilla (*Larrea divaricata* Cav.), el Burrito (*Aloysia polystachya* (Griseb.) Mol.), el Ajenjo (*Artemisa absinthium*), el Atamiski (*Atamisqueae marginata* Miers ex Hook et Arn) y el Molle (*Schinus molle* L.).

“En la finca nosotros juntamos la leña, yuyos, todo, pero algunos yuyos hay que ir al cerro porque se crecen allá. Mi abuela me enseñó a usarlos para el té o para remedio, ella siempre nos curaba con eso”
(Fragmento de entrevista a SM).

También existen conocimientos sobre las utilidades de plantas cultivadas y exóticas como la Alfalfa, la Lechuga, la Rosa, el Apio, la Gramilla o “Bramilla”, las semillas de Anís, la chala del Ajo, las barbas del Choclo y la Granada. Cada campesino guarda conocimientos que le fueron transmitidos por sus abuelas/os y madres/padres quienes los curaban de chicos con algún preparado a base de hierbas.

Entre los conocimientos populares algunos de los más utilizados aún hoy son el Quimpe como desinflamatorio, la Pupusa para los catarros fuertes, el té de Lechuga para el insomnio, infusiones de Rica Rica para los dolores menstruales, el agua de Cola de Caballo para limpiar la sangre. Con la corteza del Chañar se hace un té muy bueno para la tos, la Ampajarilla es un fungicida ideal para los hongos de los pies, la vaselina de Jarilla es muy utilizada para los dolores musculares y la artrosis. Los conocimientos sobre salud son numerosos y en cada casa se les tiene más confianza a unos “yuyos” que a otros pero las recetas se pasan y comparten.

Las hierbas se clasifican por quienes las utilizan como “cálidas” y “suaves”. Las cálidas son aquellas que deben usarse con precaución porque su exceso podría ser tóxico, mientras que las suaves pueden consumirse sin cuidados especiales. Algunas recomendaciones de uso para las hierbas denominadas cálidas tienen que ver con la cantidad y dosis diarias y con la edad y el estado de quien las va a consumir. Por ejemplo, las hierbas consideradas “cálidas” como el Ajenjo no se recomienda para mujeres embarazadas, y para niños y ancianos se administra en dosis pequeñas. La infusión de Muña Muña no se recomienda para personas con problemas de hipertensión arterial ya que tiene efectos energizantes. Mientras que las “suaves” se utilizan diariamente y sin restricciones. Incluso existen tratamientos como la infusión de Romero para la artritis, la cual debe tomarse durante 9 días en ayunas, se descansa 9 días y se comienza nuevamente, este tratamiento dura tres meses.

La utilización de las hierbas y la medicina local para el cuidado de la salud es parte de la cultura campesina. Los hábitos de recolección, intercambio y uso de las hierbas naturales y de otros preparados están en consonancia con una forma de vida vinculada al ambiente y respetuosa de éste. Es importante el rol que juegan aquí los ancianos de la comunidad en la transmisión y preservación de los conocimientos a través de distintas generaciones.

Algunas curiosidades sobre el cuidado de la salud campesina son las creencias populares, por ejemplo: cuando una mujer embarazada se ve imposibilitada de cumplir algún antojo debe poner en la palma de su mano o en una cáscara de naranja, azúcar mezclada con la tierra que queda en el piso del horno de barro y chupar esa mezcla tres veces. Si no se cumplen los antojos el bebé nacerá con una mancha con la misma forma que la cosa antojada, por ejemplo una frutilla, un higo, una uva. Una mujer embarazada no debe ovillar lana ya que podría enredarse el cordón umbilical en el cuello del bebé.

Muchos acuden a los médicos campesinos para curarse del susto. Una persona que fue asustada por algún ánima o ser extraño se “pierde”, está como extraviada y debe ser llamada para que no se vaya. Algunos cuentan que hubo personas que luego de ser asustadas quedaron vagando por el cerro y nunca más se las vio. Cuando un niño es asustado y llora sin razón aparente se lo debe llamar repitiendo su nombre con voz serena varias veces hasta que el niño vuelve en sí.

Si un bebé no duerme de noche se le debe colocar una hoja de lechuga debajo de la almohada o de la cama para curarlo del insomnio. También se recomienda poner al bebé en la cama y hacerlo girar como si fuera las agujas de un reloj en dirección antihoraria. Una madre que está amamantando debe tomar dos tazas de mate cocido por la tarde y abrigarse la espalda para no dejar de tener leche. Como estas existen numerosas creencias y saberes que están vinculados al saber empírico, a la experiencia acumulada por los integrantes de la familia, que se comparten y transmiten incluso fuera de la casa.

“Mi mamá sabía tener vira vira, arcayuyo, muña muña todo para curarnos. Igual nosotros sabemos ir a buscar. Hasta ahora nosotros usamos yuyos” (CEG).

“Los yuyos los entreverábamos con la yerba y también para algún dolor lo usábamos. Mi abuelita, mi abuela y mi mamá nos enseñaban para qué se usaba cada uno” (Fragmento de entrevista a JNC).

Antes el botiquín de las madres tenía algunos de estos yuyos y con eso se curaban sobre todo quienes vivían en el cerro. Con el tiempo empezaron a consultar también al hospital de Angastaco o las salitas de primeros auxilios que se fueron instalando en distintos parajes. Pero siempre la salud estuvo atravesada por la sabiduría de los médicos campesinos, los saberes populares sobre las hierbas medicinales y los preparados caseros.

“Usábamos los yuyos para hacer té para remedio, o se hacían unguentos con la grasa de los animales, con Verbena, Quimpe, Borraja, la Borraja era santo remedio para la tos. Yo uso porque hay algunos que son realmente buenos, como el agua de Llantén para

limpiar el estómago, la sangre, para la fiebre, es bueno, por lo menos para mí. El jarabe de cebolla es bueno, con eso me curé las anginas, a mí me daban mucho las anginas. Cola de caballo para la sangre” (Fragmento de entrevista a BI).

Las costumbres vinculadas a la salud y a la medicina local forman parte del ejercicio de la soberanía alimentaria ya que están acordes a la relación con el territorio. También con una forma de vivir y de vincularse con el resto de la comunidad, de alimentarse y de mantener viva una cultura. Los tiempos y los lugares de recolección de las hierbas, la preparación de infusiones digestivas y medicinales, las costumbres de sahumar la casa utilizando esas hierbas y compartir los saberes sobre las propiedades de cada “yuyo”, son hábitos cotidianos de las familias campesinas. Estos hábitos van en concordancia con el derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo, con el acceso y gestión de la biodiversidad y de los bienes comunes naturales, y con el derecho a decidir qué sistema de cuidado de la salud es el culturalmente apropiado.

4. Cambalache, trueques, ferias y otros sistemas de transacción.

La práctica del cambalache, ferias y trueques son considerados como reformulaciones de la verticalidad y la solidaridad bajo nuevas condiciones históricas, las que no mantienen relaciones de exterioridad con el sistema campesino sino que son parte estructural del mismo (Karasik, 1984). Las estrategias de intercambio generadas por las familias campesinas tienen como objetivo principal cubrir su abastecimiento alimentario. Entre los productores predominan estas estrategias, aunque cada vez avanza más el uso del dinero como patrón de medida y de pago, y muy eventualmente de acumulación.

Algunas de las ventajas que tienen estos sistemas de intercambio son la seguridad del origen –calidad intrínseca– del alimento o del producto intercambiado, ya que se conoce al productor. Además, permite acceder a los alimentos de la dieta tradicional que no se producen en la propia finca, existe estabilidad en las medidas de cambio (no toma en cuenta la inflación) y no es imprescindible la utilización del dinero. En una situación caracterizada por una importante escasez de circulante, el dinero se utiliza para aquellos bienes y/o servicio que no pueden ser intercambiados de otra manera.

Las limitaciones estructurales como acceso al agua, a la tierra, a maquinaria y, más recientemente, el pago de cuentas por servicios y créditos, imponen la necesidad de recurrir a la venta de parte de su producción y/o fuerza de trabajo para seguir manteniéndose. En muchos casos “el proceso parece irreversible ya que no puede controlarse desde la unidad doméstica la proporción de energía familiar a aplicar en la producción de bienes para el consumo y el trueque, producción de bienes para vender en el mercado y venta de fuerza de trabajo” (Karasik, 1984).

Si bien actualmente se usa el intercambio o “cambalache” como medio de transacción, antes prácticamente todo se intercambiaba entre los distintos parajes del cerro, prácticamente no se usaba dinero.

“Todo era cambio, trueque, nada de plata. De todo lo que llevábamos lo cambiábamos. No había mucha plata, todo se cambiaba por queso, por carne. Se cambiaba harina, azúcar, y se guardaba para todo

el año. Se subía al cerro a caballo, a burro. No se intercambiaba mucho con los del pueblo, más se intercambiaba con otros de Pucará y del pueblo una o dos veces al año” (Fragmento de entrevista a NOC).

Una de las razones por las que se ha dejado de practicar asiduamente tiene su razón en “la necesidad de los campesinos de vender su fuerza de trabajo para hacer frente a las exigencias que plantea la inserción en la sociedad mayor. El producto de su trabajo, que antes circulaba por reciprocidad y redistribución en el interior del conjunto social, asume la forma de mercancía e ingresa al circuito de la circulación económica de la sociedad mayor, de donde ingresan productos manufacturados” (Karasik, 1984).

Otra razón es la disminución de la producción, como veíamos en apartados anteriores, debido a la falta de agua y a la dificultad de acceso a la tierra, esto limita la diversidad y la cantidad producida, entonces se priorizan los cultivos de renta y los de consumo esencial de la familia, reduciéndose la diversidad en la alimentación.

La esencia del cambalache es que los productos se intercambian por necesidad no por su valor comercial aunque, en el cerro antes había algunos acuerdos de valor de cambio establecidos. Se cambiaba, por ejemplo, una gamela de uva (recipiente plástico de 20 kilos aproximadamente) por un chivito, el maíz se cambiaba una bolsa por dos chivitos, igualmente el trigo, o una bolsa de harina por una cabra grande. También se utilizan ollas, recipientes o canastos de tamaños y capacidad conocidos y aceptados por quienes intercambian, pero que no tienen equivalencia precisa con otros sistemas de capacidad.

El intercambio se establece a un nivel que traduce conjuntamente la necesidad y el trabajo (o el esfuerzo para procurarse un recurso) de ambas partes, aunque el trabajo desempeña un papel secundario. Las tasas de cambio expresan una relación cuantitativa entre bienes de distinto tipo, la cantidad intercambiada de un bien rara vez es mayor a la considerada como culturalmente adecuada para cada parte del intercambio (Karasik, 1984). La cantidad intercambiada de un producto perecedero, por ejemplo tomate, es la que utilizará la familia en un lapso de tiempo tal que no se pudra. En los casos que la familia hace conservas la cantidad puede ser mayor.

Cuando se viaja a otros lugares para realizar intercambios o participar de un cambalache algunas familias intercambian cantidades mayores de algunos productos que no se consiguen en su lugar de origen. Esto habilita luego el intercambio por otros bienes de producción local con campesinos de la misma comunidad. Un ejemplo de ello puede ser la sal producida en la región de la Puna, ésta se puede conservar por un período largo de tiempo y luego puede utilizarse para cambiar por carne, verduras o quesos para el consumo diario con vecinos del lugar (otros productos suelen ser las habas secas y los cereales). En estos casos un mismo producto es intercambiado varias veces.

Probablemente este tipo de intercambios esté sustentado en, lo que Foster denomina, un “*principio de reciprocidad*, que subyace todos los vínculos formales, atravesándolos en cada punto y sirviendo de “pegamento”, para mantener unida a la sociedad”. En esta reciprocidad los vínculos se construyen, no están dados, la confianza juega un rol fundamental al igual que el compromiso y reconocimiento mutuo o entre partes intervinientes en el intercambio. Estas partes suelen tener una posición socioeconómica y una relación de poder semejante. Con obligaciones y derechos similares implícitas, no pautadas. Otra característica de este tipo de transacción es que los intercambios se balancean en el largo plazo, aunque no sea un cálculo consciente.

Esto significa que si bien en el corto plazo los intercambios pueden no ser complementarios o ser desbalanceados, se sabe y se espera que los bienes o servicios intercambiados a lo largo del tiempo se equiparen o balanceen (Foster, 1963).

Un hábito muy común entre los campesinos es llevar a cada reunión o espacio en el que saben que se encontraran con campesinos de otros parajes o provincias algo para intercambiar. El cambalacheo permite obtener bienes de primera necesidad como los alimentos aún cuando no se dispone de dinero. La posibilidad de intercambiar alimentos que no pueden obtenerse en la finca propia pero que sí se producen en la zona permite balancear la dieta y enriquecerla, por ejemplo, aquellos que no tienen animales, a través del cambalache pueden consumir carne sin necesidad de gastar dinero. Incluso es habitual usar este sistema para pagar un trabajo de albañilería o de poda, se paga con carne, con pimienta, con uva.

Actualmente la necesidad de tener dinero para pagar cuentas como el teléfono celular o la energía eléctrica, no sólo hizo que disminuyera el intercambio sino que además se fue mezclando un poco el valor mercantil de los productos con el valor de necesidad, característico del cambalache. A su vez, el pertenecer a circuitos donde se maneja dinero fue mellando su cosmovisión y socavando la validez del intercambio.

El cambalache es parte del ejercicio de la soberanía alimentaria porque permite sostener una alimentación diversificada, con alimentos locales, con alta calidad intrínseca, mejorando la accesibilidad y la continuidad, aún para aquellas familias que carecen de ingresos económicos en dinero. La pérdida de este hábito reduce la variedad de alimentos consumidos y reduce la complementariedad entre los distintos ambientes y subculturas, la del cerro y la del valle, que se nutren mutuamente de diferentes producciones y conocimientos asociados.

“Yo no estoy acostumbrada a la harina blanca, yo busco la harina criolla, se muele todo el trigo. Un año cambié por pasas con doña Chela de El Barrial y otra vez traje de Suripujio (Jujuy). Me duró muuucho. Se puede entreverar con la blanca” (Fragmento de entrevista a NOC).

“Hacemos trueque, incluso a veces con Cafayate por mercadería como harina, fideos, yerba, esas cosas” (Fragmento de entrevista a SM).

“Lo primero por lo que cambiábamos la carne era por maíz, trigo y ya después cambiaron los tiempos y empezamos a cambiar por fideos, arroz. No, antes no comíamos fideos” (Fragmento de entrevista a JNC).

Otra modalidad de intercambio es la producción “al partir”, aunque los campesinos hablan de un intercambio, esta podría considerarse como una forma de trabajo informal. En este sistema una parte pone los bienes: tierra, agua y semillas, con algunas variantes, y la otra pone el trabajo o la mano de obra. La cosecha se divide en porcentajes o se reparte. Esta modalidad tiene sus matices ya que es, en general, el dueño de la tierra, por su poder simbólico y material, el que define muchas veces los

términos del acuerdo y dependerá de él la equidad y justicia con que se dividan los gastos y las ganancias.

Una de las particularidades de ésta modalidad es que las producciones que se realizan son mayormente con destino al mercado. Esto le resta tiempo y capacidad productiva al campesino para producir su propio alimento y lo pone en una situación de inestabilidad económica. Por ejemplo en el caso del pimiento, si el precio del producto es menor al esperado o si el intermediario no llega a buscar la producción a tiempo, el campesino se queda con un producto que no es de primera necesidad o en una cantidad que difícilmente consume, sin poder sacarlo de Angastaco para la venta por falta de medios económicos y de transporte.

“Al partir sólo nos dejan sembrar cebolla, anís, pimiento, porque quieren la plata para llenar el bolsillo no para comer. Capaz que uno saca una docena de choclos de más, entonces por eso no deben querer que sembremos otras cosas. Sólo podemos lo que se vende. Además a ellos no les interesa sacar verdura, porque ellos no lo comen”
(Fragmento de entrevista a NV).

Este tipo de “acuerdo” afecta el ejercicio de la soberanía alimentaria ya que aquellos campesinos que no tienen otra forma de acceder a la tierra para producir se ven obligados a utilizar su mano de obra para el mercado en detrimento de su autoabastecimiento alimentario. Con el dinero cobrado por la venta de lo producido “al partir” compran alimentos manufacturados en otros lugares como arroz y fideos que no eran habituales en su dieta.

Cuando hay excedentes en la producción, uno de los lugares de venta son los mercados artesanales y las ferias realizadas en fiestas patronales, aunque los volúmenes destinados a la venta no son importantes y se dan esporádicamente. Por este motivo, si es posible, siempre se prefiere la transformación de los excedentes para poder conservarlos y utilizarlos a lo largo del año.

Las unidades domésticas viven en una tensión irresuelta entre la producción para el consumo o trueque, la producción para el mercado y la venta de fuerza de trabajo. Por factores vinculados con una larga historia de despojo e inestabilidad de la posesión de la tierra, arrinconamiento en tierras marginales, sujeción a sistemas expoliadores de crédito y comercialización de su producción, etc. el campesino cada vez controla menos la distribución de trabajo en su unidad doméstica. La presencia del capitalismo en la región coexiste con estas formas de circulación de bienes, en un proceso que parece apuntar a la apropiación de los mismos (Karasik, 1984).

CAPÍTULO 4

LA TIERRA, EL AGUA Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

El acceso a la tierra y su relación con el ejercicio de la soberanía alimentaria

1. Desigualdad en la distribución y acceso a la tierra para producir y vivir. Situación a nivel regional y provincial.

En el marco del proyecto político de soberanía alimentaria, construido por la Vía Campesina, debería garantizarse el cumplimiento de la función social y ambiental de la tierra, constituyente primordial del territorio en el cual se ejerce este derecho colectivo. Esto implica una distribución equitativa de la tierra y de los ingresos, la generación del empleo vinculado a la tierra y la utilización productiva y sustentable de ésta. Así como desincentivar o penalizar el acaparamiento y el abandono de las tierras productivas (Vía Campesina, 2009; Vía Campesina, 2013).

En cuanto a la función ambiental implica que ésta procure la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de las funciones ecológicas; que permita la conservación y manejo integral de cuencas hidrográficas, áreas forestales, bosques, ecosistemas frágiles, que respete los derechos de la naturaleza y de los hombres y mujeres, y que contribuya al mantenimiento del entorno y del paisaje (Vía Campesina, 2009; Vía Campesina, 2013).

El acceso equitativo a la tierra es un pilar fundamental en el ejercicio de la soberanía alimentaria. La provincia de Salta es una de las provincias con mayores índices de concentración de la propiedad, de las explotaciones agropecuarias con límites definidos, las de más de 5.000 ha tienen el 63,3 % de las tierras en producción, representando sólo el 3,1 % del total de explotaciones. Mientras que las fincas de menor escala, las de menos de 50 ha (63 % del total de EAPs) sólo poseen el 0,7 % de estas tierras (INDEC, CNA 2002).

Esta desigualdad e inequidad en la distribución de la tierra genera situaciones conflictivas, muchas de las cuales se manifiestan públicamente. Pero también se dan situaciones conflictivas hacia adentro de las familias y de la comunidad relacionadas a la pérdida de superficie productiva, del empleo o del territorio comunitario. Esto genera pérdida de autonomía en la producción de alimentos, pérdida de ingresos monetarios y no monetarios, y en algunos casos desintegración de la unidad productiva familiar o comunitaria.

Una de las características interesantes en cuanto a la situación de la tierra en Salta es que sigue habiendo una gran cantidad de explotaciones que no tienen límites definidos: eran el 48 % en 1988 y el 46 % en 2002 (comparado con un 4,1 % a nivel nacional) según registró el INDEC. Estas explotaciones “sin límites definidos” son en gran medida situaciones de tenencia no resueltas, donde no hay un título de propiedad que marque límites mensurados pero que sin embargo suelen ser territorios amplios de uso comunitario como es el caso de los cerros donde se lleva a pastar la hacienda. Esto agrega un parámetro más para evaluar la gravedad del problema de la tenencia de la tierra en Salta.

El uso de estas tierras “sin límites definidos” representa para muchas familias campesinas la única forma de acceso a la tierra para producir alimentos, para permanecer en el campo y mantener su cultura. Si bien es una situación precaria e incierta de tenencia de tierra, es bastante común sobre todo en lugares marginales y con condiciones climáticas adversas, donde la geografía no permite el fácil acceso con vehículos, donde no hay servicios ni infraestructura. Esto se debe, en parte, a la oportunidad, como vimos en números, existe un gran acaparamiento de tierras en la

provincia. Algunas de estas tierras sin límites definidos son territorios de comunidades indígenas a las cuales aún no se les reconoce su derecho sobre ese territorio.

En el departamento San Carlos la distribución de la tierra mantiene la desigualdad que se ve en el resto de la provincia, de las 291 explotaciones agropecuarias con límites definidos, sólo 8 tienen en su propiedad 132.887,9 ha, representando el 75,47 % de la superficie total. El 75,94 % de las explotaciones restantes se reparten sólo el 0,84 % de la tierra comprendida dentro de las explotaciones con límites definidos. Así como debe destacarse que de las 498 EAP, el 41 % son explotaciones sin límites definidos.

2. Situación actual del acceso a la tierra y su relación con el ejercicio de la soberanía alimentaria

Actualmente, la propiedad de la tierra conserva rasgos del antiguo sistema de haciendas de la época colonial⁽³⁴⁾ caracterizado por grandes fincas bajo propiedad de alguna familia descendiente de los primeros propietarios o bien que fue vendida a capitales externos al territorio y que mantiene dentro de su predio a familias de productores campesino – indígenas que trabajan bajo la forma de mediería o como arrenderos. Pero también conviven con estas grandes fincas territorios de las comunidades indígenas, que en muchos casos siguen resistiendo desalojos, y pequeños productores que han accedido a tierras ya sea por compra, por herencia o por ocupación.

En el trabajo sobre los pequeños productores en la Argentina realizado por Obschatko, Foti y Román (2007), publican que en 2002 se relevaron 333.477 EAP en todo el país, esto significa unas 85.000 explotaciones menos (20 %) que en el censo de 1988. También se observó para el mismo período intercensal una disminución en la superficie total de las EAP, cerca de 175 millones de hectáreas, unos 2,6 millones de ha menos que en 1988, representando el 1,5 %. Sin embargo, la superficie promedio a nivel nacional aumentó, pasando de 424 ha en 1988 a 524 ha en 2002. La región denominada por los autores como “los valles del NOA” (región en la que se encuentra comprendido Angastaco) también mostró una disminución de la superficie total bajo explotación de un millón de ha, un 34 % del total. Mostrando una disminución en el número de explotaciones entre censos del 7,2 %.

