

## Ecologías estomacales, cuidados y estéticas ecoalimentarias

### Stomach ecology, care and eco-food aesthetics

#### Yunuen Diaz Velazquez

Universidad Autónoma del Estado de Morelos  
Morelos, México  
yunuen.diaz@uaem.mx  
ORCID: 0000-0002-5100-7435

#### Resumen

El objetivo del presente trabajo es analizar las problemáticas en los sistemas alimentarios contemporáneos para mostrar cómo la emergencia de estéticas ecoalimentarias es una respuesta a un contexto global donde la comida se ha convertido en un asunto político. Desde los estudios ecofeministas se ha enfatizado cómo la alimentación atañe a los cuerpos, pero también a los ecosistemas, pues la relación alimentaria es una relación con el entorno. Las *ecologías estomacales* ponen en relación el cuidado de la comida y del medio ambiente.

**Palabras clave:** ecofeminismo, arte contemporáneo, ecoestéticas, alimentación

#### Abstract

The objective of this work is to analyze the contemporary food systems problems to explore how the emergence of eco-food aesthetics is a response to a global context where food has become a political issue. Ecofeminist studies have emphasized how food is related with bodies but also with ecosystems, since the food relationship is a relationship with the environment. Stomach ecologies are presented as an approach to observe the relationship between environmental care and food.

**Keywords:** ecofeminism, contemporary art, ecoaesthetics, food

Recepción: 15-10-2023 | Aceptado: 28-11-2023  
Publicado: 15-12-2023



#### Acceso abierto

Esta obra está bajo licencia Creative Commons  
Atribución-NoComercial 4.0 Internacional (CC  
BY-NC 4.0) <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.es>

#### Citación:

**Diaz, Yunuen.** "Ecologías estomacales, cuidados y estéticas ecoalimentarias". *Estudios del Discurso* 9.2 (2023): 41-59.

**DOI:** <https://doi.org/10.30973/esdi.2023.9.2.164>

## Introducción: ecologías estomacales

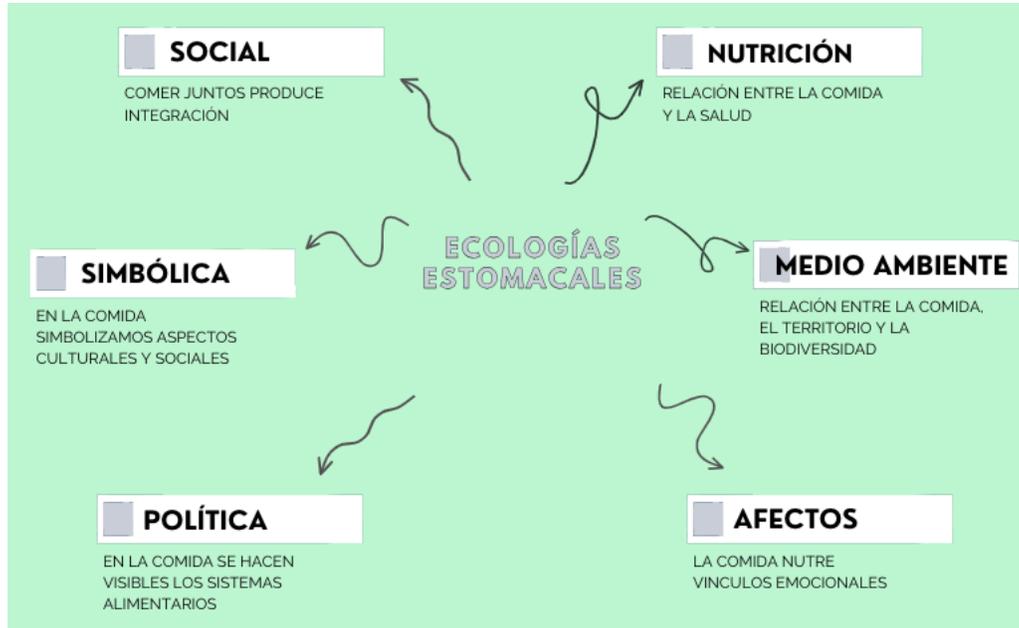


Imagen: Yunuen Díaz.

