

Propuesta de Simposio: “Contrastes alrededor del alimento: semillas, agro, agroindustria, consumo y patrimonialización”.

Coordinadora: Msc. Margarita Camacho

Duración: 4 horas.

Fecha tentativa: Jueves tarde, a partir de las 2pm.

La relación del ser humano con el alimento es una relación tan antigua como la historia misma. La historia es el paso del hombre en el tiempo, se crea con el hombre, al igual que la cultura. La cultura expone las relaciones del hombre con su entorno. En este sentido, la relación del ser humano con su alimentación, define, crea y caracteriza culturas, asienta matices relevantes que las distinguen. Por eso se pueden reconocer diferencias y similitudes entre los distintos modos y culturas: comida china, comida mexicana, italiana, ecuatoriana. Comida mixteca, quiteña, andina, de cada una de nuestras familias. Con esto se advierte la fractalidad del alimento y de las culturas.

Estas tradiciones alimenticias cambian, se modifican con el pasar del tiempo, con la creación de nuevas herramientas y tecnologías, con el continuo deslizamiento de los sentidos en la humanidad.

A través del tiempo, el hombre ha ido experimentando cambios en su alimentación. Por ejemplo, el nomadismo se caracteriza por la constante búsqueda del alimento, siendo este su principal motor. El sedentarismo igual, nace con la agricultura, la producción de alimentos in situ. Y es así que esta relación no deja de deslizarse junto con otros alumbramientos humanos, como el fuego, la electricidad, el barro, el acero, la extracción del petróleo, entre tantas otras.

Desde ahí, el preguntarse por la alimentación en el siglo XXI, expone una serie de contrastes que matizan el carácter del siglo y de la relación con el alimento. En la actualidad podemos hablar de un siglo con síndrome de bipolaridad, pues surgen movimientos antagónicos, totalmente polarizados y al parecer irreconciliables. Por un lado, la manipulación de la naturaleza a escala atómica y genética, la transgénesis, el *fast food*, el neoliberalismo, los monocultivos y por otro lado movimientos verdes, ecológicos, el *slow food*, economías colaborativas, diversidad agroecológica, mercados locales, etc., teniendo cada uno mucho por aportar.

Desde estas contradicciones, que nos habitan, que nos constituyen como seres del siglo XXI, nos preguntamos por el devenir del alimento.

Esto es lo que se pretende resaltar desde este simposio, el mismo que se inscribe dentro de los ejes temáticos: antropología de la naturaleza y agroecología.

Desde el mismo se pretenden resaltar los contrastes actuales alrededor del alimento y todo su sistema. Desde la producción de semillas, pasando por el agro, la agroindustria, llegando al consumo y patrimonialización. Estos distintos procesos presentan sus dinámicas características, complejidades y contradicciones.

Es así que se va a convocar a representantes de los distintos movimientos a exponer su punto de vista con la finalidad de enriquecer el diálogo alrededor de estos temas de tanta trascendencia en la vida del ser humano.

Después de una breve introducción en la que se resaltarán el sentido de la convocatoria, se expondrán los contrastes, invitando a representantes

especializados y comprometidos con los distintos puntos de vista en cada campo, enunciados a continuación:

Semillas: El tema es muy controversial. Por un lado, están los movimientos ecologistas que resaltan los problemas alrededor de los organismos modificados genéticamente (OMG), la transgenia, la certificación de semillas, la importancia de la soberanía en cuanto a las mismas, que atesoran y promueven el uso de semillas nativas advirtiendo extinción de especies y posibles catástrofes. Por otro lado, la ciencia continúa su paso en la exploración genética de la vida, y de los alimentos. Cada día nuevos experimentos salen a la luz. Los códigos genéticos de cada especie, están siendo investigados, arrojando resultados increíbles, muchos esbozándose como salvadores de problemas tan complejos como el hambre y el crecimiento poblacional del mundo.

Agro: siguiendo el mismo hilo conductor, existen movimientos sociales que frente a los problemas ambientales facticos, promueven la agricultura familiar campesina, la pequeña y mediana escala, la agroecología, lo bio, lo orgánico, bosques comestibles análogos, etc., *versus* problemas demográficos, desnutrición, pobreza, para los que, monocultivos, el uso de fertilizantes, pesticidas, hormonas y demás sustancias químicas, la producción intensiva de alimentos, entre otros, esbozan una solución.

Agroindustria: la producción artesanal, la escala humana, economías colaborativas, mipymes en contraste con las cadenas rápidas, las transnacionales, el *agrobusiness*, representando cada uno modelos económicos y sistémicos distintos.

Consumo: por un lado, están las distintas campañas de consumo responsable, el *slow food*, etc., enfrentándose al marketing, la publicidad, el *fast food*, temas que son atravesados por la comunicación, el exceso de información y desinformación al que se tiene acceso, el alienismo, la curiosidad, la formación social del gusto, etc.

Patrimonialización: el patrimonio alimentario es un fenómeno característico del siglo XXI, constructo semiótico promovido por la FAO, OMS, UNESCO, y otras instituciones afines, para promover prácticas y representaciones culturales de cada pueblo o nación, contrarrestar la industrialización de las cocinas, aproximarse a otras culturas alimentarias locales, lo que genera no pocos cuestionamientos y controversias.

Como se evidencia, el tema alimentario es un tema de gran trascendencia y también de alta complejidad. Existen un sinnúmero de dinámicas que se resaltan dependiendo del punto de vista, ideología y *locus* de enunciación desde el que se las lea. Precisamente estos contrastes puestos frente a frente permitirán ampliar las perspectivas, y con un espíritu de síntesis, retornar la mirada hacia nosotros, como consumidores, como habitados por contradicciones y con poder de decisión. Al cierre, se hará una ronda de preguntas, en la que los asistentes podrán interactuar con los panelistas.

Todo esto para seguir enriqueciendo el pensamiento y el diálogo alrededor del devenir del alimento y su relación con el ser humano y la cultura.