Estos datos nos aportan una visión sobre el proceso que se viene dando. Por un lado, a nivel nacional, donde la concentración de la tierra se manifiesta a través de la disminución del número de explotaciones y el aumento en la superficie promedio de las mismas. Por otro lado, a nivel regional, suceden procesos de concentración con características particulares. En los valles del NOA se manifiesta un proceso fuerte de reducción de la superficie explotada aunque no una disminución similar en el número de explotaciones. Esto podría estar indicando un cambio en el uso de la tierra, por lo que una parte importante de la superficie explotada deja de ser para uso agropecuario.

En los Valles del NOA los autores registraron 20.053 EAP de pequeños productores⁽³⁵⁾ (83,2 % sobre el total de la región) con una superficie de 529.739 ha

⁽³⁴⁾ Para la ampliación de este tema se recomienda la lectura de Mata de López, S. 1999. *Valorización de las propiedades agrarias y dinámica de las transacciones de tierras en Salta a fines del período colonial*. Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana “Dr. Emilio Ravignani”, tercera serie, n° 19, 1^{er}, semestre 1999. Cieza, G. L. 2010. *Procesos organizativos y acceso a la tierra en el Valle Calchaquí. El caso “El Churcal”, departamento Molinos, Salta*. Tesis de Maestría, Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata. Argentina. Ashur, E. M. 1979. *Cronología histórica de San Carlos*. En Boletín del Inst. de San Felipe y Santiago de Estudios Históricos de Salta, tomo IX, n° 31.

⁽³⁵⁾ En el trabajo mencionado se considera pequeño productor a quien dirige una EAP en la que el productor o socio trabaja directamente en la explotación y no posee trabajadores no familiares

(17,5 % sobre el total de la región) y un promedio de 26 ha. Para la provincia de Salta en el Censo Nacional Agropecuario de 2002 se registraron 7.470 EAP de pequeños productores (73 %) con una superficie de 505.426 ha (12 %) y una superficie promedio de 68 ha (Obschatko, Foti y Román, 2007). Estos valores también muestran un proceso de concentración de la tierra o una situación de propiedad muy desigual ya que un número muy importante de explotaciones pertenece a pequeños productores, sin embargo, este 73 % de EAP sólo tiene el 12 % de la superficie total.

La tierra en Angastaco y sus alrededores tiene una configuración particular, existen algunas fincas de grandes extensiones dentro de las cuales viven numerosas familias y muchas de estas figuran en los mapas como parajes, por sus dimensiones y por la infraestructura que poseen, como escuela, iglesia, mercado. Los dueños de estas fincas suelen ser personas que viven fuera del territorio y que mantienen un vínculo similar a la época feudal con quienes viven y desarrollan tareas productivas y domésticas en sus tierras.

Algunas de estas fincas son El Carmen, La Cabaña, Tres Pozos, La Arcadía, Pucará. Las familias que viven dentro de estas fincas desarrollan diferentes actividades como cultivo de hortalizas, viña y cría de ganado. Sin embargo las posibilidades y la libertad con la cual llevan adelante su producción dependen mucho del dueño o “patrón” de la finca. En algunos casos el dueño decide qué, cuándo y cuánto se produce, y cómo se va a repartir la ganancia mientras que en otros casos se hace un acuerdo entre ambas partes quedando, incluso algunas veces, una porción de tierra en la cual las familias tienen pleno derecho sobre las decisiones de la producción y su destino.

Una modalidad muy utilizada dentro de estas fincas es “al partir” o mediería, esta consiste en que el dueño de los recursos, el patrón, decide qué se producirá pero como la mano de obra la ponen las familias al momento de la cosecha la mitad es para cada parte interviniente en la producción. También existe otro tipo de acuerdo, bastante común en la producción animal, en el cual el dueño pone la finca a disposición de la familia para el pastoreo del ganado pero se cobra en animales una vez al año después de las corridas o juntada de la hacienda. Este tipo de acuerdo se da, principalmente, en el cerro ya que es donde se cría la mayor parte de la hacienda.

La Finca Pucará, en los últimos años cambió de dueños y los actuales restringen a los habitantes el uso de la tierra sólo para una huerta familiar. Razón por la cual la producción ya no es una salida para estas familias y están obligados a vivir del sueldo pagado por los patrones sin la posibilidad de vivir de su producción como es su costumbre. En casos como este las familias campesinas viven en tierras de la finca, producen para los dueños de la tierra y reciben como pago por su trabajo una suma de dinero y la posibilidad de vivir dentro del predio de la finca.

Este es un caso particular donde hay acceso a la tierra para vivir y producir pero la producción no está dirigida a satisfacer las necesidades de la familia sino del mercado. El acceso está condicionado al trabajo que la familia aporte a la empresa por lo que existen varios factores que dificultan el ejercicio de la soberanía alimentaria.

El primero de ellos es la imposibilidad de producir alimentos para el consumo familiar directo. Además, no hay libertad sobre la tierra que se trabaja, no hay autonomía en la toma de decisiones y no hay posibilidad de consensuar el uso de la

remunerados permanentes. Además existe un límite físico para la explotación productiva que puede ser realizada por el pequeño productor con su trabajo directo, el de su familia y el de personal contratado transitoriamente. Este límite puede definirse por dos criterios: un tope en la superficie total de la explotación; o un tope en la dimensión de las dos grandes actividades productivas: agricultura y ganadería, medida a través de la superficie cultivada y de las unidades ganaderas, respectivamente. Estos límites varían según las regiones.

superficie productiva. Esto genera dependencia en la provisión alimentaria, las familias están obligadas a comprar sus alimentos en el pueblo lo cual implica un altísimo costo de movilidad, ya que para subir mercadería hasta Pucará deben contratar un vehículo doble tracción o tener animales de carga y hacerlo a pie.

Otro caso particular es la finca Jasimaná ubicada a 90 kilómetros de Angastaco, cuyo territorio pertenece a la comunidad indígena de Jasimaná. En mayo de 2004, miembros del Senado y la Cámara de Diputados de la Nación presentaron un proyecto de ley (n° 2353) en el cual se decreta la expropiación de la finca y la entrega a la comunidad del título de propiedad de la misma cuya superficie es de 1.295.674 hectáreas⁽³⁶⁾.

Dentro del territorio conocido como Jasimaná se encuentran algunos parajes como Río Grande, Arremo, Pampa Llana y Los Cardones. Dentro de ésta finca hay cuatro escuelas primarias, una por cada paraje mencionado anteriormente, y un colegio secundario itinerante.

Según lo manifestado por la secretaria de Acción Social del Municipio de Angastaco hasta diciembre de 2013 la entrega del título no fue concretada, probablemente por intereses económicos debido a la extensión y ubicación de este territorio. Se pueden encontrar en Internet⁽³⁷⁾ avisos y fotos de la finca en la cual promocionan su venta y sus distintas posibilidades de explotación, entre las que se nombra a la minería. Cabe aclarar que en ninguno de estos anuncios se menciona que habita la comunidad indígena.

Las fincas con grandes extensiones de tierra en Angastaco, pertenecientes en su mayoría a personas que no viven en el lugar, tienen en su propiedad una superficie importante. De las 324,65 hectáreas con derecho a riego que están registradas en el consorcio, 82 ha pertenecen a la firma Miralpeix y Cía. y 50 ha a Romero (considerar que sólo una porción de la superficie de las explotaciones tiene derecho a riego, el cual no supera el 30 % del total). Sin embargo actualmente no se las pone en producción en su totalidad e incluso en algunos casos prácticamente no producen.

Actualmente estas fincas sólo producen vid utilizando muy escasa mano de obra, mientras que antes, además de la vid, producían hortalizas y aromáticas de fruto (pimiento para pimentón, anís y comino) para lo cual contrataban trabajadores durante todo el año. Se empleaba personal para el desmonte, para las carpidas, la realización de almácigos de hortalizas, el trasplante, la aplicación de agrotóxicos, incluso para la realización de tareas vinculadas a la vid como el deshoje, que actualmente casi no se realiza y sólo se contrata para la poda y la cosecha de uva.

Estas situaciones de tenencia irresueltas, de acaparamiento y de abandono de tierras productivas conllevan al incumplimiento de la función social de la tierra de la cual hablamos al comienzo de este capítulo. Esto no sólo genera pérdidas de puestos de trabajo, sino que además se pierde superficie productiva que podría abastecer el mercado local y garantizar el acceso a los alimentos para la población de Angastaco. Esta situación es vista por los campesinos de la zona como una gran desigualdad e injusticia, la tierra en propiedad de estas fincas alcanzaría para que muchas de estas familias sobrevivieran de manera digna de su trabajo.

⁽³⁶⁾ Las tierras de la Finca Jasimaná fueron declaradas, en mayo de 1996, “de utilidad pública y sujeto a expropiación” luego que en junio de 1993 la financiera propietaria de la misma se declarara en quiebra. Ver Anexo n° 2: Proyecto de Ley de la Cámara de Diputados de la Nación.

⁽³⁷⁾ <http://www.paulacaro.com.ar/ficha/67073>, fecha de consulta 17/3/14

<http://www.alamaula.com/salta/lotes-y-terrenos/vendo-finca-jasimana/1665100>, fecha de consulta 17/3/14

La falta de trabajo en los alrededores del pueblo hace que muchas familias se dividan y parte de sus miembros emigren a otros pueblos en busca de trabajo, esto se da fundamentalmente en familias sin tierra. Una parte importante de los jóvenes que migran a la ciudad lo hacen a través del alistamiento a alguna fuerza armada como la policía y la gendarmería. Mientras que otros miembros mayores de la familia migran en busca de algún empleo rural, transitorio o permanente. Estas migraciones, para la mayoría de las familias campesinas, representan una ayuda económica extrapredial. Algunos jóvenes utilizan parte de su ingreso monetario para adquirir algún bien para sus padres, por ejemplo un lavarropas o una heladera, con el objetivo de mejorar sus condiciones de vida en el campo o en el pueblo.

Las familias que no tienen una porción de tierra propia para su producción van trabajando y produciendo en otras fincas con la modalidad “al partir”. La parte de la producción que les corresponde se utiliza en la casa, se vende y se intercambia permitiéndoles acceder a otros bienes de consumo.

En los casos en que se accede a una porción de tierra prestada, se destina tiempo y trabajo a esa tierra para la producción para autoconsumo. Mientras que otra parte del tiempo se destina a trabajar en otra finca, con algún tipo de contrato, obteniendo productos como paga por su labor y en algunos casos ingresos monetarios.

Por otro lado existen numerosas fincas de muy pequeños productores (referidos a la Unidad Económica Rural)⁽³⁸⁾ con diferente situación respecto de la tenencia de la tierra, que poseen entre 0,25 y 3 ha, pero que utilizan un territorio más amplio para llevar adelante sus actividades productivas.

Los territorios que son de uso comunitario, en general, son fiscales o están en una situación dudosa de titularidad o están en una situación de abandono. Estos territorios suelen ser de baja productividad y de difícil acceso.

Muchas de las familias de pequeños productores tienen tierras en uso en diferentes lugares, suelen tener tierras arrendadas o bien en préstamo al pie del cerro donde producen algunas verduras, sobre todo, en el verano y tierra de uso comunitario en donde tienen animales. Además de la tierra en el valle en donde producen durante todo el año viñas, algunos frutales, hortalizas de estación, alfalfa, pimiento para pimentón, anís, comino, choclo.

También se encuentran fincas medianas (con superficies de entre 10 y 25 ha) en las cuales se produce uva, cebolla y anís con destino al mercado, alfalfa para la confección de fardos y algunas producciones para autoconsumo.

Esta característica de tener bajo producción porciones de tierra en diferentes lugares y ambientes garantiza a las familias campesinas una superficie productiva total que les permite tener acceso a alimentos variados como frutas, verduras, carnes de distinto tipo y lácteos, a leña, a hierbas medicinales naturales y a vertientes de agua. Además les da libertad de decisiones sobre qué y cómo producir aún no siendo dueños legales de toda esa superficie. Las familias que tienen este tipo de acceso a la tierra están mejor posicionadas en cuanto a la posibilidad de ejercer la soberanía alimentaria y

⁽³⁸⁾ **Sub zona 4-2:** Áreas productivas destinadas a los cultivos de pimentón, verduras de estación, alfalfa y frutales de los departamentos de San Carlos, Molinos y Cachi. Zonas Bajo Riego: 15 ha. planas y desmontadas o aptas para desmontar con el 100% de riego permanente superficial o subterráneo en cantidad y calidad necesaria para atender el total de la superficie. Serranías y pastizales de altura: 3.000 ha. **Sub zona 4-3:** Áreas altas de los departamentos Cafayate, San Carlos, Molinos, La Viña, Guachipas, Chicoana, Rosario de Lerma y Cachi. . Zonas Bajo Riego: 10 ha. planas y desmontadas o aptas para desmontar con el 100% de riego permanente superficial o subterráneo en cantidad y calidad necesaria para atender el total de la superficie. Serranías y pastizales de altura: 3.000 ha. (Junta de Catastro, Resol. N° 34847- 01/07/2011)

mantienen con los dueños legales de la tierra un vínculo de igualdad y solidaridad muy diferente al que pueden tener las familias que viven en fincas grandes y trabajan “al partir”.

Hasta aquí vimos diferentes situaciones que se dan en cuanto a formas de acceso a la tierra, algunas más justas o con mayor libertad que otras. Sin embargo, aún en los casos más injustos y con mayor desigualdad en la distribución de la producción o del ingreso económico obtenido por la utilización de esa tierra, se muestra lo fundamental que resulta el acceso a la tierra productiva para las familias campesinas. De esta tierra obtienen, directa o indirectamente, el sustento familiar, esto les permite ejercer su derecho a la alimentación aunque no siempre ejercer soberanía alimentaria en forma integral.

Las situaciones de acaparamiento, abandono y/o inequitativa distribución de la tierra acarrear problemas de distinto origen y con diferente desenlace. Entre los entrevistados se cuentan algunos casos donde el conflicto por la tierra comienza en la misma familia. Aparecen los demás herederos al fallecer el titular, herederos que no viven en Angastaco pero que pretenden heredar una porción de la tierra de sus padres o abuelos. Esta situación, bastante común en la zona, determina la subdivisión de la tierra productiva y la disminución de la superficie que corresponde a cada heredero, por lo tanto disminuye la superficie potencialmente productiva.

Esta drástica disminución afecta a aquellos que vivían de esa tierra ya que la superficie subdividida no alcanza para alimentar a la familia o incluso define un cambio en la vida de esa familia. Los miembros en edad laboral deben salir a buscar un trabajo pago en otras fincas o bien como albañiles en la construcción por lo que muchos terminan viviendo en el pueblo.

“La tierra es de mi suegros, pero ahora aparecieron los demás herederos y quieren venir a construirse una casa de fin de semana o para cuando se jubilen. Me hicieron sacar el gallinero y el corral, pero claro la tierra está porque nosotros de siempre que la cuidamos. Resulta que ahora vinieron todos juntos a ver la tierra y se pelearon por un pedazo entre todos y se fueron separados...” (Fragmento de entrevista a NOC).

Existen situaciones de personas que durante años han tenido un contrato agrario con el titular de la tierra, como es el caso de los arrenderos y pastajeros. Al fallecer o envejecer el titular con el cual se había celebrado y mantenido ese contrato o acuerdo, los herederos deciden dar por terminado ese vínculo para pasar a utilizar la tierra en actividades no agropecuarias, dejando a los campesinos sin tierra y sin trabajo.

Otro caso común es el de herederos e inversores que reclaman el derecho a la propiedad de tierras que son, supuestamente, de su familia por tener un título que así lo dice pero que durante muchos años no sólo no utilizaron sino que en la mayoría de los casos no sabían de su existencia. En muchas de estas situaciones el tiempo durante el cual no las han administrado u ocupado supera los 20 años suficientes para que los ocupantes efectivos realicen un juicio de prescripción veinteñal.

Estas situaciones son comunes y vienen de años atrás cuando la relación entre el propietario y el trabajador rural era distinta. Si bien eran pocos los propietarios, al igual que ahora, que se quedaban a trabajar sus tierras, era común cedérselas a quienes sí estaban dispuestos a cuidarlas y trabajarlas. Incluso a veces quienes trabajaban esa tierra

eran “adoptados” por los dueños y una vez fallecidos los titulares la tierra quedaba en manos de quienes las habían trabajado, en una especie de “herencia de palabra”.

“Siempre viví acá, en esta tierra. A mí me la dio un hombre para el que yo trabajaba, pero no tengo el título. Somos dueños, así nos sentimos” (Fragmento de entrevista a CNH).

Este tipo de vínculo era común entre propietarios que vivían solos en la finca con el peón o la persona que trabajaba para ellos. Se creaba un vínculo de amistad o compañerismo entre ambos que resultaba en el traspaso de palabra de una porción de la tierra cuando el peón formaba su familia, para que éste permanezca en la finca trabajando y acompañando al dueño.

En los últimos años se dan casos en los cuales aparecen los herederos de sangre de los titulares reclamando su derecho, sin tener en cuenta los años que estas familias de campesinos han vivido y cuidado esa tierra. Incluso existen situaciones en las que el dueño vive aún pero es anciano y a pesar que fue cuidado y acompañado durante los últimos años por quienes trabajan para él, los herederos deciden desalojarlos y poner en venta o invertir en la tierra sin requerir sus servicios.

“También tuvimos problemas acá abajo porque el patrón nos dio permiso para tener la hacienda y después vino otro que decía que era el dueño y nos quería correr, hasta nos hizo una denuncia en la policía y nosotros no nos movimos porque sabíamos que teníamos permiso, fue feo. Pero hay muchos casos así” (Fragmento de entrevista a SM).

A pesar de tener el derecho y los años suficientes establecidos por la usucapión⁽³⁹⁾ para realizar un juicio de prescripción veintañal, sólo una familia de Angastaco inició un juicio de este tipo. En este caso el conflicto por la tierra aparece cuando el supuesto dueño catastral vende una parte de la tierra a unos inversores, estos comienzan la construcción de un hotel y esto genera resistencia de una de las familias que ocupan esa tierra. Actualmente el juicio está en curso y las obras del hotel están detenidas desde hace ocho años, aproximadamente.

La mayoría de los entrevistados reconocen que existen problemas de tierras, pero prácticamente ninguno conoce los modos y se reconoce con derecho a reclamar la propiedad de la tierra que habita y trabaja desde hace más de veinte años, además de pagar los impuestos y servicios de esa propiedad. Muchos saben que deberían hacer algunos trámites para poder tener los papeles de la tierra pero desconocen el mecanismo y los que han intentado se encontraron con la limitante económica. Contratar a un agrimensor para hacer la mensura y pagar a un abogado para que lleve adelante el juicio

⁽³⁹⁾ La usucapión, prescripción adquisitiva de dominio o lo que comúnmente se denomina prescripción veintañal es un instrumento judicial incluido en el Código Civil por el cual un propietario, al abandonar una cosa mueble o inmueble, puede perder su derecho al uso y goce de la misma, si otra persona poseyó esa misma cosa durante el tiempo requerido para adquirirla por prescripción. La ley decide hacerle perder el derecho a quien abandonó la cosa durante el tiempo necesario (que es de veinte años) para que otro usucapiera, reconociéndole el derecho de propiedad a quien la aprovechó económicamente. Esto último se evidencia a través de actos posesorios, es decir, su cultura, percepción de frutos, su deslinde, la construcción o reparación que en ellas se haga, y en general, su ocupación, de cualquier modo que se tenga, bastando hacerla en algunas de sus partes (Barbetta, 2012).

requiere más dinero del que podrían ganar hoy en un trabajo rentado o que recibirían por vender todo su ganado (en el 2010 un agrimensor presupuestó \$18.000 por la mensura de una finca de 50 ha en un pueblo a 20 km al sur de Angastaco, comunicación personal de la familia interesada).

Sobre los costos de la titularización de las tierras, Popp y Gasperini (1999) presentaban los siguientes datos de la provincia de Salta. “Un juicio sucesorio tiene un costo de entre el 10 y el 20 % del valor del bien para los honorarios de los abogados, 2 % para el Colegio de Abogados, 2 % para la Dirección de Rentas y 4 % de impuestos sobre el valor del juicio. Estos costos para una familia de pequeños productores son demasiado altos, con la consecuencia muchas veces de sólo poder registrar la propiedad como condominio indiviso y el trámite es muchas veces más caro que el valor de la tierra, a veces no recupera la inversión en la titularización con la venta de la misma” (Popp y Gasperini, 1999:49).

Como vimos a través de los diferentes casos, conviven en la zona diferentes formas de valorar y sentir la tierra y el territorio, estas diferentes visiones se cruzan y generan conflictos que a veces determinan la imposibilidad de continuar con una forma de vida y con la desaparición de una cultura. Aquellos que viven en y de su tierra, ven al territorio como espacio de vida, no sólo como espacio de producción. Existe una vinculación histórica y cultural con ella que supera la simple mirada de espacio productivo, no es lo mismo ésta tierra que otra, no es lo mismo un lote acá que en otro lugar.

Mientras que para quienes la tierra es sólo un espacio productivo, el concepto de tierra se vuelve mercantil, es un bien que se puede vender o comprar y cuyo valor está dado por los rendimientos que puedan alcanzarse, la superficie y por el lugar en el cual está ubicada. Si la tierra aumenta su valor de venta entonces se especula cuánto se le podría sacar y se evalúa la conveniencia de conservarla o venderla para invertir en otra actividad o en otro lugar. Para quienes viven de y en la tierra, y dependen de ésta para sobrevivir, una suba del precio de la tierra puede significar la inminente aparición de un conflicto.

Muchos de los campesinos de Angastaco desconocen las cuestiones burocráticas relacionadas a la propiedad de la tierra, no tienen los títulos pero se sienten dueños y actúan como tales. La tierra la heredaron de sus padres o abuelos o de alguien para quien trabajaban, pero no está en su lógica que se las puedan quitar o negar. Ellos cuidan de la tierra y viven de ella, no tienen la visión de la tierra como factor de producción o como un bien que tiene un valor en el mercado. Sin embargo en los últimos años se han enfrentado a diferentes situaciones conflictivas referidas a la tenencia de la tierra, sobre todo vinculadas al auge turístico y vitivinícola de la zona⁽⁴⁰⁾.