Probar un platillo con vegetales y legumbres de la región es como degustar un fragmento de paisaje. Sin embargo, en la época contemporánea, las oportunidades para poder saborear alimentos del propio entorno son cada vez menores. Hoy en día la comida empaquetada viaja de un país a otro antes de llegar a nuestra mesa, borrando la relación que existía entre la comida y el territorio.

Desde el feminismo se entiende que la alimentación es una práctica de cuidado que al haber sido feminizada ha sido poco valorada; sin embargo, forma parte de las actividades que sostienen la vida, no solo porque los alimentos nutren al cuerpo, sino porque la comida también contiene elementos afectivos y sociales. En el libro *Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power* (1999), Carole M. Counihan explica cómo:

El papel predominante de las mujeres en la alimentación es un universal cultural, un componente importante de la identidad femenina y una fuente importante de conexión e influencia femenina sobre los demás<sup>1</sup> (Counihan 46).

<sup>1</sup> Traducción de la autora. "The predominant role of women in feeding is a cultural universal, a major component of female identity, and an important source of female connection to and influence over others".

Desde esta mirada, analizar la comida entreteje una serie de entramados que nos revelan experiencias de las mujeres y su influencia en la sociedad.

Si bien, desde los años setenta emergieron en Estados Unidos los estudios feministas sobre la comida, su alcance no había sido muy extenso hasta recientes décadas. De acuerdo con la investigadora Alice L. McLean, los estudios feministas de la comida comenzaron cuestionando los estereotipos de género asociados a la alimentación; sin embargo, se fueron ampliando para incluir temas como las culturas alimentarias ligadas a la identidad, los aspectos literarios en la escritura de recetas, las prácticas colonizadoras en la alimentación y los cambios dietarios a nivel global, entre otros (McLean 2).

Desde los estudios ecofeministas se ha enfatizado cómo la alimentación atañe a los cuerpos, pero también a los ecosistemas. La investigadora y activista de la India, Vandana Shiva, ha sido una de las voces más importantes en este tema exponiendo cómo la especulación de las agroindustrias convierte al alimento en un negocio que solo busca maximizar el capital sin preocuparse por la vida de las personas. En el libro *¿Quién alimenta realmente el mundo?* Shiva expone los conflictos de un modelo de producción agroindustrial en el que unos cuantos se benefician económicamente mientras los pequeños productores son pauperizados, el ambiente es degradado por la agricultura extensiva y los medios de vida de las comunidades son afectados. En ese sentido, no se puede pensar en la comida sin pensar en los modelos económicos globales impuestos desde los países imperialistas.

Así, la relación entre comida y ecología es más evidente que nunca. De acuerdo con el estudio *Sistemas Alimentarios en América Latina y el Caribe en un escenario de pospandemia*, publicado por la FAO en 2021: “Los sistemas agrolimentarios son, en alguna medida, corresponsables por el 89% de las especies perdidas entre los años 1970 y 2014 (Graziano, et al. v). Esto llama la atención sobre la necesidad de pensar en las interrelaciones entre la comida y los entornos.

En el presente trabajo analizaré lo que he nombrado como *ecologías estomacales*, se trata de un acercamiento a la alimentación considerando tanto los aspectos de su producción, consumo y distribución, como sus asociaciones simbólicas, identitarias, sociales y afectivas, donde podemos ver cómo el cuidado del estómago y el cuidado de la tierra están estrechamente relacionados.

Para abordar este análisis he dividido el artículo en cuatro partes. En *El estómago social*, presentaré el panorama de interrelaciones económicas, políticas y culturales que

intervienen en las decisiones alimentarias colectivas. En *La comida como síntoma de cambios históricos y geopolíticos*, analizaré variables estructurales que han dado forma a los sistemas alimentarios contemporáneos. Posteriormente, presentaré un *Diagnóstico de las ecologías estomacales en América Latina*, analizando las principales problemáticas que enfrenta la región. Finalmente, en el último apartado, presentaré tres obras de artistas con prácticas ecoalimentarias donde se ponen de manifiesto las relaciones ecosistémicas entre la comida y el territorio. El objetivo del presente trabajo es analizar las problemáticas en los sistemas alimentarios contemporáneos para mostrar cómo la emergencia de estéticas ecoalimentarias es una respuesta a un contexto global donde la comida se ha convertido en un asunto económico y político.