“Las tierras de acá ahora se están valorizando, entonces tierras que antes a nadie le importaban ahora aparecen los dueños o los herederos y entonces hay conflictos por los papeles. Muchos vienen con ánimo de hacer algo para el turismo o de fin de semana” (Fragmento de entrevista a CNH).

⁽⁴⁰⁾ Entre el 2000 y el 2009 la superficie implantada con vid subió un 28,66% y el número de viñedos un 35,45% en los Valles Calchaquíes. Existen en los valles 1.163,42 hectáreas de viñedos con nueve años o menos de plantación de un total al 2010 de 2.963 ha. El departamento San Carlos posee el 17,68%, representando Angastaco un 3,28% de la superficie de vid de los Valles. Esta región exportó 39.144,57 hectolitros de vino por una suma de 14.688,45 dólares durante el 2008 (Instituto Nacional de Vitivinicultura, 2010).

“Aquí hubo muchos casos de problemas con la tierra, porque “ellos” (dueños/patronos) tienen su finca todo y no aparecen, no vienen y un día se aparecen y te quieren botar. Y no vale nada lo que vos cuidaste, nada” (Fragmento de entrevista a CEG).

La tierra como la Madre

Tener seguridad sobre la tierra da libertad e independencia a quienes viven en ella, la tierra es la fuente de alimento, de bienes, de pasto, la tierra es la Madre, la Pachamama.

En los Valles se imbrican la noción de tierra como espacio de vida y de producción con la noción más espiritual o mística de la tierra, la Madre Tierra. Los campesinos e indígenas se reconocen hijos de la tierra, no dueños de ella, *“la tierra no nos pertenece sino que nosotros pertenecemos a ella porque somos sus hijos”*.

La Pachamama es el hogar en donde todos los seres vivos están íntimamente relacionados con el aire, el agua, el suelo y los vientos, es decir con todas las fuerzas de la naturaleza que componen el ambiente. Pero la Madre Tierra también castiga a los hijos ingratos, se los lleva, se lleva sus cosechas o sus animales.

“Para nosotros la tierra es TODO, es de dónde venimos y a donde vamos a ir, tenemos que cuidarla” (Fragmento de entrevista a SM).

El primero de agosto se hace la celebración de agradecimiento a la Pachamama, o como se suele decir “pagar la Pacha”. El pago se hace con bebidas y comidas, preferentemente elaboradas con los frutos de la tierra del lugar. Además se le ofrecen cigarrillos y hojas de coca. Se trata de devolverle simbólicamente algo de lo que ella da. El día comienza muy temprano, la casa se ordena y limpia en profundidad luego se “sahuma” con una mezcla de hierbas como el romero, la mirra, el incienso. Se hace ahumar bien cada ambiente de la casa para limpiarlo de cualquier conflicto, se empieza por la parte trasera de la casa y se va hacia el frente.

Ese día no se trabaja la tierra ni se hace trabajar a los animales, se cocinan comidas típicas y se comparten con la Pachamama. Cada casa tiene un lugar en el cual todos los años se abre un pozo en la tierra y es allí donde se le ofrece a la Madre Tierra comidas y bebidas, el ofrecimiento debe ser de rodillas y con las dos manos. Luego se tapa el pozo y se construye sobre éste una pequeña pirca de piedras llamada Apacheta.

Además en cualquier momento del año se puede “challar”. La challada es una ceremonia humilde y sencilla a través de la cual se agradece a la Pachamama rociando el suelo con alguna bebida alcohólica. Se inclina el vaso para convidar a la Tierra el primer trago. Se challan elementos de trabajo, la casa, la finca, los animales y otros bienes esparciendo con la mano alguna bebida sobre el bien, convidando a la Pachamama y bebiendo un trago con ella. Cuando se convida a otra persona una bebida, sin importar el momento ni el lugar, ésta primero convida a la Tierra.

Los ancianos de los Valles dicen que mientras dure su existencia siempre se estará en deuda con la Madre Tierra y que nuestros logros se los debemos a ella. Al llegar agosto es común que algunos animales mueran debido a las malas condiciones

que atravesaron durante el invierno, en el campo manifiestan que la “Pacha” se está cobrando por las malas acciones de los hombres.

Para los campesinos, la tierra es todo, es su propia vida y la de su familia. La tierra es la que les asegura la subsistencia, es su trabajo. Es también su mayor bien aunque no tengan presente que esa tierra tiene un valor monetario en el mercado inmobiliario. Están muy apegados a su tierra, allí es donde han vivido por varias generaciones. Sienten que en esas tierras están sus raíces, que en ella producen, que allí está su historia, su pasado, pero también su futuro y el de sus hijos.

“Para mí sería mejor tener una tierra, o animales en algún lado, quizá por ahí por la costumbre, extrañas mucho vivir así, acá (el pueblo) no tenés ni lugar para tener un animal, o querés poner verdura y no tenés donde. En el pueblo tenés que comprar todo, la leña, la verdura, la carne, en cambio viviendo en el cerro comprás lo mínimo, tenés de todo” (Fragmento de entrevista a JNC).

3. El ejercicio de la soberanía alimentaria cuando no se tiene acceso a la tierra

La vida en la zona urbana de Angastaco no es fácil para aquellos que siempre vivieron en el cerro o en las afueras ya que en el pueblo no disponen de tierra.

Las casas están distribuidas de manera irregular en un ejido urbano sin ningún tipo de planificación y diseño, hay casas sobre pequeñas lomas y otras enclavadas en peñas rocosas. La tierra es muy arcillosa y pedregosa, y suele ser muy escasa la que disponen los patios de las casas. La falta de recursos hizo que cada familia vaya construyendo en un mismo lote varias viviendas o habitaciones en las cuales acomodar a los hijos con sus familias o a los hermanos, por lo que la tierra disponible para producir se reduce aún más.

Quienes viven en el pueblo y siguen produciendo lo hacen en tierras distantes, prestadas o bajo alguna forma de contrato agrario. Estos campesinos al pasar a ser empleados de finca, arrenderos o medieros, adquieren una nueva condición laboral, ya no son independientes o cuentapropistas.

Lejos de la vida y la permanencia en el territorio sienten nostalgia, mantienen su identidad campesina pero no pueden desarrollar plenamente las actividades cotidianas que los vinculaban a la tierra y les permitía mantener su cultura. La identidad campesina tiene que ver con el cotidiano vínculo con el territorio y todo lo que lo compone, no sólo con la producción agropecuaria.

Una de las personas entrevistadas vivía en el cerro y ahora vive en el pueblo en una casa con sus tres hijos y su marido, ella manifiesta con sus palabras el sentimiento de muchos que como ella dejaron el campo para irse al pueblo:

“Ahora no queda otra que trabajar, antes teníamos que hilar, cuidar los chivos, era lindo, tenía más libertad, en cambio aquí si vas a trabajar a algún lugar estás bajo techo todo el día. Salís y te venís a la casa otra vez adentro. En el cerro estábamos al aire libre, respirábamos lindo, cuando estábamos arriba pensábamos que era feo porque no teníamos

luz y cuando veníamos al pueblo nos parecía lindo... pero ahora nos damos cuenta que aquí falta libertad” (Fragmento de entrevista a JNC).

El ejido urbano de Angastaco se construyó sobre tierras de la finca Montserrat donadas por la familia Miralpeix, con el tiempo el pueblo empezó a crecer ocupándose todas esas tierras por lo que actualmente no hay terrenos nuevos para la construcción de viviendas. Los límites del pueblo están determinados por fincas y no existen en la zona terrenos fiscales por lo que las posibilidades de ampliar la disponibilidad habitacional del pueblo son escasas. El municipio construyó un barrio de viviendas hace unos años pero el mismo queda a 2 km del ejido urbano, totalmente apartado del pueblo.

Si bien son muchos los jóvenes que se van a la ciudad de Salta en busca de un trabajo o a estudiar, muchos se quedan en el pueblo. Estos se emplean en las fincas para la época de cosecha o van a diferentes puntos del valles según van consiguiendo un trabajo. Aquellos que desean quedarse y seguir trabajando en la tierra como lo hacían con su familia se ven con la dificultad de la falta de tierra y agua. La tierra paterna no alcanza para alimentar a toda la familia y deben buscar una porción de tierra donde comenzar su propia producción.

Esta escasez de espacio junto con otras limitantes como la prohibición de criar animales de granja dentro del ejido urbano (disposición del municipio) y la baja aptitud agrícola de esas tierras limitan las posibilidades de producir alimentos en el pueblo. El municipio de Angastaco, como muchos otros del país, ha implementado la prohibición de criar animales de granja en el ejido urbano argumentando cuestiones de higiene y salubridad para los habitantes. Sin embargo, estas medidas limitan el ejercicio de la soberanía alimentaria y no se ajustan a las características de un municipio rural como éste. Por lo que aquellas familias que continúan con la producción agropecuaria lo hacen en tierras alejadas de su vivienda.

El producir en un lugar y vivir en otro les trae algunas complicaciones como pérdidas de cosechas, de animales y de insumos ya sea por hurto, por entrada de animales como burros, perros y zorros y por falta de tiempo y/o recursos económicos para estar en la finca todos los días.

Las tierras en las que se produce suelen ser prestadas o arrendadas con bajísima seguridad en la continuidad que pueda tener esa situación de acceso. Esta inseguridad en el acceso a la tierra hace que no se le destine todo el tiempo ni el esfuerzo a la producción y la mano de obra se reparta entre diferentes fuentes de ingreso por lo que la dedicación varía según la época y la oportunidad de conseguir un trabajo rentado en otra actividad.

Esta realidad genera una disociación entre la vida y la producción que no era habitual para estas familias cuando vivían en el campo. La producción, la conservación y el almacenaje de la producción, la elaboración y el consumo de alimentos en el campo se daban en el mismo espacio o territorio familiar. Con esta división las actividades no sólo se dan en territorios diferentes sino que además se hacen a partir de recursos diferentes. En el pueblo los alimentos se obtienen por la compra ya sea a través del dinero obtenido en un empleo agrícola o no agrícola, por la utilización de tickets de ayuda económica del municipio, por alimentos brindados por familiares que viven en el campo y en una pequeña proporción por la autoproducción.

Estas diferentes formas de obtener los alimentos transforman los hábitos alimenticios de las familias que tuvieron que dejar el campo para irse a vivir al pueblo. Las comidas son menos elaboradas, los ingredientes son menos diversos, se consumen enlatados, alimentos fritos y el acceso a la carne es menor por el costo.

Por lo que vimos, para estas familias el ejercicio de la soberanía alimentaria se ve limitado por diversas cuestiones, la principal es la falta de acceso a una superficie productiva en tamaño y aptitud suficientes para producir sus alimentos. Aquí se agrega un factor particular que es el tiempo, cuando la tierra está alejada de la vivienda la posibilidad de destinar tiempo a la producción agropecuaria es menor. Igualmente cuando hay inseguridad sobre la tenencia de la tierra, la fuerza de trabajo familiar disponible se reparte entre diferentes actividades económicas con el objetivo de diversificar las fuentes de ingreso y garantizarse un ingreso mínimo ya sea en dinero o en productos agropecuarios.

La otra cuestión importante es la disociación entre la vida cotidiana y la producción agropecuaria, ya que en estos casos no se involucra toda la familia en las actividades productivas por lo que estas se reducen sólo a aquellas que uno de los miembros pueda llevar adelante.

Una de las dimensiones que la soberanía alimentaria defiende es la cultura alimentaria, para estas familias se da un cambio cultural obligado en su alimentación ya que muchos de los alimentos típicos de su dieta no se consiguen en el pueblo. Las familias campesinas “urbanizadas” van perdiendo soberanía alimentaria por dependencia con el mercado de alimentos. Así mismo, la calidad de los alimentos es diferente, los alimentos comercializados tienen una composición diferente debido a la necesidad de conservarlos por tiempos prolongados, a la forma de elaborarlos y al origen de los mismos.

Otro aspecto importante en el ejercicio de la soberanía alimentaria es la relación con la naturaleza, con los bienes comunes naturales y la posibilidad de obtener alimentos a través de estos. Viviendo en el ejido urbano la vinculación con el monte, la tierra y con otros bienes se modifica. La recolección de leña, de frutos de algarroba o chañar y de hierbas medicinales, ya no es parte de las tareas cotidianas. Aquellos que desean hacerlo deben poner un esfuerzo mayor ya que se encuentran distantes de estos.

A pesar que estas familias campesinas ven modificadas muchas de sus costumbres alimenticias, productivas y su vinculación con la naturaleza, la mayoría de ellas mantiene su relación con la Pachamama y su culto. Cada 1° de agosto realiza la limpieza de la casa y la sahúma, le agradece a la Madre Tierra por su cobijo, realiza el “pago” y celebra este día con su familia, ya sea en alguna finca o en su casa en el pueblo. El vínculo con la Pachamama está en sus raíces, es parte de su cultura y de su identidad, trasciende cualquier coyuntura o situación particular de vida.

4. Las actividades agroturísticas y las nuevas disputas por la tierra.

En los últimos años el Valle Calchaquí tuvo un gran crecimiento y dinamismo en términos económicos, principalmente por el auge de ciertas actividades como el turismo, el crecimiento del cultivo de pimiento para pimentón y de la producción vitivinícola. El valle se transformó en un centro turístico muy promocionado desde las secretarías de turismo del gobierno provincial y del gobierno nacional.

Esto trajo aparejado conflictos de tierra, ya que aparecieron supuestos dueños de fincas muy grandes que en algunos casos abarcan territorios utilizados por comunidades indígenas y campesinas. Estos nuevos dueños vienen con ánimo de hacer algún emprendimiento vitivinícola, turístico o inmobiliario. En algunos casos se fracciona la finca y se vende como lotes de dimensiones urbanas o se hace un emprendimiento inmobiliario tipo barrio privado, principalmente en Cafayate y alrededores.

Estos emprendimientos, sobre todo los vitivinícolas, implican no sólo la fragmentación del territorio sino también la modificación del ambiente. Se realizan

desmontes, colocan alambrados y hacen perforaciones para la extracción de agua para riego. Incluso en algunos casos se hacen derivaciones de los cauces de ríos y afluentes para evitar la pérdida de superficie productiva, se alambran las costas de los ríos y se secan vertientes, limitando el acceso al agua del río ya sea para recreación, como para consumo del ganado y de las comunidades.

Esta nueva configuración del territorio modifica el tipo de uso de la tierra en detrimento de la superficie apta para la producción agropecuaria con destino al abastecimiento local de alimentos. Este proceso de modificación del uso de la tierra con el tiempo podría determinar la pérdida de la cultura local típicamente campesina. La disminución del tamaño de las fincas y la pérdida de tierras productivas va corriendo a los productores campesinos hacia otras actividades y la tierra pasa a ser sólo un hábitat, ya no es un espacio de vida, de producción y de reproducción.

Como mencionábamos antes una de las actividades que ha modificado más profundamente el uso de la tierra en la zona es la vitivinicultura⁽⁴¹⁾. Según el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), en su informe de agosto de 2010, el Valle Calchaquí fue la región del noroeste en la cual el aumento de superficie plantada con vid fue mayor (28,66 %) y tuvo un aumento de 35,4 % en el número de viñedos, entre el 2000 y el 2010. El departamento San Carlos participa con el 17,68 % de la superficie total de la región (2.963 ha). El 96% de la superficie implantada del Valle es de alta calidad enológica, un 60% de estas son tintas y el restante 40 % blancas. En el 2008 el Valle Calchaquí exportó 39.144,57 hectolitros de vino, principalmente varietal, por una suma de 14.688,45 dólares.

La “Ruta del Vino” es uno de los circuitos turísticos impulsado por la Secretaria de Turismo de la provincia con el objetivo de promocionar el turismo vitivinícola. La ruta del vino de Salta se inicia en la capital provincial, va atravesando numerosos parajes y termina en Cafayate. A lo largo de unos 200 km visita las bodegas más importantes de la zona. Eso atrajo no sólo a muchos turistas sino también a grandes empresarios a invertir en la zona en viñedos, bodegas y hoteles. Estos nuevos emprendimientos en muchos casos se hacen sobre tierras ocupadas por campesinos o sobre territorios indígenas⁽⁴²⁾. Esto trae aparejado desalojos, pérdidas de espacios de pastoreo de animales, imposibilidad de recolección de leña y yuyos de uso medicinal. Finalmente, las familias que vivían de la tierra pasan a emplearse en estos emprendimientos para sobrevivir.

A su vez la llegada del turismo a rincones del Valle que antes no llegaba impulsó a algunas comunidades rurales a elaborar productos con destino al turismo como la apertura de mercados artesanales, la producción de alimentos para la venta, artesanías, aunque no siempre estas actividades significaron un ingreso importante. Ninguno de los entrevistados manifestó que el turismo represente una salida económica importante para sus familias, incluso los elaboradores artesanales de vino tienen dificultades para vender localmente sus vinos. Según los entrevistados, el turismo que llega hasta Angastaco es poco, los turistas que van a las bodegas no suelen alojarse en los parajes ya que dentro de las mismas hay hoteles y otros servicios como locales de artesanías, bares, restaurantes, por lo que no son muchos los visitantes que van a los pueblos.

⁽⁴¹⁾ “La promoción de los vinos del NOA y las importantes inversiones en viñedos y bodegas han permitido un importante desarrollo de la vitivinicultura de esta zona, generando además un significativo impulso turístico en el que contribuye además el soberbio paisaje y la difusión de los vinos de altura. La vitivinicultura es una importante actividad económica de la región” INV, 2010.

⁽⁴²⁾ El conflicto más reciente fue el 8 de agosto de 2013, la Comunidad Indígena Diaguaita-Calchaquí de Animaná, departamento San Carlos, Salta, denuncia que la bodega Piattelli Vineyards ha iniciado, el 11 de julio, desmontes en la zona de Tres Cerritos, sobre la Ruta Nacional 40 (km 4350), territorio perteneciente a dicha comunidad.

La pérdida del dominio sobre el territorio es el principal factor de conflicto entre los emprendimientos turísticos y vitivinícolas y las comunidades campesinas e indígenas. La configuración propuesta por este tipo de actividades económicas fragmenta y modifica significativamente el territorio con el uso de los alambrados para la delimitación de lotes, el desmonte indiscriminado y la instalación de edificios, maquinarias y viñedos.

En las comunidades campesino-indígenas el manejo del territorio es comunitario, la utilización del monte, de los pastizales y aguadas naturales se realiza entre varias familias, existen acuerdos de palabra que se respetan. Especialmente en el manejo de la hacienda, los animales pastorean todos juntos aunque sean de diferentes dueños. Los ancianos están enterrados en ese territorio, los restos arqueológicos de su cultura están allí también. Por lo que los desmontes no sólo eliminan vegetación nativa sino que además destruyen el patrimonio cultural de pueblos originarios.

La mayoría de las familias campesinas no tienen el título de su tierra por lo que estos emprendimientos suelen adquirir esas tierras sin tener conocimiento o ignorando que dentro de ellas habitan comunidades campesinas e indígenas desde hace cientos de años. Nuevamente, lo que aquí está en disputa no es sólo la tierra, sino el territorio material e inmaterial, las ideas y vinculado a estas los modelos de desarrollo.

El acceso al agua de riego: cuestiones legales y políticas

1. Descripción de la administración de los sistemas de riego de la provincia de Salta

En la provincia de Salta hay identificadas seis cuencas hidrográficas centrales. Las mismas son: 1- Río Pasaje-Juramento (subcuencas de los ríos Calchaquí, Arias, Guachipas y Juramento); 2- Río Bermejo (subcuencas de Itiyuro, Bajos Superficiales, Dorado- Del Valle y San Francisco-Mojotoro); 3- Río Pilcomayo; 4- Ríos de la Puna (cuenca arreica); 5- Río Rosario-Horcones y Urueña (ríos sin aportes significativos); y, 6- Ríos Tala y Ceibal, las cuales pertenecen a la cuenca endorreica Salí Dulce (Dean, 2008: 8).

Una parte importante de los ríos de la provincia presenta un período de estiaje en el que, debido a la escasez de lluvias, se reduce considerablemente su caudal. Este lapso se extiende, generalmente, entre mayo y noviembre concentrando sólo el 20 % de las precipitaciones anuales totales. Mientras que entre diciembre y abril se produce el 80 % restante (Dean, 2008). Esta particularidad climática condiciona los momentos de siembra y los tipos de cultivo, el tipo y magnitud de las obras de infraestructura necesarias para acumular agua durante el período de lluvias, y los turnos de riego entre todos los productores de un mismo río y sus afluentes, entre otras cosas.

En Salta se riegan 276 mil hectáreas con diferentes estructuras y mecanismos de captación del agua. Las características que adquiere el sistema de irrigación se especifican en el “Código de Aguas de la Provincia de Salta”- Ley N° 7.017, donde se mencionan las actividades, o usos especiales, y el orden de importancia en los que será utilizado el recurso. Según el Artículo 24 de dicho código se establece la siguiente jerarquía de usos: a) abastecimiento de poblaciones; b) irrigación; c) industrias; d) pecuario; e) energía hidráulica; f) minería; g) acuicultura; h) termo-medicinales; e, i) recreativo (Ley Provincial 7017, Art. 24).

En relación con la actividad de irrigación, se reconoce la existencia de dos mecanismos para la administración del agua. El primero de ellos refiere a las

concesiones de riego. La toma de agua –tanto superficial como subterránea– requiere haber sido permitida a través de una concesión o permiso específico. El cual, a su vez, puede ser permanente (cuando se tiene derecho a tomar el agua durante todo el año) o transitorio (cuando solo puede hacerse en determinados períodos del año), y no pertenece al individuo. Es decir, que los permisos de riego son inherentes a la tierra, no son negociables y no pueden ser transferidos.

El segundo, se relaciona con los turnos de riego e indica la cantidad de agua y en qué momento se puede obtener de las fuentes superficiales de abastecimiento. Sólo están sujetas al régimen de turnos las concesiones permanentes, porque éstos se aplican en las épocas de estiaje, momento en el cual quienes tienen permisos eventuales directamente no reciben agua para irrigación (Ley 7017, Art. 265).

La intendencia de Riego de San Carlos agrupa una superficie empadronada bajo riego del orden de las 6.000 ha, entre concesiones de tipo temporal eventual y permanente. El área se distribuye casi en su totalidad en ambas márgenes del Río Calchaquí, desde el límite con el departamento Molinos a la altura de la Angostura, hasta el límite con el departamento Cafayate, a nivel de la localidad de Corralito y zona de riego de Animaná sobre la ruta Nacional 40.

En el departamento San Carlos existen nueve sistemas de riego. El sistema de riego de Pucará - Angastaco pertenece a la cuenca del Río Las Conchas – Guachipas, subcuenca Río Calchaquí cuya superficie es de 13.200 km², subcuenca Río Angastaco con 2.670 km². Tiene 116 usuarios registrados con una superficie con derecho de riego permanente de 322,4 ha y con derecho de riego eventual de 2,25 ha, según consta en el Padrón de Usuarios del Consorcio Angastaco del año 2013.

La administración del agua estuvo a cargo de los ámbitos locales salteños, municipios y departamentos hasta que se promulga el primer “Código de aguas de la provincia de Salta” en el año 1946. Conjuntamente con la creación del Código de Aguas, se conforma la Administración General de Aguas de Salta (AGAS). Este organismo tenía por finalidad el manejo del recurso en todo el territorio provincial. Esto significó incluir, entre sus actividades, aquellas desarrolladas por los ámbitos locales y por el Estado nacional en la administración de las obras realizadas hasta aquel momento. Se concentra entonces en AGAS todo lo referente a la administración del agua, independientemente del ámbito y de la actividad a desarrollar con el recurso (aguas domiciliarias y de riego, superficiales y subterráneas, cuencas, etc.). De esta manera, tanto los municipios como el gobierno nacional pierden toda posibilidad de intervención y manejo de los recursos hídricos (Villarreal, 2010).

En 1998 la provincia promulga un nuevo Código de Aguas que le permite dismantelar AGAS y traspasar por 30 años el manejo y administración del agua para consumo domiciliario a la empresa “Aguas del Norte”, Compañía Salteña de Agua y Saneamiento S. A. En el caso del agua destinada a riego se hace una transferencia a la compañía “Programa de Intendencias S. A.” (PROINSA) que funcionó como instancia intermedia entre AGAS y los usuarios quienes fueron los que finalmente se tuvieron que hacer cargo de administrar el recurso. La empresa PROINSA fue creada por ex empleados de AGAS. Este traspaso se da en el marco de la aplicación de las políticas de reforma del Estado, a partir de la segunda mitad de la década de los setenta –y con especial fuerza durante la década de los noventa–, etapa en la que se buscó reducir el aparato estatal (Villarreal, 2010).

El traspaso del agua de riego a los usuarios se concreta en el 2002 momento en que PROINSA deja de estar a cargo del manejo y administración del agua de riego. A partir de entonces los regantes deben formar consorcios de usuarios de los sistemas hídricos para poder utilizar el agua de riego como lo dice el Código de Aguas en su *Art.*

185.-“**Constitución.** El Poder Ejecutivo a través de la Autoridad de Aplicación propiciará la reunión en consorcios a todos los usuarios de una fuente común para asegurar el uso racional y el más apto aprovechamiento del agua”.

El Art. 187 agrega al respecto: “la constitución de un consorcio podrá ser promovida de oficio en función del artículo 185, o a petición de cualquiera de los usuarios de una fuente común e inclusive de los municipios. Será autorizado previa notificación a la totalidad de los usuarios del sistema, y siempre que, a juicio de la Autoridad de Aplicación resulte técnica y económicamente conveniente”.

Este traspaso de la administración de los sistemas de riego a los usuarios implica una serie de responsabilidades que deberán asumir y para lo cual es necesario organizarse y capacitarse.

Entre las funciones que les corresponde asumir a los consorcios de regantes y que se encuentran expuestas en el art. 190 del Código, están: (a) *la representación legal de los miembros del consorcio;* (b) *administrar y distribuir los caudales en función de los distintos usos y las categorías de los derechos empadronados, con criterios de equidad y eficiencia;* (c) *tramitar las cuestiones de carácter administrativo que se susciten en su zona de influencia y resolver los conflictos que se planteen entre los usuarios con motivo del uso y de la preservación de las aguas;* (d) *poseer un plano del área territorial bajo su jurisdicción con demarcación del recorrido del cauce, ubicación de las tomas generales, derechos empadronados, cultivos existentes, utilización de aguas subterráneas y demás datos conducentes a una eficiente distribución del agua;* (e) *adoptar todas las medidas necesarias para prevenir, impedir y reducir la contaminación de las aguas o el deterioro de los cauces y preservarlos de cualquier otro efecto nocivo;* (f) *aplicar las demás disposiciones que integran el régimen legal de las aguas en la provincia y ejecutar los actos autorizados por la Autoridad de Aplicación.*

Por definición, todos los propietarios de permisos de riego forman parte del consorcio. El cual contará con una Comisión Directiva elegida entre y por sus integrantes todos los años, la cual puede ser reelecta en su totalidad indefinidamente. Este órgano tiene por finalidad llevar adelante las funciones propias de los consorcios precisadas en la legislación.

En el nuevo escenario, los consorcios se constituyen como un espacio jurídico o agente intermedio entre el sector privado y el estatal. Ya que son entes privados sin fines de lucro constituidos por miembros usuarios del sistema de riego, los cuales se autogobiernan sin intervención del Estado (Villarreal, 2010). Entonces como manifiesta Ashur “Los consorcios tienen injerencia en el manejo y distribución de un recurso que es, jurídicamente, propiedad de la sociedad a través del Estado, es decir, un bien público” (Ashur 2004, en Villarreal 2010).

En el 2008 durante la gobernación de Juan Manuel Urtubey se crea la Secretaría de Recursos Hídricos dependiente del Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable de la provincia. La creación de ésta secretaría implica la existencia de una partida presupuestaria para cuestiones vinculadas a los recursos hídricos y, además, un lugar al cual los consorcios pueden acudir en busca de asesoramiento, aunque esto no supone cambios en los mecanismos de administración del recurso. O sea siguen siendo los usuarios quienes administran los recursos hídricos pero con la participación de un nuevo actor que se ubica entre los usuarios y el gobierno provincial.

El Consorcio de Usuarios de Aguas del Río Angastaco se forma en el 2004 por iniciativa de dos importantes propietarios de tierras quienes ven la necesidad de ordenar el uso del agua de riego. Sin embargo, una vez formado es poco lo que se hace desde la comisión directiva. Ambos terratenientes no viven en el territorio por lo que su

presencia es escasa y no se realizan reuniones de comisión directiva, ni las tareas de mantenimiento necesarias para el buen funcionamiento del sistema de riego.

Luego de varios años sin actividad se vuelven a elegir las autoridades de la comisión y el entonces presidente de la nueva comisión directiva acude a la Secretaria de Recursos Hídricos para poner en orden los papeles, dándose con la novedad que el consorcio nunca había sido registrado en esa Dirección. Es entonces recién a partir de ese año, 2007, que se aprueba el Consorcio de Usuarios de Aguas del Río Angastaco.

Una particularidad de este consorcio es que la mayoría de los regantes no son titulares de las tierras, por lo que en principio no tienen derecho de participar en la comisión directiva del consorcio. Según el Art. 188 del Código de Aguas, *“serán miembros del consorcio los propietarios de los predios y de los establecimientos industriales beneficiados por concesión de uso especial de agua pública de fuente común, vinculados al objeto del consorcio. El carácter de miembro del consorcio cesa de pleno derecho con la extinción de su condición de propietario de la heredad o establecimiento beneficiado por concesión de uso especial, pero se transmite a los sucesores en el dominio de éstos”*. Uno de los impulsores del consorcio asume la presidencia a pesar de no ser propietario, amparado en un artículo del estatuto del Consorcio que lo autoriza por ser arrendero con contrato escrito durante un lapso de tiempo mayor de 5 años en el mismo catastro.

Una vez formalizado ante la Secretaria de Recursos Hídricos, el consorcio comienza a recibir una ayuda económica destinada a los consorcios pequeños, de menos de 1.000 hectáreas, de \$10.000 bimestrales. A su vez los regantes pagan un canon de riego en la ciudad de Salta y la prorrata al consorcio (estos montos eran de 2,70\$/ha y de 12\$/hora respectivamente en septiembre de 2013). Durante el tiempo que estuvo a cargo esta comisión directiva, representada por productores locales, hubo actividades de reparación de las tomas, se pusieron en orden los papeles, se cobraba la prorrata y el sistema funcionaba a pesar del deterioro que tienen las acequias y canales de conducción del agua.

Luego se vuelven a elegir autoridades y nuevamente asumen la dirección del consorcio personas que no viven en Angastaco por lo que no hay actividad frecuente ni reuniones de consorcio desde hace aproximadamente 2 años.

La elección de personas externas al territorio y propietarios de grandes extensiones tiene varias causas. La primera es que en las elecciones de autoridades de la comisión directiva del consorcio sólo pueden participar los titulares catastrales de las tierras, la gran mayoría de estos son propietarios de grandes fincas. A su vez, son pocos los que están dispuestos a asumir un cargo ya que demanda tiempo y sobre todo conocimientos legales, administrativos y técnicos de los cuales muchos carecen. Finalmente los propietarios que habitan en Angastaco son pocos y no quieren exponerse a los conflictos que genera la administración de éste bien común.

Por otro lado, según lo recopilado a través de la observación participante y las entrevistas, los campesinos, en general, además de no ser dueños legales de la tierra, presuponen que los que vienen de la “ciudad” y los “patrones” tienen más capacidades y derechos para llevar adelante esta tarea. Esta visión refleja el peso que tiene el *capital simbólico* ⁽⁴³⁾ (Bourdieu) que detentan estos “patrones” terratenientes. Este capital

⁽⁴³⁾ Esta especie de capital que introdujo Bourdieu, se trata de ciertas propiedades que parecen inherentes a la persona misma del agente, como la autoridad, el prestigio, la reputación, el crédito, la fama, la notoriedad, la honorabilidad, el buen gusto, etc. Así entendido, el capital simbólico “no es más que el capital económico o cultural en cuanto conocido y reconocido” (Giménez, 1999). Los sistemas simbólicos contruidos desde este tipo de capital cumplen la función de instrumentos o de imposición de legitimación

simbólico tiene que ver con los títulos profesionales, la posición social, el pertenecer a una familia “tradicional” de Salta, el ser conocido por todos los habitantes de Angastaco, entre otras cuestiones.

“Cuando uno habla de que puede haber problemas de tierra o se discute con los grandes terratenientes, la mayoría de los pequeños le creen más a los grandes que a nosotros, eso tiene que ver con el poder que tienen... y con la inconsciencia o la inocencia que tenemos nosotros también, ¿no? Además no somos creídos del poder que tenemos, porque somos muchos” (Fragmento de entrevista a SV).

Por esta falta de actividad e irregularidad en sus papeles el consorcio no puede ser beneficiario de proyectos para la mejora de la infraestructura provenientes del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) y deja de percibir la ayuda económica bimestral. El pasado 28 de octubre de 2013 se realizó una asamblea para designar una nueva comisión directiva y poner sus papeles al día. Esta actividad fue promovida y coordinada por técnicos de la Secretaría de Recursos Hídricos quienes brindaron información para la correcta conformación de la comisión directiva y regularización del consorcio para que éste vuelva a ser beneficiario de fondos para mejoras de infraestructura hídrica.

Al entrevistar al productor que fuera presidente del consorcio en el 2007, éste manifestó que el interés que motiva a los grandes terratenientes a tener la conducción del consorcio, no sólo, es tener el poder sobre un recurso escaso como el agua sino que, además, de ésta manera tienen acceso a información sobre las diferentes situaciones de tenencia de la tierra. La información sobre irregularidades de tenencia de tierras les permitió adueñarse de algunas tierras.

2. El acceso al agua, su vinculación con la tierra, las disputas de poder y las limitaciones al ejercicio de la soberanía alimentaria

Tomando en cuenta lo expuesto hasta aquí y los artículos del código de aguas es necesario resaltar tres aspectos respecto del agua de riego. El primero está vinculado a los permisos de riego, es la tierra la que tiene el derecho a riego (el agua de riego está concedida al catastro), el agua está asignada a la superficie registrada en un catastro.

Una de las características más relevante de los campesinos de Angastaco es que, en su mayoría, no son dueños de la tierra en la cual llevan adelante su producción. Muchos están bajo la figura de aparceros, medieros y arrenderos, con contratos orales. Mientras que otros tienen tierra, pero no poseen el título de propiedad o bien son tenedores o poseen un permiso de ocupación. Estas situaciones dificultan el acceso al agua de riego.

En el caso de medieros, aparceros, arrenderos y ocupantes con permiso, si el titular de la tierra no se presenta ante el consorcio y solicita su derecho al agua o redacta un contrato formal que autorice a los productores el usufructo de sus tierras, esa finca se queda sin turno de riego. Por lo tanto, la familia que vive de esa tierra pierde su

de la dominación que contribuye a asegurar la dominación de una clase sobre otra (violencia simbólica) aportando el refuerzo de su propia fuerza a las relaciones de fuerza que las fundan (Bourdieu, 2000).

posibilidad de subsistencia. En el caso de aquellos que poseen tierra pero no tienen los títulos de la misma, no tienen acceso al turnado de riego.

El segundo punto importante está relacionado a quiénes forman parte del consorcio. Como los permisos de riego están íntimamente relacionados a la tierra y a la titularidad de ésta, forman parte del consorcio sólo aquellos que poseen título de propiedad o un permiso del dueño de la tierra para ocupar su lugar en el consorcio. En Angastaco la gran mayoría de los titulares de la tierra son personas, como vimos en el apartado anterior, de gran poder económico y político que poseen las superficies más extensas de tierra. Por otra parte existen algunos pequeños propietarios, por lo que el consorcio está formado por regantes con diferentes niveles de poder. Estas diferencias son determinantes en los momentos de toma de decisiones, el poder, incluso simbólico, que tienen estas personas limita muchas veces la libre participación de todos los regantes.

Compartimos las palabras de Günes Ayata (1997) respecto de estos espacios en donde se pretende, aparentemente, democratizar las decisiones sobre un bien común, en este caso el agua de un río. “Cuando se los examina a la luz de la dura realidad de la vida, los conceptos modernos de igualdad y universalismo tienden meramente a demostrar la naturaleza no igualitaria de la sociedad. La idea de que la democracia le da poder a la gente tiende a ser contradicha por una realidad de individuos completamente imposibilitados de movilizar sus recursos”. La decisión del Estado de delegar a los usuarios la administración de los sistemas de riego exacerbó las diferencias de poder entre éstos y dejó sin participación a aquellos que no poseen bienes.

*“Los dueños tienen que ir a la reunión de consorcio y pagar el riego. El riego lo pagan los patrones”
(Fragmento de entrevista a CEG).*

La gran mayoría de los dueños de las grandes explotaciones (titulares catastrales) son vistos por los habitantes de Angastaco como los “Patrones”. Algunos han sido o son trabajadores contratados por estos terratenientes pero otros nunca han tenido un vínculo laboral, sin embargo, los llaman “Patrones” y le manifiestan su total respeto.

Aquí se da una relación de subordinación de unos sobre otros que tiene una relación directa con el poder simbólico que los “Patrones” ejercen sobre los demás. Este ejercicio de poder, como dice Bourdieu (1983), puede darse por un lado porque está naturalizado por los miembros de una sociedad en la cual se reconocen clases sociales y por tanto posiciones de dominación y subordinación a partir de la posesión de capital. Por otro lado este poder se ejerce porque existe una complicidad que aparece como necesaria para lograr obtener determinados beneficios cuando se está, sobre todo, en una condición de inferioridad o subordinación. Si las familias campesinas sin tierra de Angastaco no reconocen la figura del “Patrón”, no tendrán acceso a la tierra y al agua para vivir.

Una breve reseña que resalta cuán importante es el poder de los grandes terratenientes de Salta sobre este recurso escaso lo describen Villarreal y Manzanal (2010). Los autores explican que con la conformación del Estado provincial (1821) se procedió a establecer un sistema de administración descentralizado, donde los departamentos (conformados en su mayoría a partir de la estructura de las grandes estancias) fueron las primeras jurisdicciones de gobierno a cargo de la administración del agua de riego. Sin embargo, pese a la conformación del Estado provincial la administración del agua continuó siendo manejada bajo dominio de las grandes

estancias. Se reconocen numerosos intentos provenientes del poder ejecutivo y legislativo provincial para centralizar el dominio del agua en los años: 1901, 1908, 1919, 1925, 1928 y 1932.

“El primer antecedente para la organización de un sistema de riego en la provincia fue el reglamento de *Irrigación del Departamento de Campo Santo* en 1867, vigente hasta 1884, por decreto y para toda la provincia. En aquel año, se elaboró y promulgó el primer *Código Rural Provincial*, el cual incorporó los aspectos relacionados con la administración del agua. Con la promulgación de esta normativa se creó la *Oficina Topográfica de Estadísticas e Irrigación de la Provincia*. En 1903 volvió a promulgarse un nuevo *Código Rural Provincial*, pero en ambos casos se ratificaron los privilegios de los grandes terratenientes sobre el agua” (Villarreal y Manzanal, 2010:9).

La resistencia de los terratenientes a la centralización en la gestión del agua retrasó hasta 1946 el avance del Estado en su propósito de controlar y manejar el recurso. En ese año el agua de riego se transforma en bien público, recurso natural que hasta aquel momento era usufructuado en la órbita privada. Esto significó modificar el marco legal que regulaba el uso y manejo del agua, que pasa a pertenecer a la sociedad en su conjunto. Este cambio legitimó el accionar del Estado salteño como administrador de los bienes públicos del territorio provincial y, de este modo, afectó el poder que los grandes terratenientes tenían sobre el recurso (Villarreal y Manzanal, 2010).

Con las políticas neoliberales de los noventa (1998) se da la descentralización, y el consecuente retiro del Estado en la regulación del acceso al recurso, los mecanismos de control establecidos desaparecieron. Entonces, los abusos de aquellos con mayor dotación de recursos, y en consecuencia poder, reaparecieron con características similares a las existentes desde la conformación misma del Estado, donde las relaciones de poder se desarrollaban sin instancias de control que, al menos, regularan injusticias e inequidades. La descentralización habilitó la concentración irrestricta del poder y de los recursos y mantuvo, e incluso aumentó, la histórica desigualdad social y económica existente en el territorio (Villarreal y Manzanal, 2010).

El otro punto importante es que, al traspasarse la administración del agua de riego del Estado a los usuarios, los consorcios deben autogobernarse. Esto implica la gestión de recursos económicos para la mejora de los sistemas de conducción y canalización del agua, que en el caso de Angastaco está en muy mal estado y su reparación cuesta millones de pesos.

Igualmente, la administración del sistema hídrico requiere capacidades técnicas que muchas veces no pueden ser cubiertas por los usuarios, ni por técnicos locales. La falta de recursos técnicos y económicos determinó que el sistema de riego de Angastaco se encuentre obsoleto y deteriorado desde hace dos años debido a los destrozos causados por las crecidas del río. Esto podría mejorar en la medida en que la comisión directiva del consorcio funcione regularmente, que todos los regantes abonen el canon y la prorrata, y que el consorcio pueda ser beneficiario de los fondos provenientes de la Secretaría de Recursos Hídricos de la Provincia y/o de otro tipo de subsidios.

“Ahora no se puede producir mucho por el agua. La toma está rota y no alcanza el agua para poner plantas chicas. La toma se embanco con tierra, una toma grande entonces no hay mucho agua. Estamos viendo cómo hacer para sacar la tierra que tapó la toma, pero sale caro. Vialidad nos quiere alquilar las máquinas, serán como 5 horas y eso es como

\$5000 (año 2012), es mucho. El consorcio está, pero no funciona muy bien, porque a veces están unos y al otro año ya son otros. Deberían participar todos, pero sólo se juntan cuando escasea el agua después ya no. Se paga, por ahora, para pagarle a los que reparten el agua. Agua hay, solo que se jode la toma en verano porque hay mucho agua y no aguanta, entonces ahí nos quedamos sin agua. Antes todos vivíamos de la producción. Con agua se saca lo que sea, ahora ya cada uno tiene un trabajo entonces no se produce tanto. Antes como se vivía de lo que se sacaba de la finca, todos iban a trabajar a la toma, ahora como tienen otro ingreso, ya no van...”
(Fragmento de entrevista a HA).

Los ríos de esta zona son estacionales y se alimentan de las lluvias caídas en verano. Suelen ser muy violentos y arrastran con su paso sedimentos, arbustos, árboles e incluso piedras de gran tamaño.

El Río Angastaco, que atraviesa el pueblo, y a la orilla del cual se encuentran las fincas y parcelas más productivas del valle, creció en los veranos del 2010-2011/2011-2012 de manera tal que dejó inutilizada una importante superficie productiva. En algunos casos, incluso, quedaron viñedos enterrados por los sedimentos que transporta. También, arrasó el puente peatonal que une el pueblo de Angastaco con la zona de fincas llamada La Banda. Esto, no sólo, dejó aislados a los habitantes de esta porción sino que, además, los dejó sin agua potable ya que el caño que distribuye el agua desde Angastaco a La Banda pasa por el puente. Las pérdidas económicas calculadas para la temporada 2010-2011 fueron aproximadamente de un millón seiscientos mil pesos⁽⁴⁴⁾.

“Acá tenemos turno de riego, se asigna por la superficie, pero tenemos muchos problemas por las tomas, cuando el río crece y viene mucho agua se rompen y nadie puede arreglarlas a pala, es difícil. A nosotros este verano el río nos tapó parte de los rastrojos ahora tenemos menos tierra para las cabras. También por el problema con el agua el año pasado escaseo mucho y lo que habíamos sembrado no salió nada o se secó” (Fragmento de entrevista a CNH).

Luego de esta crecida parte de la tierra usualmente utilizada por los campesinos de La Banda para la producción de uva, alfalfa, pimiento para pimentón y otras hortalizas de consumo familiar quedó embancada e inutilizable. Las pérdidas en algunos casos fueron de entre el 25 % y el 50 % de la tierra productiva. En el paraje Pucará, además de la destrucción de numerosas obras de agua potable y para riego, se calcula que el río arrastró unas 40 ha de tierra cultivable.

⁽⁴⁴⁾ Informe por estimación de daños causados por sequía y desbordes de arroyos y cauces de agua en el departamento de San Carlos en el período comprendido entre diciembre de 2010 y febrero de 2011 (INTA, Agencia de Extensión Rural de Cafayate, Salta).

Es importante resaltar que la tierra productiva es un porcentaje muy bajo de la superficie total de las fincas, por lo que una pérdida de esta magnitud implica una importante merma de tierra apta para cultivos. Estas pérdidas se dieron por dos motivos, por la acción violenta del río que arrastró parte del suelo y los cultivos allí implantados, y por la acumulación de estos sedimentos arrastrados en posiciones topográficas más bajas y sobre una de las márgenes del río principalmente. En este último caso los cultivos quedaron sepultados hasta 1,5 metros por debajo de los sedimentos transportados por el agua, situación que deja inutilizada esa superficie cultivable.

La pérdida de suelo y nutrientes que implican las crecidas del río tienen un impacto ambiental muy importante. La pérdida de los primeros centímetros de suelo representa la pérdida total de fertilidad, ya que ahí se concentra la mayor cantidad de nutrientes necesarios para los cultivos. Además, en sistemas áridos con escasa cobertura vegetal, baja humedad y altas temperaturas, la formación de los horizontes fértiles del suelo es lenta y su pérdida determina la formación de áreas susceptibles de erosión. Las tierras embancadas con sedimentos arcillosos no son aptas para cultivos por lo que se transforman en superficies desnudas, sin vegetación, siendo también áreas susceptibles a la erosión tanto eólica como hídrica.

Debido a los problemas causados por la crecida del río y el alud de barro, desde la municipalidad ayudaron a productores afectados tanto con elementos para la recuperación de la actividad productiva (jornales de maquinaria, agrotóxicos, palas, machetes), como con materiales para la refacción de las viviendas dañadas (chapas, cemento, jornales). También la Secretaria de Acción Social del Municipio entregó bolsones con alimentos y agua potable a estas familias.

Nos posicionaremos en el proyecto político de soberanía alimentaria de la Vía Campesina para analizar cómo debería ser la gestión del agua para garantizar el ejercicio de la misma y cómo la falta de derecho al agua de riego afecta a las familias campesinas de Angastaco.

Para ello tendremos en cuenta los tres puntos claves del acceso al agua que venimos analizando. También tendremos presente que el ejercicio de la soberanía alimentaria se ve limitado por la falta de acceso y continuidad a éste bien común. Considerando, además que existen en la zona relaciones muy desiguales de poder.

La Vía Campesina manifiesta que “la Soberanía Alimentaria garantiza que los derechos de uso y gestión de nuestras tierras, aguas, semillas, ganado y biodiversidad estén en manos de los que producen los alimentos” (Declaración de Nyéléni, 2007). Además, esta organización, considera que la lucha por el agua se inscribe en el contexto más amplio del proceso actual de privatización de la naturaleza, promovida por las políticas de comercio internacional. Igual que en el caso de las semillas o la tierra, la lucha por el agua es parte integrante de la estrategia para conseguir la Soberanía Alimentaria y acabar con todas las formas de privatización. El agua es un recurso que tiene que ser considerado como un bien común y debe ser gestionado desde una perspectiva pública, como un bien de todos y todas (Coordinación Europea de Vía Campesina, 2012).

Dentro del paradigma de la soberanía alimentaria, el agua debe estar al servicio de las agriculturas gestionadas por productores directos, priorizando la producción de alimentos para consumo humano y para el abastecimiento de los mercados locales en detrimento de otros usos. El acceso al agua de riego, junto con la tenencia de la tierra, es fundamental para el pleno ejercicio de la soberanía alimentaria y para la permanencia de las familias campesinas en su territorio. Teniendo en cuenta que el principal objetivo de la producción campesina es la producción de alimentos para consumo familiar y que son

los sistemas campesinos los mejor adaptados a las condiciones agroclimáticas de la zona, su permanencia en el territorio es fundamental.

El agua es un bien esencial en el ejercicio del Derecho humano básico a la alimentación y de la soberanía alimentaria. Si bien el Código de Aguas de Salta especifica que los dos principales usos son el consumo directo por la población y, en segundo lugar, la irrigación, la limitante de poseer el título de la propiedad no permite el cumplimiento pleno del acceso al agua para riego, afectando el ejercicio.

Aunque no existe una privatización del agua de riego, la forma bajo la cual ésta debe administrarse, según lo marca la ley, se da una suerte de exclusividad de uso a aquellos que son titulares catastrales. Al respecto Villarreal y Manzanal (2010) desarrollaron la siguiente reflexión, los consorcios tienen injerencia sobre un bien común como el agua, que es jurídicamente propiedad de la sociedad a través del Estado desempeñando un rol paraestatal, “ya que administran un recurso natural/bien común tal como lo haría un ente estatal pero sin pertenecer formalmente al Estado” (Hoops, 2004 en Villarreal y Manzanal, 2010). Por esto, resulta apropiado referirse a una descentralización asimétrica del recurso y no a su privatización o tercerización.

El agua como bien común debería ser gestionada desde una perspectiva de derechos humanos, el acceso al agua no debería considerarse un derecho de propiedad sino un derecho de utilización. El agua al igual que la tierra cumplen roles sociales fundamentales por lo que su distribución deberá ser justa. El acceso al agua de riego debería estar basado en la producción vinculada a la ocupación y permanencia en el territorio y no en la titularidad de las tierras.

Aquellas familias campesinas que viven de su producción y no cuentan con turnado de riego se ven limitadas en el ejercicio de la soberanía alimentaria. Pudiendo producir en la medida que otras familias, que sí tienen acceso al agua de riego, les “compartan agua” o bien utilizando agua de la red domiciliaria. En este último caso el costo es mayor al del agua administrada desde el consorcio.

En los casos que se utiliza agua de red las posibilidades productivas se limitan a una pequeña huerta familiar y a la cría de animales. Sin posibilidades de producir frutales como la vid, maíz, alfalfa u otras pasturas, que son parte de las producciones típicas de estas familias y que se relacionan con la elaboración de conservas y reservas para consumir a lo largo del año. Para estas familias la diversidad de alimentos producidos y consumidos es menor y la posibilidad de tener excedentes para el intercambio o venta también se ve afectada.

Una de las premisas para el ejercicio de la soberanía alimentaria es la participación social y la deliberación pública en la elaboración de leyes y en la formulación e implementación de políticas públicas. Por lo tanto, debería garantizarse la participación de los poseedores de tierra en el consorcio de riego y hacerlos sujetos de opinión y decisión del uso de este bien común.

La figura de los consorcios gestionados por los usuarios propietarios sin intervención del Estado desregula el uso de un bien común. La autogestión de un recurso tan esencial como el agua es interesante en cuanto a la autonomía que esto puede significar para la comunidad. Sin embargo, las diferencias de poder, tanto real como simbólico, existentes entre los regantes dificultan en gran medida el funcionamiento del mismo y una distribución equitativa del recurso. Además, de las dificultades económicas y técnicas que implica el manejo del agua.

Otro punto que se remarca en el concepto de la soberanía alimentaria respecto del agua, es el respeto por el ciclo hidrológico como forma de garantizar la disponibilidad de este bien común, tanto en cantidad como en calidad. Las fallas en la

administración de este bien pueden afectar la sustentabilidad del ciclo del agua, afectando su función ecológica, además de la social y económica.

La falta de infraestructura y manejo adecuados del bien, junto con la escasa disponibilidad de recursos económicos y técnicos en el caso del Consorcio de Usuarios del Río Angastaco, facilitaron las pérdidas de agua de riego por colapsos en el sistema de conducción y captación del bien. Esto trajo aparejado inundaciones, pérdida de superficie productiva, pérdidas de suelo por erosión hídrica, destrucción de la vegetación natural que protege el suelo y modificaciones en el paisaje.

Las consecuencias del inadecuado manejo de un bien común como es el agua, producto de la falta de regulación y de las disputas de poder entre regantes con distintos intereses sobre el mismo bien, causan daños irreversibles en los sistemas productivos campesinos. Estos daños determinan, además, de problemas ambientales como vimos, la disminución de empleos rurales, pérdida de sustento para las familias y en casos extremos abandono de la actividad productiva.

CAPÍTULO 5

Programas, instituciones y políticas estatales agroalimentarias. Su relación con el ejercicio de la soberanía alimentaria de las familias campesinas de Angastaco

1. Presentación de los principales programas alimentarios que llegan al territorio de Angastaco

Uno de los programas nacionales más relevantes en el área de alimentación es el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA) creado en 2003 en el marco de la Ley 25.724. Su principal objetivo es posibilitar el acceso de la población en situación de vulnerabilidad social a una alimentación adecuada, suficiente y acorde a las particularidades y costumbres de cada región del país. El PNSA comparte los criterios y definiciones de FAO respecto de la seguridad alimentaria, y sus políticas están desarrolladas en base a ésta.

Una de sus líneas fundamentales es la implementación de tarjetas magnéticas a las que el Estado transfiere dinero para la compra de alimentos. Según las autoridades del programa esto “permite que las personas elijan libremente qué alimentos comprar de acuerdo a sus gustos y hábitos”. Las titulares de derecho de esta acción son aquellas familias con niños menores de 14 años, embarazadas, personas con discapacidad y adultos en condiciones socialmente desfavorables y de vulnerabilidad nutricional. “De este modo, se promueve la autonomía en la selección de alimentos, se fomenta la comida en familia y se favorece el acceso a alimentos frescos (frutas, verduras, leches, yogures, quesos y carnes, entre otros)”.

Así mismo, el programa tiene acciones a nivel provincial, realiza transferencias de fondos a los estados provinciales bajo diversos proyectos. Los fondos se destinan a reforzar la alimentación de niños y niñas en edad escolar y al fortalecimiento de organizaciones sociales que desarrollan actividades en espacios comunitarios y brindan prestaciones alimentarias. Se acompañan estas acciones con actividades de educación alimentaria nutricional y promoción del desarrollo infantil y familiar, tanto para técnicos locales, como referentes comunitarios y familias.

El PNSA desarrolla además, otras líneas de acción: *-Familias y Nutrición:* fortalece a las familias en la función básica de sostén y crianza de sus hijos, alimentación – nutrición y cuidado de la salud; *-Abordaje Comunitario:* impulsa el desarrollo de las organizaciones comunitarias que brindan servicios alimentarios; *-Pro-Huerta:* promueve el acceso a una alimentación saludable mediante la autoproducción de alimentos frescos para el consumo personal, familiar y comunitario y *- Educación Alimentaria y Nutricional:* se centra en generar capacitaciones con el objetivo de convertir los conocimientos en hábitos de alimentación saludable. Además, este programa edita libros, folletos, cuadernillos, afiches y textos educativos, y otro tipo de comunicaciones para acompañar sus acciones.

Dentro del PNSA se enmarca, desde el 2003, el Programa Pro-Huerta (PH). Este programa es una política pública implementada por el Ministerio de Desarrollo Social (MDS) y por el INTA. El mismo fue creado en el año 1990 mediante resolución N° 239/90.

El PH es un programa basado en los principios de la agricultura orgánica, con fuerte penetración territorial y valoración social, trabajando en la incorporación de técnicas de seguridad alimentaria y de alimentos frescos en la dieta de hogares pobres en todo el ámbito nacional. Tiene presencia en todo el país, y cuenta con unas 624 mil huertas, 130 mil granjas y 3,4 millones de personas involucradas (para el año 2013). Su

objetivo es mejorar la seguridad y la soberanía alimentaria y favorecer la participación y organización de sectores vulnerables de la población. El ProHuerta está dirigido a la población en condición de pobreza, que enfrenta problemas de acceso a una alimentación saludable, promoviendo una dieta más diversificada y equilibrada mediante la autoproducción en pequeña escala de alimentos frescos por parte de sus destinatarios⁽⁴⁵⁾.

En la provincia de Salta, el PH tiene llegada a unas 200.000 personas, según manifestó la coordinadora provincial del programa, quien considera que *“el PH aborda principalmente problemas alimentarios, de acceso y disponibilidad de alimentos. Pretende contribuir a la mejora de la dieta de las familias, a través de la autoproducción de alimentos inocuos y de equilibrar la misma. A nivel comunitario el PH fomenta el trabajo a través de actividades de autoproducción, fortalece las redes de solidaridad, el intercambio, el trueque, el comercio justo de bienes que se producen como verduras, semillas, dulces, productos artesanales, materiales escritos, etc. También se trabaja en la valorización de lo local en cuanto a la producción y a las capacidades locales, aporta a valorar los alimentos sanos, libres de agrotóxicos”* (entrevista a la Lic. Alcira Figueroa).⁽⁴⁶⁾

Además, la provincia cuenta con el Plan Provincial Alimentario que brinda asistencia alimentaria en todo el territorio salteño a través del AIPAS (Abordaje Integral de las Políticas Alimentarias de Salta). Este plan unifica los ex programas *NutriVida*, *Tarjeta Social* y *Focalizado B* en una sola prestación. Además cuenta con numerosos programas de abordaje específico como el programa *Celíacos* y Programas Sociales denominados *Comedores Infantiles*, *Pan Casero* y *Pueblos Originarios*, todos orientados al abordaje de la situación alimentaria y nutricional de familias altamente vulnerables.

El Plan Provincial Alimentario consiste en acercar a las familias socialmente vulnerables una sumatoria de recursos alimentarios, de manera que se pueda impactar sobre las familias y sus integrantes. A través del mismo se busca bajar las tasas de desnutrición y generar mecanismos de promoción sobre alimentación saludable y de prevención de la desnutrición. Los Subprogramas Alimentarios no son incompatibles entre sí, ni tampoco lo son con la asignación universal por hijo (AUH) y/o asignación para embarazadas. Los tres pilares fundamentales sobre los cuales se trabaja diariamente son: educación alimentaria nutricional, promoción de la alimentación auto-sustentable y asistencia alimentaria propiamente dicha⁽⁴⁷⁾.

La implementación de este plan provincial se hace a través de los municipios, hay un total de 92 mil familias salteñas beneficiarias del AIPAS. En Angastaco la Secretaría de Acción Social del municipio es la responsable de la asignación a los beneficiarios. En el 2013 había 130 personas beneficiarias del AIPAS. El monto percibido era, en septiembre de ese año, de \$100 para familias vulnerables y \$70 para familias con niños con bajo peso y baja talla, con un máximo de tres niños por familia. Además, el municipio tiene un beneficiario del Focalizado B (pacientes con tuberculosis) que recibe tickets por \$70 y 80 beneficiarios de tickets para alimentos que la secretaría reparte a personas con discapacidad y a madres de siete hijos.

La secretaría de acción social de Angastaco cuenta con un fondo de reserva de frazadas, colchones, pañales, bolsones de alimentos no perecederos y agua potable para casos de emergencia (crecidas del río y aludes de barro que suelen ser frecuentes en la

⁽⁴⁵⁾ <http://inta.gob.ar/unidades/999777/sobre-999777>, fecha de consulta 25/01/14

⁽⁴⁶⁾ Lic. Alcira Figueroa, Coordinadora Provincial de ProHuerta de la provincia de Salta.

⁽⁴⁷⁾ http://derechoshumanos.salta.gov.ar/?page_id=273, fecha de consulta 25/01/14

zona). A pesar que Angastaco es un municipio rural no cuenta con algún tipo de programa o ayuda social vinculada a la actividad agropecuaria.

Uno de los últimos programas lanzado a nivel nacional es la Asignación Universal por Hijo (AUH) implementado a partir del 30 de octubre de 2009, mediante el Decreto del P.E.N. 1602/09. Esta pretende ser una política que otorga una prestación no contributiva similar a la que reciben los hijos de los trabajadores formales. Los beneficiarios son “aquellos niños, niñas y adolescentes residentes en la República Argentina, que no tengan otra asignación familiar prevista por la presente ley y pertenezcan a grupos familiares que se encuentren desocupados o se desempeñen en la economía informal”, beneficio que es financiado con recursos del Fondo de Garantía de Sustentabilidad del ANSES.

Entre las principales características de este programa se destaca que el cobro de la AUH es incompatible con la percepción de cualquier otro tipo de plan social y el espíritu de la norma apunta a eliminar paulatinamente varios de estos últimos y reemplazarlos por la AUH. En el mismo sentido, la norma excluye explícitamente del beneficio a aquellos trabajadores que se desempeñen en el sector informal pero que perciban ingresos mensuales que superen al Salario Mínimo Vital y Móvil vigente.

En cuanto a las condicionalidades sanitario-educativas, el 20 % del estipendio previsto en la AUH se cobra acumulado a principios de cada año lectivo acreditado en una cuenta bancaria, siempre que los beneficiarios presenten los certificados requeridos de vacunación y asistencia escolar. El monto de la AUH fue aumentando desde el año de su implementación, pasando de 180 \$/hijo en 2009 a 644 \$/hijo máximo para la zona de Salta, para familias con un ingreso familiar inferior a \$ 5.300, vigente hasta septiembre de 2014. La canasta básica total (línea de pobreza) fue para septiembre de 2013 de 555,94 \$/adulto equivalente (dato calculado para aglomerados del Gran Buenos Aires)⁽⁴⁸⁾.

1.1 Programa Pro-Huerta (INTA – MDS)

La tarea principal del programa es la promoción de la autoproducción de alimentos a partir de la distribución de semillas de huerta, pollitos para la recría, gallinas ponedoras para la producción de huevos y frutales. Además, realiza capacitaciones sobre temáticas vinculadas a la autoproducción de alimentos y a la elaboración de comidas y conservas. Administra fondos para la construcción de invernaderos, instalación de pequeños sistemas de riego, y proyectos productivos comunitarios y educativos.

La tarea que desarrolla depende en gran medida del técnico responsable de cada zona y de la participación de los promotores, ya que estos son quienes mantienen un vínculo cotidiano con la población, sobre todo en ámbitos rurales. Los promotores suelen ser docentes y agentes de atención primaria de la salud (APS) que colaboran con la tarea de distribución de las semillas en los parajes más alejados.

El equipo PH de Salta tiene registradas para el período comprendido entre 2001 y 2012 para el municipio de Angastaco un promedio de 156,4 huertas para la temporada otoño – invierno, de las cuales cerca del 96 % son de tipo familiares, un 1,7 % comunitarias y un 2,4 % escolares. Estos valores se mantienen similares para la temporada primavera – verano con la diferencia que para esta temporada aumenta el

⁽⁴⁸⁾ Los montos de la AUH y de la Canasta Básica están disponibles en ANSES <http://www.anses.gob.ar/trabajadores/asignaciones-familiares-trabajadores/montos-vigentes-334>, fecha de consulta 10/06/14.

número de huertas escolares. Esto llega a un promedio de 1.400 personas. Una aclaración no menor es que los valores registrados por el programa se basan en los kit de semillas distribuidas por técnicos y promotores, sin embargo no todos los kit se transforman en huertas.

Dentro de las actividades desarrolladas por el INTA y el ProHuerta también hay ferias de intercambio de semillas, ferias de venta de productos, actividades de difusión de saberes locales relacionados a la alimentación y en algunos casos, muy pocos aún, hay actividades relacionadas al derecho de acceso a la tierra y al agua. Así mismo, realiza tareas vinculadas al cuidado del ambiente, el cuidado del suelo, la promoción de la lombricultura y apicultura.

Durante la entrevista la coordinadora provincial del programa nos explicaba lo siguiente: *“El PH pretende resolver o aportar a la resolución de problemas alimentarios, de acceso y disponibilidad de alimentos que contribuyan a las mejoras en la dieta de las familias, a través de la autoproducción de alimentos inocuos. Los resultados se observan a través de la implementación de huertas y granjas familiares, escolares y comunitarias. Estas tienen en primer lugar un fin alimentario, promoviendo actividades de autoproducción. El programa desde su inicio estuvo orientado a la seguridad alimentaria, en los últimos años, con el enfoque de desarrollo territorial que va adquiriendo la institución (INTA) se han realizado esfuerzos aislados para trabajar desde lo que entendemos por soberanía alimentaria, sin convertirse todavía como parte de una política pública”*.

1.2 Instituto de Tecnología Agropecuaria (INTA)

El INTA tiene una cartera de proyectos de distinto alcance y modalidad de intervención. Uno de los proyectos con los cuales se ha llegado a la localidad de Angastaco es un Proyecto del Programa Minifundio orientado a mejorar la producción ganadera a través de actividades de saneamiento de majadas. Así mismo, hubo otro proyecto de las mismas características con un área de intervención mayor que buscaba apuntalar una diversidad de actividades productivas que iban desde la horticultura (pimiento para pimentón) y la fruticultura (vid) hasta la ganadería.

Este tipo de proyectos fue creado en 1987 con el fin de dar respuesta a las situaciones de pobreza rural existentes. En un principio, la población objetivo de estos proyectos consistía en productores con las siguientes características: escasez de recursos naturales y económicos, parcelas pequeñas en función del núcleo familiar, tenencia precaria de la tierra, bajos ingresos producto de la remuneración de la mano de obra familiar, falta de tecnología y asesoramiento profesional adecuados, dificultad de acceso al crédito, poco poder de negociación en los mercados y debilidad organizativa.

Según versa en su sitio de Internet el objetivo del INTA con la implementación del Minifundio fue “propiciar acciones para mejorar los ingresos y la calidad de vida de los minifundistas, sobre la base de un desarrollo auto-sostenible, que posibilite su transformación, ampliando las posibilidades de capitalización”. Actualmente estos proyectos apuntan a la mejora de índices productivos, la implementación de tecnologías apropiadas a la pequeña agricultura familiar y a la organización de los productores en torno a una producción o a un territorio en común.

Así mismo, el INTA a través de las unidades del territorio de los Valles Calchaquíes coordinó un proyecto de alcance regional orientado a la construcción colectiva de conocimiento entre técnicos y productores, denominado: “Desarrollo sustentable de la región de valles y bolsones áridos de Salta y Jujuy”. El mismo tuvo una duración de 3 años con una modalidad de escuelas campesinas, con encuentros de

una frecuencia mensual en los cuales se trató la temática ganadera, la fruticultura y la agroecología. Cada escuela tuvo una duración de un año.

El objetivo principal de este proyecto regional fue contribuir a la competitividad, la sustentabilidad, la inclusión social y el mejoramiento de la calidad de vida de los pequeños productores y sus familias en la región de los valles y bolsones áridos de Salta y Jujuy. Entre los objetivos específicos tenía uno orientado a promover iniciativas colectivas para la defensa de la seguridad y soberanía alimentaria. En el marco de este proyecto se realizaron numerosas actividades con la comunidad de Angastaco. Algunas de ellas estuvieron orientadas al autoabastecimiento y a la transformación de la producción primaria para su correcto almacenamiento y posterior uso para consumo familiar.

1.3 Subsecretaría de Agricultura Familiar (SSAF)

La Subsecretaría de Agricultura Familiar depende de la Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar, trabaja a través de sus direcciones nacionales de Ejecución de Programas para la Agricultura Familiar y de Fortalecimiento Institucional. La primera de estas coordina las acciones vinculadas con la ejecución de políticas, planes, programas, proyectos y convenios para el desarrollo rural y en apoyo de la agricultura familiar, con financiamiento interno y externo. Mientras que la de Fortalecimiento Institucional coordina acciones para el fortalecimiento de las relaciones con el conjunto de actores representativos de la agricultura familiar y en la administración del Registro Nacional de la Agricultura Familiar.

La subsecretaría cuenta con equipos técnicos de terreno y con equipos de apoyo en las diferentes provincias que acompañan y asesoran tanto a sus técnicos como a los productores en temáticas específicas.

En la zona de los Valles Calchaquíes hay una delegación en la localidad de San Carlos que trabaja en diferentes parajes asesorando productores en temáticas como el turismo rural, la vitivinicultura, el riego y la producción de condimenticias, como los más relevantes.

Una de las principales acciones que llevan adelante técnicos de la SSAF en Angastaco es el acompañamiento a los pequeños elaboradores artesanales de vino que participan en la Asociación Calchaquí de Elaboradores de Vino Artesanal y Casero (ACEVAC). Así como, en otros proyectos vinculados con la producción vitivinícola como el lanzamiento de una marca colectiva de vino en el marco de la misma asociación y la participación en diferentes eventos del sector. Según manifestó en una entrevista un técnico de la subsecretaría que trabaja en Angastaco,

“los elaboradores tienen un proyecto con la Red de Turismo Campesino⁽⁴⁹⁾ y la Cooperativa de Productores Vitivinícolas de Cafayate con apoyo de la Subsecretaría de Asuntos Regionales, eso va a demorar, pero la idea es armar un sendero turístico de vinos caseros pero también de otras cosas, artesanías, etc. La idea es que vos como turista

⁽⁴⁹⁾ Red de Turismo Campesino: “Somos una cooperativa autogestionada por familias campesinas que, más allá de la producción agropecuaria y las artesanías tradicionales, ofrecemos una propuesta de turismo rural comunitario” www.turismocampesino.org, fecha de consulta 23/01/14. Es una iniciativa de la SSAF que consiste en un circuito turístico por diferentes parajes del Valle Calchaquí en el cual el turista puede adquirir productos de la producción campesina y además alojarse en habitaciones con baño privado construidas para tal fin en los predios de los campesinos.

puedas llegar hasta la Cooperativa⁽⁵⁰⁾ y de ahí puedas enterarte qué pasa en Angastaco. Lo mismo con el local de la Red de turismo en San Carlos, porque también hay fondos para la construcción de locales. Siempre es la salida para Angastaco, se ha hecho ese proyecto del mercado artesanal en Angastaco que hay que incorporarlo con la Red porque si no se hunde en Angastaco, porque nunca entran los turistas a Angastaco como parte del recorrido” (Fragmento de entrevista a técnico de terreno de la SSAF, OL).

Los técnicos de la SSAF trabajan en Angastaco con la elaboración de vinos caseros desde que estaban enmarcados en el Programa Social Agropecuario (PSA), a través del PSA se gestionaron fondos para la construcción y compra de maquinarias para la instalación de una bodega comunitaria. La bodega fue construida por los mismos beneficiarios. Respecto de ésta un entrevistado decía:

“Yo estoy en la ACEVAC. Antes teníamos un grupo de elaboradores artesanales de vino que recibieron del PSA apoyo para hacer una bodeguita de uso comunitario, pero la usaba cada uno por su cuenta y ahora casi no la usan, sólo uno de ellos. El grupo de acá se desarmó. Éramos 10 vecinos y cortamos adobes para hacer la bodega. Después se consiguió dinero para comprar las máquinas. Las usamos cada uno en su casa porque por suerte son móviles” (Fragmento de entrevista a HA).

El mercado artesanal que menciona el técnico durante la entrevista se construyó con fondos de PROINDER gestionados por la Subsecretaría. Para la gestión de estos fondos se conformó una asociación de artesanos dentro de una asociación ya existente “Aguada del Alto” que sería la responsable de administrar y coordinar las actividades del mercado. Sin embargo, al día de hoy son muy pocos artesanos los que participan del mercado. Cabe aclarar que la asociación de artesanos no existía antes de la construcción del mercado por lo que los artesanos no tenían una historia previa, ni lazos de confianza suficientes como para administrar el mercado en forma conjunta. Esto dificultó mucho la continuidad de la atención del mercado y la apropiación del espacio. Una situación similar sucedió con la bodega comunitaria.

Respecto del mecanismo de intervención de la SSAF el técnico entrevistado nos decía:

“...siempre nos dicen ustedes trabajan al revés, sí, digamos, está el producto, tratamos de promover un grupo y después ralentizamos la actividad organizativa y comienza la actividad de inversión. Actualmente tenemos grandes inversiones para

⁽⁵⁰⁾ El entrevistado se refiere al local de venta de la Cooperativa de Productores Vitivinícolas “Cafayate - Valles Calchaquíes” Ltda., ubicado en la ciudad de Cafayate.

algunas actividades económicas pero ha quedado totalmente retrasada la organización y la organización comercial también. Ahora hay que salir al mercado a buscar compradores, eso les está pasando a ACEVAC, a la cooperativa pimentonera, a la vitivinícola, a todos. No es que hemos ido como en una red así tocando distintos puntos, es que pasamos tres años fortaleciendo la inversión y ahora parece que estamos todos en el tema comercialización y se ha parado la inversión. Ahora viene una etapa de materia gris, de formación, de venta que requiere de otros técnicos” (Fragmento de entrevista a técnico de la SSAF, OL).

Como puede observarse desde diferentes instituciones se interviene en la zona de Angastaco. Sin embargo, existen dificultades para abordar algunas temáticas más complejas como el derecho y acceso a los bienes comunes como la tierra y el agua, recursos indispensables para la producción agropecuaria y alimentaria.

La mayoría de las instituciones trabajan con proyectos de asesoramiento técnico y capacitación, también con pequeños subsidios para la adquisición de materiales para mejorar instalaciones, para herramientas e infraestructura. La dificultad principal manifestada por los técnicos de las diferentes instituciones para proyectar actividades vinculadas a la tierra y al agua es de carácter político. La gran presión existente sobre los bienes genera grandes pujas políticas entre los que viven en el territorio y los que se dicen dueños de la tierra, pujas en las cuales las instituciones intervinientes no están ajenas.

A continuación se presenta una tabla a modo de resumen de los principales programas que intervienen en la zona. Mostrando comparativamente sus características: tipo de beneficio que brindan, objetivos principales que se proponen y beneficiarios a los cuales están destinados (Tabla nº 3).

Tabla n° 3: Tabla comparativa de los principales programas alimentarios e instituciones que intervienen en Angastaco.

Instituciones y Programas	Tipo de beneficio	Objetivos	Beneficiarios
Ministerio de Desarrollo Social INTA - PH	Insumos productivos Materiales educativos Capacitaciones	Mejorar el acceso a los alimentos a través de la autoproducción.	Familias urbanas y rurales vulnerables
ANSES - AUH	Prestación no contributiva con condicionalidades sanitario-educativas	Inclusión social	Menores de flías desocupadas o economía informal con ingreso menor al salario mínimo, vital y móvil
Plan Provincial Alimentario - AIPAS	Ayuda económica directa	Bajar tasas de desnutrición. Prevenir la desnutrición Promover alimentación saludable	Familias altamente vulnerables.
INTA - Minifundio y Proyectos Regionales	Acompañamiento técnico y capacitación	Mejorar índices productivos y socio-económicos de la agricultura familiar	Pequeña Agricultura Familiar
SSAF	Acompañamiento técnico, económico y capacitación	Mejorar índices productivos y socio-económicos de la agricultura familiar	Pequeña Agricultura Familiar

2. Análisis de la incidencia de los programas estatales agroalimentarios en el ejercicio de la soberanía alimentaria de las familias campesinas de Angastaco

Los programas derivados de instituciones estatales, nacionales y provinciales, pueden dividirse en dos modalidades diferentes, aquellos que entregan dinero directamente y los que aportan insumos y asistencia técnica para el desarrollo de actividades productivas. Entre los primeros tenemos la AUH y el AIPAS, ambos tienen el objetivo de brindar una ayuda económica a familias vulnerables para mejorar su calidad de vida. Mientras que los segundos, programas de INTA y SSAF, buscan mejorar las condiciones de vida de las familias rurales a través de: la mejora de las instalaciones, del manejo, del acceso a la tecnología, de los índices productivos y de la comercialización. Intentando impactar con estas acciones en los ingresos familiares.

Los programas de ayuda económica directa tienen una incidencia particular sobre el ejercicio de la soberanía alimentaria de las familias campesinas de Angastaco. La mayoría de ellas son beneficiarias de alguno de estos programas o políticas públicas y, además, si tienen acceso a tierra y agua, producen alimentos en sus predios. Quienes reciben dinero a través de la AUH o el AIPAS tienen acceso a alimentos adquiridos en los negocios del pueblo o de otras ciudades como Cafayate y Salta capital. También

acceden a otros insumos como vestimenta, elementos de higiene personal, útiles escolares, etc.

Sin embargo, esto no es suficiente para el pleno ejercicio de la soberanía alimentaria ya que no hay implícito en este consumo la posibilidad de elección del origen de los alimentos adquiridos, ni determinar y preferir la forma en que fueron producidos. Así como tampoco buscan incidir en el acceso a los bienes comunes naturales y en la valoración de la cultura local.

Estos programas de ayuda económica simplemente inyectan un pulso de dinero al sistema económico familiar, aliviando en la mayoría de los casos una situación económica inestable. Por lo que tienen más afinidad con el concepto de seguridad alimentaria. Un ejemplo de ello lo manifestaba una entrevistada de la siguiente manera:

“El verano pasado (2011) vino un alud de barro y perdimos casi todo, decir que yo cobro el salario por 7 hijos y con eso salimos pero se sintió. Ahora hay que buscar máquinas para limpiar y sacar la tierra para volver a sembrar” (Fragmento de entrevista a SM).

Ninguno de estos programas apunta a una política de largo plazo que incluya la obtención de un empleo, la independencia del beneficiario, o la búsqueda de una autonomía alimentaria vinculada a la producción, sobre todo en áreas rurales como Angastaco. Son políticas de tipo asistencialistas que en muchos casos promueven el abandono de la actividad agroalimentaria, sobre todo en aquellas familias que han perdido su tierra o no tienen acceso a tierra y agua. Es el caso de las familias campesinas que han tenido que mudarse al pueblo y carecen de espacios para la producción de alimentos. Se da aquí una disyuntiva entre “producir” y “recibir”, la producción requiere de mayores esfuerzos y de acceso a los bienes comunes naturales. Los cuales, como vimos en apartados anteriores, sufren grandes presiones políticas.

Sin acceso a estos bienes la inseguridad alimentaria se hace evidente para las familias campesinas y la situación económica se hace acuciante. Tener el derecho de acceder a una ayuda económica que les garantice la alimentación los coloca en una situación de mayor seguridad, aunque reconocen que esto genera dependencia, falta de autonomía e incertidumbre a largo plazo.

La mayoría de los entrevistados manifestaron que socialmente se sienten más seguros cuando están vinculados a la tierra y la autoproducción, ya que existe una visión negativa de una parte importante de la sociedad frente a quienes reciben ayudas económicas del Estado. Esto genera fragmentación social e incluso familiar. Además, existe un significativo nivel de incertidumbre sobre la continuidad de estas políticas sociales.

Los programas dependientes de instituciones estatales vinculadas al sector agropecuario, como el INTA y la SSAF, llevan adelante acciones de asistencia técnica en terreno y acompañamiento organizacional. En menor medida, realizan actividades orientadas a la gestión de recursos económicos para la mejora de las instalaciones prediales, de la infraestructura de uso comunitario como ser los canales de riego del sistema hídrico o la adquisición de maquinaria de uso grupal. En el caso del ProHuerta, se entregan de insumos para la producción familiar de hortalizas y animales de granja.

Sin embargo, en contados casos estas instituciones intervienen en temas vinculados a derechos de acceso a la tierra, al agua o al territorio comunitario. Su rol es,

fundamentalmente, acompañar los procesos organizativos y productivos de las familias del campo.

En el caso particular del programa ProHuerta, si bien cada coordinación provincial tiene sus características particulares, los insumos entregados son los mismos prácticamente en todas las provincias. Esta homogeneización en el abordaje limita la conservación y puesta en valor de las variedades locales, los modos de producción, las razas de animales de granja y los frutales típicos de cada zona. Las familias que basan sus cultivos sólo en las semillas entregadas por el programa van perdiendo el hábito de la autoproducción de semillas y la siembra de variedades locales, probablemente mejor adaptadas.

En relación al trabajo de estas instituciones los entrevistados resaltaban la falta de políticas de gobierno que apunten a mejorar el acceso a los bienes comunes naturales con el objetivo de usarlos para la producción de alimentos, sobre todo teniendo en cuenta la historia productiva de la población de los Valles Calchaquíes. Predomina la visión de un Estado que no intercede en cuestiones de tierra y agua, en fortalecer el acceso justo e igualitario a los mismos, que no fomenta la producción sino, que por el contrario, favorece la movilización del campo a las zonas urbanas.

En Angastaco, a pesar de ser un pueblo de pocos habitantes, con fácil acceso a las autoridades municipales y de carácter puramente rural, son escasas las acciones desde el gobierno municipal en relación a la autoproducción de alimentos y a la permanencia en el territorio de las familias campesinas. Incluso se han generado reglamentaciones municipales que inhabilitan la producción de animales de granja en el ejido urbano. Algunas de las expresiones de los entrevistados respecto de esto fueron las siguientes:

“Sería bien que el gobierno diera tierra en vez de planes. Pero no hay políticas así” (Fragmento de entrevista a CEG).

“Sí podríamos tener nuestro pedacito de tierra, pero desde la municipalidad no se hace eso, el intendente está más para las casas del pueblo. Le decís al intendente si habla con alguien para que te den tierra y él dice que no puede meterse porque no es finca suya” (Fragmento de entrevista a DMFC).

“El gobierno tendría que hablar con los que tienen tierra para que den un poquito POR FAVOR para los que no tienen y hagan algo en vez de estar viendo tele, durmiendo. Los varones lo van a agarrar, le den tierra para hacer, aprender. Las chicas pueden aprender a hacer las cosas” (Fragmento de entrevista a NV).

“Las ayudas del gobierno afectaron la producción porque antes todos hacíamos algo para vivir, producir, ahora no quieren salir a trabajar” (Fragmento de entrevista a BI).

Otro aspecto interesante que surge ante la pregunta de cuáles deberían ser las acciones del gobierno para mejorar las condiciones de vida de las familias campesinas, muchos entrevistados manifestaron cuestiones vinculadas a los jóvenes y su posibilidad de permanencia en el territorio:

“Los jóvenes si hubiera tierra capaz que se quedarían porque algunos les gusta el trabajo en el campo, pero sin tierra y ya cuando tienen familia de ¿qué van a vivir?”(Fragmento de entrevista a CNH).

“Estaría bueno que hubiera alguna forma de repartir las tierra abandonadas, herramientas y todo para producir entonces capaz los chicos nuestros se quedarían, ¿no? El gobierno podría hacerlo. Nosotros nunca recibimos ayuda del gobierno para la finca” (Fragmento de entrevista SM).

Por lo que analizamos en párrafos anteriores los programas estatales buscan mejorar la calidad de vida de las familias, pero carecen de un abordaje integral y especial para el caso de poblaciones rurales con posibilidades de autoproducción de alimentos. Las instituciones vinculadas al medio agropecuario tienen ciertas limitaciones. En casos de conflictos por los bienes comunes naturales, no tienen herramientas, ni desean mantener un compromiso político, para accionar en pos de mejorar el acceso para aquellas familias que deseen permanecer en el territorio y que por falta de estos bienes ven limitado o imposibilitado el ejercicio de su derecho a alimentarse con soberanía.

La generación de políticas que frenan las actividades productivas, la ausencia de marcos legales vinculados al acceso de los bienes comunes naturales y la promoción de actividades económicas de gran escala como el turismo y la vitivinicultura, afectan severamente la continuidad del ejercicio de la soberanía alimentaria en familias campesinas.

A esto último se suman las ayudas discrecionales que estimulan los procesos de asistencialismo y no incentivan el desarrollo productivo. Este tipo de ayudas tiene efectos en el corto plazo y no impulsan proyectos y/o acciones tendientes a garantizar la permanencia de las familias en el territorio, mejorar el acceso al empleo formal y con ello sus condiciones de vida presentes y futuras.

El ejercicio de la soberanía alimentaria hace necesario el diálogo horizontal entre la investigación y los saberes populares con participación social. Así como la inclusión de los campesinos en la redacción e implementación de proyectos y programas de desarrollo rural con el fin de construir políticas más inclusivas y participativas. Es necesaria la realización de acciones concretas con proyección hacia el futuro que, no sólo garanticen la subsistencia actual de los pueblos rurales, sino que, también permitan a éstos y a las futuras generaciones pensar en una vida digna a largo plazo.

CONSIDERACIONES FINALES

Nos propusimos analizar la soberanía alimentaria desde una perspectiva pragmática con el objetivo de entender cómo se construye este proyecto político no sólo desde lo conceptual sino también desde las prácticas sociales y productivas que constituyen su ejercicio cotidiano. El abordaje a través de un estudio de caso nos permitió sumergirnos en estas prácticas socio-productivas y comprender como se construyen, se sostienen y se transmiten. Así como, entender que rol tienen en este ejercicio los bienes comunes naturales.

El ejercicio de la soberanía alimentaria es complejo y multidimensional, excede la autoproducción de alimentos y se construye a partir de una serie compleja y variada de factores que se ensamblan para darle forma. En esta complejidad se entrelazan, no sólo cuestiones productivas, sino que, también cuestiones culturales, la salud, el acceso a los bienes comunes naturales, las relaciones sociales, las políticas públicas y la identidad particular de cada comunidad.

Para las familias campesinas de Angastaco el ejercicio cotidiano de la soberanía alimentaria está organizado en torno a un territorio en el que se encuentran diferentes relaciones de poder, sustentadas en la propiedad de la tierra y el agua. Territorio en el que coexisten diferentes racionalidades vinculadas a modelos de desarrollo complementarios. Estas diferencias implican desigualdades en el acceso a los bienes comunes naturales y asimetrías en las relaciones sociales. Asimetrías producidas, no sólo, por la propiedad de estos bienes, sino que, también por su posición social histórica basada en la pertenencia a las clases sociales dominantes desde la época colonial.

La planificación de las siembras y de las demás actividades de campo, ya sea en el cerro como en el valle, es el comienzo del ejercicio de la soberanía alimentaria. Para ello las familias campesinas están abocadas a la búsqueda de tierra y agua. El acceso a estos dos bienes comunes es fundamental para la permanencia en el territorio y la construcción de la identidad campesina, dentro de la cual la soberanía alimentaria es un componente esencial.

El acceso a los bienes comunes naturales tiene numerosas dificultades para las familias campesinas de Angastaco. Acceden a la tierra a través de la mediería, el arrendamiento, la ocupación o por la utilización de tierras comunitarias, muchas veces contenidas en las explotaciones consideradas por INDEC como explotaciones agropecuarias “sin límites definidos”. Prácticamente ninguna familia tiene el título de propiedad de la tierra que utiliza y la mayoría sostiene situaciones informales de ocupación que las expone a conflictos entre vecinos, entre parientes y con los que se dicen dueños. Como vimos el derecho al agua de riego es inherente a la titularidad de la tierra, por lo que estas situaciones informales de tenencia de la tierra también dificultan el acceso al agua.

La irregularidad en el acceso limita las decisiones de uso sobre los bienes comunes naturales. En los casos de mediería las decisiones sobre el destino de estos bienes las toma el dueño de la tierra y, en general, éste privilegia la producción con destino comercial.

En los casos de arriendo las parcelas suelen estar alejadas de la vivienda por lo que se da una fragmentación del sistema productivo familiar. Esto dificulta la toma de decisiones, reduce la disponibilidad de mano de obra familiar e incluso modifica el tipo de ocupación para adecuarlo a la situación particular. Si, además, existe gran inseguridad sobre la tenencia de la tierra que ocupan, las familias evitan la producción de cultivos perennes y la construcción de instalaciones adecuadas para tener calidad de vida.

Bajo estas circunstancias las familias están en tensión permanente por la posibilidad de ser desalojadas. Estas limitantes afectan directamente la permanencia en el territorio y el ejercicio de la soberanía alimentaria de manera integral.

La producción se organiza en base a la alimentación y la necesidad de dinero en efectivo, es a partir de estos dos grandes destinos que se define el uso de la tierra productiva. La superficie propia o sobre la cual se tiene mayor seguridad de tenencia se destina a la producción para el consumo familiar. Mientras que los cultivos con destino al mercado se realizan en tierras ajenas con algún tipo de contrato agrario o un acuerdo de palabra. Con este tipo de contratos los riesgos se reducen al ser compartidos con el dueño de la tierra.

En esta planificación se toman en cuenta la elección de las variedades a sembrar, las épocas y formas de siembra, las asociaciones y rotaciones de cultivos, las tareas de mantenimiento de los cultivos perennes y anuales, y la planificación del riego. Además se vincula con las actividades post-cosecha (conservación y utilización de lo producido para consumo) y con las preferencias alimenticias de la familia.

También se contempla en la planificación productiva la posibilidad de diferir alimentos en el tiempo, manteniendo su calidad nutricional y organoléptica, a través de la transformación (dulces, arropes, desecados, etc.). Esta posibilidad existe gracias a un conjunto de conocimientos perpetuados, a través de las generaciones, que indican las acciones necesarias para conservar los alimentos en el tiempo y que están en consonancia con una forma particular de elaborarlos.

Los métodos de transformación y conservación de alimentos están muy desarrollados y son herramientas que facilitan el aprovechamiento de la mayor cantidad posible de lo cosechado. Asimismo garantizan el acceso a alimentos en buenas condiciones nutricionales fuera de temporada.

Forman parte de la planificación las actividades pre-siembra, como la selección, recolección y conservación de las semillas, bulbos y esquejes para las próximas siembras y el intercambio de estos propágulos con otros campesinos. Estas decisiones se sustentan en los conocimientos sobre la adaptación a las condiciones agroclimáticas locales, las preferencias alimenticias de la familia y con el mantenimiento de los recursos genéticos locales.

La producción agrícola se complementa con la producción pecuaria, no sólo por el consumo de carne y otros subproductos, sino que, además por su función dentro del sistema agroecológico. La utilización del guano para abonar los cultivos, los animales como transformadores de restos de la cosecha, como consumidores de los excedentes de la huerta y del residuo de otras producciones (el uso del orujo, residuo de la elaboración del vino, para la alimentación de cabras) son algunos de los servicios que el componente animal brinda al sistema.

La cría de animales es la principal fuente de proteína para las familias y les permite obtener dinero rápidamente en momentos de necesidad. A su vez, existe un intercambio y complementación entre sistemas productivos diferentes como son los del valle, más diversos, y los del cerro, principalmente ganaderos, que se nutren y enriquecen mutuamente.

La actividad de recolección forma parte del ejercicio de la soberanía alimentaria de estas familias, fundamentalmente de frutos de algarrobo y chañar y de hierbas aromáticas - medicinales. La leña obtenida en el monte también representa un recurso muy valioso ya que todos los alimentos son preparados en fogones y cocinas de leña. Los desmontes, el acaparamiento y la privatización de tierras, antes utilizadas comunitariamente para estas actividades, traen dificultades para la práctica de recolección.

Todas las actividades orientadas a la producción de alimentos están atravesadas por una identidad campesina muy sólida y arraigada, que conserva y recrea los saberes populares como los relacionados con la medicina y la selección, recolección y usos de las hierbas medicinales locales. Como, así también, los conocimientos vinculados a la elaboración de los alimentos tradicionales, a los usos culinarios de las diferentes variedades de maíz, la recolección y utilización de los frutos del monte y los saberes sobre artesanías como el hilado y el tejido en telar.

Esta identidad se completa con un conjunto de creencias y cultos, donde se mezclan la devoción a vírgenes y santos de la religión católica con el culto a la Madre Tierra. Con la particularidad que muchos de estos ritos tienen vinculación directa con la alimentación. El “pago” a la Pachamama, en el cual se le ofrece comida a la tierra, o como la celebración del día de las almas y las festividades patronales que se desarrollan alrededor de grandes fiestas donde se comparten alimentos, incluso con los difuntos. En las tareas productivas, como en las corridas, también se mezclan los rituales a la Pachamama, el culto al patrono del lugar y la elaboración de alimentos para compartir con estos y con los vecinos.

La transmisión de los saberes y costumbres locales se hace permanentemente de adultos a niños entre miembros de la comunidad. Los niños desde pequeños participan de las actividades productivas familiares, colaboran en ellas. Es habitual que los jóvenes pasen temporadas con sus abuelos ayudándolos con las tareas y de esa manera se apropian de los saberes ancestrales en la convivencia. La fragmentación que se da en muchas familias debido al traslado al pueblo o a la ciudad de algunos miembros limita esta transmisión y dificulta la vinculación cotidiana con los ancianos. Quienes viven en el pueblo van perdiendo algunas de las costumbres socio-productivas características de la vida en el campo, por lo que a largo plazo muchas de estas prácticas van desapareciendo en el ámbito familiar.

Las relaciones sociales merecen una mención especial dado que influyen en las posibilidades de acceder a diversidad, calidad y continuidad de algunos alimentos, por ejemplo para aquellas familias que tuvieron que abandonar la producción agropecuaria o tuvieron que trasladarse al pueblo. Estas familias a través de mantener vínculos con quienes viven y producen en el campo pueden acceder a algunos alimentos característicos de la vida campesina, como los quesos de cabra, las habas secas, el maíz y la carne de chivo.

Las asimétricas relaciones sociales, características de los valles, son utilizadas para dominar y mantener subordinadas a las familias campesinas. Se ejerce un poder desmedido a través de la propiedad privada de la tierra y con ella del derecho al agua de riego, bienes comunes esenciales para la permanencia de las familias en el territorio. Territorio que está atravesado por diferentes visiones e intereses que se mantienen en disputa. Sin el consentimiento de los propietarios de la tierra muchos campesinos no podrían acceder a ésta y ven limitado el ejercicio de la soberanía alimentaria. Esto posiblemente sea una de las razones por las cuales las familias campesinas muestran “respeto” o buscan mantener “buenas relaciones” con los terratenientes, aunque reconozcan lo injusto de la situación.

Los que detentan la tierra y el agua tienen una posición de poder que subordina y margina a quienes no los tienen. Esta subordinación posibilita relaciones laborales informales e injustas como la producción “al partir” o la mediería sin contratos escritos y con repartos desiguales de las ganancias. También permite la expulsión de la tierra de aquellos que están en situaciones irregulares de tenencia o de ocupación aunque sean sus usuarios ancestrales y facilita la disolución de vínculos laborales, aún cuando datan de largo tiempo.

Las relaciones sociales entre pares también juegan un papel importante en el ejercicio de la soberanía alimentaria. A través de la construcción de vínculos de confianza, compromiso y solidaridad se sostienen formas de intercambio de bienes, servicios y ayudas que, en muchos casos, garantizan la supervivencia de la familia.

El cambalache y las ferias, contruidos y sostenidos sobre estos vínculos, completan una serie de actividades destinadas a conseguir alimentos variados y culturalmente apropiados. Esto ayuda a las familias a sostener una dieta diversa cuando no tienen posibilidad de producir sus alimentos. Así como, intercambiar semillas y animales para mejorar los rodeos e incluso intercambiar conocimientos y experiencias.

También las relaciones entre pares les permite a las familias campesinas disponer de mano de obra a través del intercambio de favores o de productos. De esta manera las familias sin fuerza de trabajo pueden acceder a la producción agropecuaria, como el caso de ancianos o personas solas.

Los programas y las instituciones estatales que intentan aportar a la alimentación en el territorio, no sólo, son insuficientes sino que, sobre todo, son inadecuados ya que no contemplan las características particulares de los municipios rurales como lo es Angastaco. Suelen tener una implementación a lo largo del país similar y no abordan problemas particulares, ni características territoriales.

Se visualiza la necesidad de formular programas que aborden cuestiones estructurales como la construcción de un matadero, la construcción de caminos y la mejora de la infraestructura del sistema de riego. Así como, también la puesta en marcha de políticas que mejoren el acceso a la tierra y al agua para las familias campesinas sin tierra.

Los programas de asistencia social deberían formularse tomando en cuenta estas particularidades territoriales y las variaciones culturales. Existen en los diferentes territorios oportunidades, ventajas y características particulares que podrían ser tenidas en cuenta para obtener mejores resultados. Es necesario formular e implementar políticas de protección de los sistemas campesinos para evitar la competencia asimétrica, entre estos sistemas y empresas del agronegocio, por los bienes comunes naturales.

Así como, políticas que protejan los recursos genéticos locales frente a la privatización y monopolización empresarial. La organización y fortalecimiento de las comunidades campesino-indígenas surge como eje fundamental para la gestión sustentable de los bienes comunes, como el agua de riego, los campos de uso comunitario, la utilización de hierbas, leña y frutos del monte. Evitando su privatización y desregulación, así como un uso irracional.

A nivel nacional e internacional, como vimos, los gobiernos miembros de FAO abordaban las cuestiones de alimentación como un problema, fundamentalmente, económico. Y se aproximaban a éste desde el concepto de seguridad alimentaria. En el correr del tiempo y, a través de diferentes debates, este concepto fue enriqueciéndose, se le agregaron nuevas dimensiones como las preferencias alimentarias culturales y religiosas, la salud y la educación alimentaria y la sustentabilidad.

Sin embargo, en la práctica, en el diseño e implementación de políticas públicas tendientes a revertir el problema del hambre, estas dimensiones de la seguridad alimentaria quedan en segundo plano. Se pone el foco en la pobreza, proponiendo como salida de ésta el aumento del ingreso y a partir de éste intensificar el consumo. Este crecimiento del consumo redundaba en el fortalecimiento del mercado o del poder económico como conductor de las políticas mundiales y del destino de los pueblos.

Asimismo, las acciones de los gobiernos a favor de la seguridad alimentaria, si bien están abordadas desde un enfoque de Derechos Humanos, éstas están aplicadas a

individuos descontextualizados. En cambio, la soberanía alimentaria utiliza un enfoque de Derecho de los Pueblos o las Naciones, promoviendo una visión colectiva en la cual las particularidades de cada pueblo son un asunto esencial. La seguridad alimentaria intenta garantizar la “sobrevivencia” de las personas, mientras que la soberanía apunta al bienestar, al “Buen Vivir”, como una cuestión integral. Por lo tanto, no es sólo una cuestión de producir más alimentos a nivel mundial sino de quién, cómo y dónde se producen, para qué se producen y, sobre todo, quiénes participan de estas decisiones.

Un paso importante en el último año es el acercamiento de los gobiernos y la FAO al concepto de soberanía alimentaria, producto de la visibilización de los movimientos sociales y ONGs que promueven la soberanía alimentaria como construcción política más compleja. A partir de las movilizaciones, las acciones y la participación en los espacios de discusión estos movimientos, sobre todo los de base rural e indígena, han logrado incorporar al debate gubernamental cuestiones de soberanía ya no sólo de seguridad alimentaria.

Podríamos decir que este acercamiento y debate entre gobiernos, instituciones, organizaciones sociales y ONGs se viene dando gracias a una lucha ideológica *gramsciana*. El objetivo de las organizaciones no es destruir la concepción del mundo que proponen los Estados miembros de la FAO sino transformarla o, por lo menos, revisarla. Esta tiene el propósito de aportar al tratamiento de los problemas alimentarios ya no desde la seguridad, sino, desde una visión más integral, dada la ineficacia y falencias de las acciones llevadas adelante por los gobiernos. En esta lucha ideológica, las organizaciones del campo, las ONGs y la sociedad civil conjuntamente están construyendo una fuerza capaz de transformar el pensamiento hegemónico actual.

El estudio de éste caso nos permitió verificar algunas de las cuestiones que criticamos respecto de la seguridad alimentaria en el cuerpo de este trabajo. Como que, regular el precio de los alimentos, aumentar la producción de alimentos en cantidad y calidad y garantizar un ingreso monetario, no son suficientes para reducir la pobreza, la marginación social y el hambre.

Para las familias que viven en el campo, el acceso a los bienes comunes naturales, la autonomía en las decisiones productivas y alimentarias, y la libertad para mantener viva su identidad son determinantes para su dignidad y permanencia en el territorio, con el cual se hacen uno.

La alimentación para estas familias no es simplemente una cuestión de supervivencia, es más compleja, entran en juego las preferencias alimentarias, el origen de los alimentos, las comidas típicas, la espiritualidad y las relaciones con otros que hacen al bienestar de la familia campesina. También tiene injerencia en el ejercicio de la soberanía alimentaria el empleo o la ocupación, ya que un empleo rural, dependiendo de la relación con el empleador, permite tener acceso a algunos alimentos producidos localmente. Pero además permite mantener el vínculo con la tierra, los animales y los cultivos. En los empleos no rurales, en cambio, se pierde la posibilidad de tener una porción de tierra para producir y se pierde el contacto con la tierra.

Esta intrincada trama se sostiene en el acceso a los bienes comunes naturales, tierra, agua y biodiversidad, y a la construcción del territorio campesino. Sin esta base de sustento la continuidad de este ejercicio y de la identidad campesina, vinculada a esto, se encuentran amenazadas.

Este proyecto político que llevan adelante numerosas organizaciones sociales y movimientos de campesinos e indígenas se reproduce y resiste, a través de su ejercicio concreto, en diferentes territorios, tanto en Argentina como en el resto del mundo. Aunque muchas veces está silenciado es una realidad concreta que lleva muchos años de construcción y que perdura a través de las generaciones debido a un proceso

profundo y consciente de herencia. Es necesario dejar de verlo solamente como un proyecto político de un sector de la sociedad para pasar a construir la soberanía alimentaria a nivel mundial teniendo en cuenta que es un derecho colectivo y que por tanto debe construirse de esa forma.

BIBLIOGRAFÍA

1. **Aguirre, P. 2004.** Seguridad Alimentaria. Una visión desde la antropología alimentaria. En: Desarrollo Integral en la Infancia: El Futuro Comprometido. Fundación CLACYD- Córdoba 2004
2. **Altieri, M. A. 2009.** Agroecología, pequeñas fincas y soberanía alimentaria. *Ecología Política*, ISSN 1130-6378, n° 38, año 2009. Pág. 25 – 35.
3. **Altieri, M. A. y E. Bravo. 2007.** La tragedia social y ecológica de la producción de agrocombustibles en el continente Americano. Red por una América Libre de Transgénicos. Boletín n° 235, 2007.
4. **Altieri, M. A. y C. I. Nicholls. 2000.** Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable. 1ª Edición, México, 2000.
5. **Banco Mundial. 1986.** Poverty and Hunger: Issues and options for food security in developing countries. Washington D. C. February 1986.
6. **Barbetta, P. 2012.** Ecología de los saberes campesinos: más allá del epistemicidio de la ciencia moderna: reflexiones a partir del caso del movimiento campesino de Santiago del Estero Vía Campesina. -1ª ed.- Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO, 2012.
7. **Barg Venturini, R. y F. Q. Armand Ugón. 2007.** Agricultura agroecológica – orgánica en el Uruguay. Principales conceptos, situación actual y desafíos.
8. **Bernstein, H. 2013.** Food Sovereignty: A skeptical view. Conference paper N°1. The Journal of Peasant Studies, sep. 14-15/2013.
9. **Bianchi, A. R. y Bravo, G. C. 2008.** Ecorregión Norandina. Descripción, subregiones, agroecosistemas, sistemas productivos y cartografía regional. Ediciones Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria – INTA. Salta, noviembre 2008.
10. **Bigne, F., Puppo, C. y C. Ferrero. 2013.** Calidad panadera de mezclas de harinas de trigo y algarroba. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos; 2013
11. **Bourdieu, P. 1983.** La *delegación* y el fetichismo político. *En:* Bourdieu, Cosas Dichas.
12. **Bourdieu, P. 2000.** Sobre el poder simbólico, *En:* Intelectuales, política y poder, traducción Alicia Gutiérrez, Buenos Aires, UBA/Eudeba, 2000, pp. 65 – 73.
13. **Caro, P. 2010.** Soberanía alimentaria: aproximaciones a un debate sobre alternativas de desarrollo y derechos de las mujeres. *En:* Documentos Políticos “V Congreso de la CLOC”- Quito, Ecuador. Pág. 39 - 46.
14. **Carvalho, H. M. 2010.** Na sombra da imaginação (1): Reflexão a favor dos camponeses. NERA – Núcleo de Estudos, Pesquisas e Projetos de Reforma Agrária – Artigo do mês: maio de 2010, ISSN 2177-4463.
15. **Centty Villafuerte, D. B., Cano Cayro, A. y L. Arrieta Muñoz Najar. 2006.** Informe de la pobreza humana de Arequipa Metropolitana. Centro de Investigaciones de la Facultad de Economía, Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa, Perú. Pág. 110.
16. **CEPAL – Comisión Económica para América Latina y el Caribe. 2008.** La crisis de los precios del petróleo y su impacto en los países centroamericanos. LC/MEX/L. 908. 18 de junio de 2009. Pág. 125.
17. **Clay, E. 2002.** Food Security: Concepts and Measurement. Roma: Institute of Development Studies, July de 2002. Paper n° 1, 10 p.

18. **Coordinadora Europea Vía Campesina y Uniterre. 2011.** Comunicado de prensa: La UPOV cumple 50 años, los campesinos protestan contra una institución al servicio de la industria semillera. Lunes, 24 de Octubre de 2011
19. **Cuellar Padilla, M y Sevilla Guzmán, E. 2009.** Agroecología, pequeñas fincas y soberanía alimentaria. *Ecología Política*, ISSN 1130-6378, n° 38, año 2009. Pág. 36 – 46.
20. **Cufre, G., C. Rodríguez y H. Pagliaricci. 2002.** Sustentabilidad. *Cursos introducción a la Producción Animal y Producción Animal I*, FAV, UNRC.
21. **de Schutter, O. 2010.** “Especulación con alimentos básicos y crisis de los precios de los alimentos”. Reglamentación para reducir los riesgos de la volatilidad de los precios. Nota informativa 02, Relator especial sobre el derecho a la alimentación, septiembre 2011. Disponible en: http://www.ohchr.org/Documents/Issues/Food/BN2_SRRTF_Speculation_Spanish.pdf, acceso 11/08/14, 10:36 a.m.
22. **Dean, O. 2008.** Diagnóstico hidrológico e hidrogeológico y caracterización de los sistemas de riego de la provincia de Salta, FUNDESNOA, Mimeo.
23. **Denzin, N. K. y Lincoln, Y. S. 1994.** “Introduction: Entering the Field of Qualitative Research” y “The Fifth Moment” en Denzin, N. K. y Lincoln, Y. S. (eds.) *Handbook of Qualitative Research*. California: Sage Publications.
24. **Escribano Ruíz, S. 2010.** Situación y perspectivas de la Soberanía Alimentaria: Una revisión bibliográfica. CERAI, febrero 2010. Pág. 19.
25. **FAO. 2006.** Informe de Políticas. Junio 2006, n° 3. Dirección de Economía Agrícola y del Desarrollo (FAO), con apoyo del Programa de Cooperación FAO/Gobierno de los Países Bajos y el Programa de Seguridad Alimentaria FAO/CE.
26. **FAO. 2008.** Conferencia de Alto Nivel sobre la Seguridad Alimentaria Mundial: los desafíos del cambio climático y la bioenergía. Roma, 5 de junio de 2008.
27. **Fernandes, M. B. 2010.** “Acerca de la tipología de los territorios”. *En*: Carlos A. Rodríguez Wallenius (Coord.) *Defensa comunitaria del territorio en la zona central de México. Enfoques teóricos y análisis de experiencias*. Xochimilco: Juan Pablos Editor. 304 p.
28. **Fernandes, M. B. 2011.** Campesinos y procesos rurales: diversidad, disputas y alternativas. *Boletim DATALUTA – Artigo do mês: agosto 2011*. ISSN 2177-4463. 9 Págs.
29. **Foster, G. 1963.** The dyadic contract: a model for the social structure of a mexican peasant villaje. *American Anthropologist*. N° 63, pp. 1173-1192.
30. **Giménez, G. 1999.** La sociología de Pierre Bourdieu. *En*: Proyecto Antología de teoría sociológica contemporánea (eds.), *Perspectivas teóricas contemporáneas de las ciencias sociales*, UNAM / FCPyS, pp. 151-171.
31. **Glaser, B. G. y Strauss, A. L. 1967.** *The discovery of grounded theory*. New York: Aldine Publishing Company.
32. **González de Molina, M. 2011.** “Agroecología e Historia Agraria. Una hibridación necesaria”. *Estudios Rurales*, Publicación de Centro de Estudios de La Argentina Rural. Bernal, Vol. 1 N° 1, 2001. ISSN: 2250. (Página 1-29).
33. **Guber, R. 1994.** El salvaje metropolitano: A la vuelta de la Antropología Postmoderna. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo. Cap. V, VI y VII. Ed. Legasa, Buenos Aires.

34. **Guber, R. 2001.** La Etnografía. Cap. 2. “El trabajo de campo: un marco reflexivo para la interpretación de las técnicas”. Ed. Norma, Buenos Aires.
35. **Günes Ayata, A. 1997.** “Clientelismo: premoderno, moderno, posmoderno”. En Auyero, Javier (comp.). ¿Favores por votos? Estudios sobre clientelismo político contemporáneo. Buenos Aires: Losada. 1997. p. 41 – 64.
36. **Heinisch, C. 2013.** Soberanía alimentaria: Un análisis del concepto. *En: Comercialización y soberanía alimentaria*/Editores: Francisco Hidalgo, Pierril Lacroix y Paola Román – Quito: SIPAE, 2013. 146 p. ISBN: 978-9978-9953-7-2.
37. **Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).2009.** Mapa de Pobreza e Indigencia. Análisis por provincias y regiones. Septiembre 2009.
38. **Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). 2010.** “La vitivinicultura de la Región Noroeste de la Argentina”. Mendoza, Argentina, septiembre 2010.
39. **Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).2012.** Operativo de Actualización del Registro Nacional de Viñedos 2010-2011. Enero 2012.
40. **Karasik, G. 1984.** Intercambio tradicional en la puna jujeña. *Revista Runa*, N° 14, pp 51 – 91.
41. **León, I. 2010.** “Gestoras de Soberanía Alimentaria”. En Documentos Políticos “V Congreso de la CLOC”- Quito, Ecuador. Pág 15 - 22.
42. **Maluf, R. 2007.** Segurança Alimentar e Nutricional. Petrópolis (RJ): Vozes, 2007, 174 p.
43. **Manzanal, M. 2007.** Territorio, Poder e Instituciones. Una perspectiva crítica sobre la producción del territorio, *En: Mabel Manzanal, Mariana Arqueros y Beatriz Nussbaumer (comp.), Territorios en construcción. Actores, tramas y gobiernos, entre la cooperación y el conflicto.* Edit. CICCUS, ISBN 978-987-9355-49-7, p.15-50 (284), Buenos Aires.
44. **Medeiros Jalil, L. 2009.** Mulheres e soberania alimentar: A luta para a transformação do meio rural brasileiro/Laeticia Medeiros Jalil, 2009. 198 f.
45. **Movimiento Nacional Campesino Indígena.2012.** Derecho a la salud Campesino-Indígena. Marzo 2012, pág. 248.
46. **Movimiento Nacional Campesino Indígena.2012.** Derecho al territorio Campesino Indígena. Córdoba, agosto 2012, pág. 224.
47. **Movimiento Nacional Campesino Indígena. 2011.** Documento síntesis sobre Reforma Agraria Integral. I Congreso Nacional del Movimiento Nacional Campesino Indígena, Buenos Aires 2010. En: Falta Menos, N° 2, marzo 2011, pp. 12-15.
48. **Movimiento Nacional Campesino Indígena. 2010.** Documentos primer congreso nacional. Buenos Aires, Septiembre 2010, 40 pág.
49. **Movimiento Nacional Campesino Indígena. 2006.** Nuestra visión de la reforma agraria. Marzo, 2006, 4 pág.
50. **Neiman, G. y G. Quaranta. 2007.** Los estudios de caso en la investigación sociológica, *En Vasilachis de Gialdino (Coord.) (2007) Estrategias de investigación cualitativa*, Buenos Aires, Gedisa editorial, págs. 213-238.
51. **Obschatko, Edith Scheinkerman de. 2007.** Los pequeños productores en la República Argentina: importancia en la producción agropecuaria y en el empleo en base al censo nacional agropecuario 2002: 2da.Edición revisada y ampliada / Edith Scheinkerman de Obschatko; María del Pilar Foti; Marcela E. Román. - 2a ed. - Buenos Aires: Secretaría Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Dirección de Desarrollo Agropecuario: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura- Argentina, 2007.

52. **Paoli, H. 2002.** “Recursos hídricos de la Puna, Valles y Bolsones Áridos del Noroeste Argentino”. INTA- CIED. Septiembre 2002. 274 p.
53. **Pengue, W. A. 2000.** Peligra la seguridad alimentaria argentina. *Le Monde Diplomatique*, El Diplo, Edición Cono Sur, Setiembre del 2000.
54. **Pengue, W. A. 2004.** Producción agroexportadora e (in)seguridad alimentaria: El caso de la soja en Argentina. *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica*. ISSN 13902776. Vol. 1:46-55.
55. **Piccolo, A., Giorgetti, M. y Chavez, D. 2008.** Zonas agroeconómicas homogéneas. Salta – Jujuy. Estudios socioeconómicos de la sustentabilidad de los sistemas de producción y recursos naturales N° 7. Ediciones INTA. Buenos Aires, Octubre 2008.
56. **Ploeg, J. D. van der. 2009.** Sete teses sobre a agricultura camponesa. En *Agricultura familiar camponesa na construção do futuro*. Pág. 17 – 31.
57. **Popp, J. y M. A. Gasperini. 1999.** El mercado de tierras en dos provincias de Argentina: La Rioja y Salta. Serie Desarrollo Productivo. Red de Desarrollo Agropecuario. CEPAL. Santiago de Chile, diciembre 1999.
58. **Rivera Ferre, M. G. y M. Soler Montiel. 2010.** El enfoque de la Soberanía Alimentaria: más allá de la Seguridad Alimentaria. Universidad Autónoma de Barcelona y Universidad de Sevilla.
59. **Rodríguez, R. A. y R. Villa. 2006.** Subproductos de la chaucha de Algarroba. Ediciones Crisol. Salta, junio 2006. 82 p.
60. **Rojas, J. 2009.** Seguridad alimentaria y soberanía alimentaria: un intento de comparación. *LEISA: Revista de Agroecología*, vol. 25, n° 3, año 2009. Pág. 5 – 7. ISSN: 1729-7419.
61. **Rubio, B. 2011.** Soberanía alimentaria versus dependencia: las políticas frente a la crisis alimentaria en América Latina. *Mundo Siglo XXI*, revista del CIECAS-IPN. ISSN 1870-2872, Núm. 26, Vol. VII, 2011, pp. 105-118.
62. **Sen, A. K. 1981.** Ingredients of famine analysis: Availability and Entitlements. *The Quarterly Journal of Economics*, Vol. 96, N° 3. (Aug. 1981), pp.433-464.
63. **Sevilla Guzmán, E. 2006.** Agroecología y agricultura ecológica: hacia una “re” construcción de la soberanía alimentaria. *Agroecología*, ISSN 1887-1941, N° 1, 2006, pág. 7-18.
64. **Sevilla Guzmán, E. y J. Martínez Alier. 2006.** New social movements and agroecology, *En: Handbook of Rural Studies* (Cloke P., Marsden T., Mooney P., eds.). London: SAGE Publications.
65. **Schneider, S. y Peyré Tartaruga, I. 2006.** “Territorio y enfoque territorial: de las referencias cognitivas a los aportes aplicados al análisis de los procesos sociales rurales” *en: Manzanal M, Neiman G y Latuada M (coord), Desarrollo rural. Organizaciones, instituciones y territorio*. Edit. CICCUS, Buenos Aires, p. 71-102.
66. **Souza Casadinho, Javier 2012.** “Mecanismos de conservación, cultivo e Intercambio de semillas criollas en manos de los productores, la necesidad de resguardar sus derechos”. III Congreso Nacional e Internacional de Agrobiotecnología Propiedad Intelectual y Políticas Públicas. UNER. Rosario
67. **Stake, R. E. 1995.** Investigación con estudio de casos. Quinta edición, 2010, Ediciones Morata, Madrid.

68. **Stedile, J. P. y H. M. de Carvalho. 2010.** Soberanía Alimentaria: Una necesidad de los pueblos. *En Brasil sem fome*, Ministerio de Desenvolvimento Social –MDS, Brasilia, abril 2011.
69. **Unión de Trabajadores Rurales Sin Tierra (UST), Movimiento Campesino de Córdoba (MCC), Movimiento Campesino de Santiago del Estero (MoCaSE – Vía Campesina) e Ingeniería Sin Fronteras (ISF). 2009.** *El Agua en Nuestras Manos*: Manual práctico para el abastecimiento de agua en comunidades campesinas indígenas. Pág. 152.
70. **Vasilachis de Gialdino, I.** 1992. Métodos cualitativos I. Los problemas teórico –epistemológicos. Buenos Aires, Centro Editor de América Latina.
71. **Vasilachis de Gialdino, I. 2007.** La investigación cualitativa, en Vasilachis de Gialdino (Coord.) (2007) Estrategias de investigación cualitativa, Buenos Aires, Gedisa editorial, págs. 23-64
72. **Vasilachis de Gialdino, I. 2009.** Los fundamentos ontológicos y epistemológicos de la investigación cualitativa [92 párrafos]. *Forum Qualitative Social forskning /Forum Qualitative Social Research*, 10(2), Art. 30.
73. **Vía Campesina. 1996.** “Soberanía Alimentaria: Un futuro sin hambre”. Disponible en: www.rebellion.org/hemeroteca/otromundo/030809alimento.htm, fecha de consulta 15/12/11.
74. **Vía Campesina, et al. 2001.** “Declaración sobre la Soberanía Alimentaria de los Pueblos.” Disponible en: <http://www.peoplesfoodsovereignty.org>, fecha de consulta 15/5/11.
75. **Vía Campesina. 2009.** “Declaración de los Derechos de Campesinas y Campesinos”. Documento aprobado por la Comisión Coordinadora Internacional de la Vía Campesina en Seúl en marzo del 2009.
76. **Vía Campesina. 2012.** La cuestión del agua es indisociable a la Soberanía Alimentaria. Extrait du Coordination Européenne Via Campesina – 2012.
77. **Vía Campesina. 2013.** Argentina: Por una Ley de freno a los desalojos y un Instituto de Nacional para la Agricultura Familiar y Campesina. Disponible en: <http://viacampesina.org/es/index.php/noticias-de-las-regiones-mainmenu-29/1893-argentina-por-una-ley-de-freno-a-los-desalojos-y-un-instituto-de-nacional-para-la-agricultura-familiar-y-campesina>, fecha de consulta: 15/08/14
78. **Villarreal, F. 2010.** El conflicto entre los productores de San Carlos (Salta) por el agua del río Calchaquí. En: *El desarrollo y sus lógicas en disputa en territorios del norte argentino/ coordinado por Mabel Manzanal y Federico Villarreal. -1ª ed. – Buenos Aires: Fundación Centro de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad – CICCUS, 2009.*
79. **Villarreal, F. y Manzanal, M. 2010.** “Descentralización del Estado y Concentración del Poder. El caso de la administración del agua en la cuenca del río Calchaquí, Salta, Argentina”. Ponencia aceptada en XI Seminario Internacional de la Red de Investigadores en Globalización y Territorio, Instituto CIFOT, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina, 26 al 29 de octubre.

Sitios de Internet consultados

- Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo:

www.movimientos.org/cloc, fecha de consulta

- Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. Habana, Cuba, Sep. 7, 2001. Disponible en:

http://www.movimientos.org/cloc/show_text.php3?key=1178, fecha de consulta 01/11/11.

- Declaración de Nyéléni. 2007. Foro por la Soberanía Alimentaria. Sélingué, Mali. Disponible en:

<http://www.nyeleni2007.org/spip.php?article7>, fecha de consulta 01/11/11.

- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria,.

<http://inta.gov.ar/unidades/999777/sobre-999777>, fecha de consulta 31/01/14.

- Instituto Nacional de Estadística y Censos Argentina <http://www.indec.gov.ar> fecha de consulta 07/05/13.

- Instituto Nacional de Vitivinicultura. Registros de cosecha y registro de viñedos www.inv.gov.ar fecha de consulta 13/08/13.

- Ministerio de Desarrollo Social de Nación.

www.desarrollosocial.gov.ar/prohuerta/149, fecha de consulta 21/10/13.

- Movimiento Nacional Campesina Indígena

www.mnci.org.ar, fecha última consulta 06/08/14.

- SIIA – Sistema Integrado de Información Agrícola, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

www.siaa.gov.ar, fecha de consulta 12/09/13.

- Vía Campesina

www.viacampesina.org, fecha última consulta 12/08/14

Bibliografía complementaria

- **Achilli, E. 2005.** Investigar en antropología social. Los desafíos de transmitir un oficio. Cap. 3. Laborde Editor: Rosario.
- **Ataide, S. y F. González. 2009.** Anexo. Relevamiento de los principales conflictos territoriales en las provincias de Salta y Misiones (1990-2008). *En: El desarrollo y sus lógicas del norte argentino/* coordinado por Mabel Manzanal y Federico Villareal. – 1ª. Ed.- Buenos Aires: Fundación Centro de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad – CICCUS ,2009. 272 p.
- **Caseres, M. A. s/f** Las Raíces del Juan Calchaquí.
- **Domínguez, D. 2005.** “¿Movimiento Campesino en Argentina?” ponencia presentada a las 3º Jornadas en Antropología Social, Facultad de Filosofía y Letras (UBA), agosto.
- **Elechosa, M. A. y otros. 2009.** Manual de recolección sustentable de plantas aromáticas nativas de la región central y noroeste de la Argentina. Proyecto Específico PNHFA4164: *Desarrollo de tecnologías innovativas para la exploración, conservación, evaluación y utilización de plantas aromáticas nativas.* IRB-CIRN-INTA Castelar. COORDINADOR: Ing. Agr. Msc. Miguel A. Elechosa
- **García de la Serrana – Castillo, X. 2003.** La Soberanía Alimentaria: un nuevo paradigma. Colección Soberanía Alimentaria de Veterinarios Sin Fronteras. Documento 1. Pág. 1- 28.
- **Gigena, A. 2013.** Relevamiento y sistematización de problemas de tierra de los agricultores familiares en la Argentina /Andrea Gigena [et.al.]; dirigido por Karina Bidaseca. -1a ed. -Buenos Aires: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, 2013. 96 p.; 30 x 21 cm.

- **Goites, Enrique.** Manual de cultivos para la huerta orgánica familiar / Enrique Goites; edición literaria a cargo de Janine Schonwald. – 1ª ed.- Buenos Aires: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria – INTA, 2008. 136 p.
- **Ley 7.017,** “Codigo de Aguas de la provincia de Salta”.
- **Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria de Ecuador.** 2010.
- **Martínez, M. R. y M. L. Pochettino.** 2004. Microambientes y recursos vegetales terapéuticos. Conocimiento local en Molinos, Salta, Argentina. Revista Zonas Áridas N° 8 Año 2004. ISSN 1013-445X. pp 18 – 31.
- **Mata de López, S.** 2002. La guerra de independencia en Salta y la emergencia de nuevas relaciones de poder. Andes, núm. 13, 2002. Universidad Nacional de Salta.
- **Mioni, Walter** Tierra sin mal: aspectos jurídicos e institucionales del acceso a la tierra en Salta / Walter Mioni; Gastón Godoy Garraza; Laura Alcoba. - 1a ed. - Jujuy: Ediciones INTA, 2013.
- **Nayak, P.** 2000. Understanding the entitlement approach to famine. Journal of Assam University, Vol. V (1), pp. 60-65, 2000.
- **Peres Bezerra, J. P.** 2011. A água como elemento estruturante na construção de territorios da soberania alimentar. Boletim DATALUTA – Artigo do mês: abril 2011. ISSN 2177-4463. 17 Págs.
- **Pizarro, C.** 2010. Apuntes de clase. “Metodología Cualitativa”. Esc. Para Graduados “Alberto Soriana”, Facultad de Agronomía – UBA. Buenos Aires, 2010.
- **Sanchez, H. H.** 2013. El cultivo de Anís: aspectos a considerar para la producción de Anís. *Sánchez, 1a ed. - Catamarca: Ediciones INTA, 2013. 18 pág.*
- **Taylor, S. y R. Bogdan.** 1996. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Cap. 1 y 6. Paidós, Buenos Aires.
- **Van Dam, C.** 2007. Tierra, territorio y derechos de los pueblos: indígenas, campesinos y pequeños productores de Salta. - 1a ed. - Buenos Aires: Secretaría Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, 2007.

ANEXOS**Anexo N° 1****Guía de preguntas abiertas para entrevistas a campesinos**

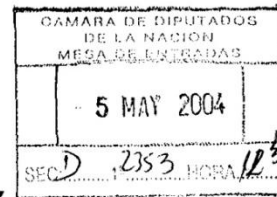
- 1- Presentación del entrevistador y de la investigación.
- 2- Consulta de datos personales: nombre, edad, domicilio, hijos, ocupación.
- 3- Historia personal ¿Dónde nació?, ¿siempre vivió acá/hace cuánto que vive aquí/dónde vivía antes?, ¿por qué se vino al pueblo/bajo del cerro?, ¿pudo ir a la escuela?, ¿usted es dueño de esta tierra?
- 4- Sistemas productivos ¿Qué se produce en el valle/en el cerro?, ¿cómo es el manejo de las diferentes producciones?, ¿utiliza algún tipo de agroquímico para producir?, ¿utiliza maquinaria?, ¿Qué se producía años atrás?, ¿cambió en algo la producción?, ¿destino de la producción?, ¿siempre se cultivó pimentón, anís, comino, vid en la zona?,
¿Cuál es el objetivo de las actividades ganaderas/hortícolas/frutícolas?
- 5- Tierra ¿las tierras dónde usted produce son suyas?, ¿es toda una misma parcela?, ¿paga arriendo, alquiler?, ¿cambia el uso de la tierra cuando no es propia?, ¿vive en el mismo lugar dónde produce?, ¿qué valor tiene la tierra?
- 6- Agua ¿tiene agua para uso doméstico?, ¿para riego?, ¿cuál es la fuente?, ¿cómo es el acceso?, ¿hay algún consorcio de riego, se paga el agua de riego, quién la administra?
- 7- Consortio ¿Quiénes participan de las reuniones?, ¿Quiénes forman parte de la comisión directiva?, ¿usted participa?, ¿cómo es el turnado de riego?, ¿usted tiene turno de riego?, ¿Quiénes tienen acceso al agua?, ¿cómo deciden el reparto del agua?, ¿el agua alcanza?
- 8- Conflictos ¿existe algún problema por el uso de la tierra? ¿del agua? ¿sabe si existe alguien que tenga problema? ¿cuál cree usted que es origen del conflicto?
- 9- Comercialización ¿vende parte/toda su producción?, ¿en dónde o a quién?, ¿cuáles son los principales canales de venta?, ¿los precios quién los decide?, ¿hay mercados locales donde vender su producción? ¿participó alguna vez de una feria de productores?
- 10- Intercambio ¿realiza algún tipo de intercambio de productos con otras personas?, ¿cada cuánto lo hace?, ¿qué valor tiene esto para usted?, ¿dónde lo hace?, ¿existe algún lugar especial dónde hacer intercambios?, ¿hay algún tipo de acuerdo o reglas para el intercambio?
- 11- Semillas ¿de dónde son las semillas que utiliza?, ¿las compra?, ¿intercambia semillas con otros? ¿participó alguna vez de una feria de semillas? ¿cosecha/guarda/junta semillas?
- 12- Monte/biodiversidad/recursos locales ¿extraen algo del monte nativo?, ¿quiénes lo hace y desde cuándo?, ¿para qué lo utilizan?, ¿tienen alguna dificultad para hacerlo?, ¿Cambió esta actividad con el tiempo?, ¿por qué cree usted?
- 13- Vida en el pueblo ¿cómo es la vida en el pueblo?, ¿realizan algún tipo de actividad productiva?, ¿disponen de tierra y agua para la producción agropecuaria?, ¿las viviendas son propias?, ¿existe algún tipo de conflicto por el espacio/por el agua en el pueblo?, ¿cambió algo la vida en el pueblo?
- 14- Alimentación ¿qué come habitualmente?, ¿consume sus cosechas?, ¿consume carne, de dónde la obtiene?, ¿elabora alimentos en su casa?, ¿cuáles son las comidas típicas de aquí?, ¿hay algún alimento que usted ya no consume?, ¿utilizan alguna técnica para conservar alimentos de una temporada a la siguiente?

- 15- Salud ¿cuenta con algún servicio de salud?, ¿acude al hospital?, ¿utiliza algún remedio “casero”?, ¿utiliza hierbas medicinales?, ¿cómo sabe cuál utilizar?
- 16- Jóvenes ¿tienen acceso a la educación formal?, ¿qué salidas laborales tienen aquí?, ¿se interesan por la producción y las actividades del campo?, ¿qué piensa que es importante para ellos?, ¿cómo les transmiten sus conocimientos/intereses a ellos?
- 17- Organización ¿hay algún tipo de organización que reúna a los campesinos de aquí?, ¿usted participa?, ¿Qué espera de una organización?, ¿qué actividades hacen?, ¿con qué dificultades se encuentran?, ¿reciben asesoramiento técnico?, ¿conoce otras organizaciones del país?
- 18- Instituciones ¿recibe asesoramiento técnico/financiamiento/apoya de alguna institución del Estado?, ¿sabe qué acciones llevan adelante en la zona?, ¿Piensa que estas aportan en algo?, ¿qué le gustaría/piensa que deberían hacer?, ¿qué espera de ellas?
- 19- Soberanía alimentaria ¿conoce este concepto?, ¿lo escuchó en algún lugar?, ¿dónde?

Guía de preguntas abiertas para técnicos (ejemplo ProHuerta)

- 1- Presentación del entrevistador y de la investigación.
- 2- Consulta de datos personales: nombre, edad, ocupación, antigüedad en la institución.
- 3- ¿Qué problemas pretende abordar el PH?
- 4- ¿Qué resultados se vienen obteniendo?
- 5- ¿A cuántas personas beneficia?
- 6- ¿Qué efecto cree que tiene el PH sobre la comunidad?
- 7- ¿Considera importante el aporte de las huertas en la alimentación de las familias beneficiarias del programa PH?
- 8- ¿Considera que hay algún efecto sobre la calidad de vida de esas familias?
- 9- ¿Qué recursos le parecen fundamentales para que una familia pueda producir? ¿existe carencia de alguno de ellos?
- 10- ¿Cuántas familias piensa que viven hoy de su producción?
- 11- ¿El PH trabaja la temática soberanía alimentaria?
- 12- ¿Se trabajan cuestiones organizativas y vinculadas a los derechos desde el PH? ¿con qué objetivo? ¿Cuál le parece que es el rol del INTA respecto de estos temas?
- 13- ¿tiene apoyo desde la institución para el abordaje de estos temas?
- 14- ¿considera que desde las instituciones se puede modificar la situación de precariedad de tenencia de tierra y agua de las familias campesinas e indígenas?
- 15- ¿La institución le da libertad para abordar estos temas?

Anexo N° 2



Proyecto de ley

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina, etc.



Artículo 1ª: Declárese de utilidad pública y sujeto a expropiación , con sus respectivos derechos de aguas ,lo plantado y adherido a ellas, las tierras que conforman el catastro n° 40, Departamento de San Carlos, Provincia de Salta, denominado Finca Jasimaná o Jasimaná, Vazquez, Pampa LLana, Paynoa, Loma LLana, Tio Pampa, conforme con los términos del artículo 8ª de la ley 23.302, artículos 11ª y 14ª de la ley 14.932 y los artículos 1ª, 14ª, 16ª y 17ª de la ley 24.071 del Convenio 169 de la OIT y el artículo 75ª, inciso 17 de la Constitución Nacional. .

Artículo 2ª: El Poder Ejecutivo Nacional dispondrá de la transferencia de las tierras a la autoridad de aplicación, por intermedio del Instituto Nacional de Asuntos Indígenas , según los términos de la ley 23.302, que adjudicará



II. Cámara de Diputados de la Nación

*Las Islas Malvinas, Georgias del Sur
y Sandwich del Sur son Argentinas.*



las tierras expropiadas a la comunidad Indígena Jasimana , con Personería Jurídica N°298/91, de la Provincia de Salta, en los términos de los artículos 3ª y 12ª de la citada ley.

Artículo 3ª: Las tierras cuya expropiación se dispone tienen una extensión de 1.295.674 Hectáreas, 58 a., 02ca., limitando ,al norte: con la estancia Gualfin, al sud: con territorio de la Provincia de Catamarca, al este: con las altas cumbres que forman la cuenca del Río Guasamayo (propiedad de la sucesión de Juan Uriburu y José Gómez) y al oeste: la cordillera de Los Andes, línea divisoria o deslinde entre el territorio de Los Andes y la Provincia de Salta.

Artículo 4ª: Se deja establecido que de las tierras cuya expropiación se dispone se detraeran dos Hectáreas , que se destinarán en propiedad a la Escuela N° 4181, Santo Domingo Savio, actualmente asentada en una hectárea . La hectárea restante será elegida por la comunidad a cuyo favor se establece la expropiación.

Artículo 5ª:La expropiación de las tierras descriptas en los artículos 1ª y 3ª de esta ley , será indemnizada con imputación a rentas generales del presupuesto del año 2.004.



II. Cámara de Diputados de la Nación

*Las Islas Malvinas, Georgias del Sur
y Sandwich del Sur son Argentinas*



Artículo 6º: El Poder Ejecutivo por intermedio del organismo correspondiente entenderá en la totalidad de la implementación y ejecución de la presente ley, en correspondencia con lo dispuesto por las leyes 23.302,24.071 y el artículo 75, inc.17 de la C.N.

Artículo 7º: Oportunamente, a través del órgano de aplicación de la presente ley y la Escribanía General de Gobierno de la Nación , se extenderá la correspondiente escritura de la titularidad de dominio de las tierras expropiadas en forma comunitaria a la Comunidad Indígena de Jasimaná, del departamento de San Carlos, Provincia de Salta.

Artículo 8º: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

SECRETARÍA DE LEGISLACIÓN
REPUBLICA ARGENTINA