Si bien, mi trabajo sobre el estómago social inició con mi investigación sobre la situación del arroz en el estado de Morelos que culminó en una exposición y la publicación del libro: *Barro y Arroz, Tierra, cocina y resistencia* (Díaz 2022), esta preocupación por poner en relación la comida y el territorio se ha ido ampliando temática e históricamente para comprender mejor tanto los contextos como las producciones artísticas ecoalimentarias contemporáneas.

## 1. El estómago social

La Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 ya proponía: “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación” (ONU 2010). La seguridad alimentaria, sin embargo, no solo se refiere a la cantidad mínima de alimentos, sino al derecho a tener una alimentación variada y nutritiva que promueva la salud de las personas. Lamentablemente, aunque el acceso a los alimentos ha aumentado, no siempre se cuenta con dietas saludables. De acuerdo con estadísticas de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares en 2018, el 41% de los hogares mexicanos expresó haber experimentado preocupación por no tener suficiente alimento; mientras el 32% consideró que no tuvo una alimentación sana y variada (INEGI 2020).

Por otro lado, en el informe *Sistemas Alimentarios en América Latina y el Caribe, Retos en un mundo postpandémico* se analiza cómo el crecimiento acelerado de los supermercados y las firmas de logística de comida, así como la proliferación de



Imagen: Yunuen Diaz.

restaurantes de comida rápida han hecho que la dieta a nivel global haya cambiado. Hoy en día el consumo de comida ultraprocesada con carga calórica excesiva es mucho más abundante, lo que ha llevado al incremento en los niveles de obesidad en todas las edades, provocando desnutrición y afectando la salud en general (Graziano et al. 1-5).

Esto nos muestra cómo, contrariamente a la idea diseminada de que cada persona es responsable de su alimentación, existen muchas variables que determinan qué comemos y cómo comemos; por ello, a partir de una idea de Silvia Rivera Cusicanqui (63) he desarrollado el concepto del *estómago social*<sup>2</sup> para hablar de cómo en el capitalismo contemporáneo las decisiones alimentarias están predefinidas de manera estructural.

2 La autora usa el término "estómago social" como metáfora de indigestión o incomodidad frente a los blanqueamientos y el aspiracionismo de ciertos sectores de la sociedad boliviana, sin referirse específicamente a la comida. Por mi parte, convierto el *estómago social* en un concepto que permite hacer visibles las condiciones estructurales que afectan la alimentación, desindividualizando así las decisiones alimentarias.

Para comprender mejor cómo se articulan los patrones alimentarios, a continuación, ahondaré en algunos de los aspectos que definen la elección de los alimentos:

**1. Lo accesible.** En un mundo con horarios de trabajo extenuantes, en el que no hay mucho tiempo para cocinar, las personas eligen lo cercano, lo que se puede adquirir en la cafetería o en la tienda más próximos; sin embargo, este tipo de lugares buscan maximizar su beneficio, así que crean alianzas con cadenas de logística que proporcionan productos masificados. Pocas veces podemos conseguir en estos lugares comida fresca, vegetales o frutas de la zona, pues lo que buscan estos establecimientos es maximizar sus ganancias sin pensar en el bienestar de los consumidores. En el análisis *Patrón de Alimentación en México* de Gabriela A. Galán Ramírez especialista en nutrición humana, se expone cómo la mayor participación de las empresas internacionales, sumada a la acelerada urbanización y el desarrollo de las cadenas de supermercados, han afectado a las tiendas minoristas que comercializan alimentos frescos (Galán, 2021).

**2. El precio.** Las personas tienden a consumir alimentos que les representen los menores costos. Esto aplica tanto para alimentos crudos como para el consumo en establecimientos. De acuerdo con un estudio de Global de Nielsen sobre Tendencias de Comida fuera del Hogar realizado en 2016: el 52% de los mexicanos consideran los precios de un establecimiento como un factor de decisión para elegirlo al comer fuera de casa, solo 37% considera la calidad de los alimentos y 26% el servicio (*The Food Tech*).

Sin embargo, en el mundo contemporáneo globalizado el precio de la comida tiene que ver sobretodo con el nivel de subvenciones de los gobiernos. En la serie de la BBC *The men who made us Fat*, Jacques Peretti describe cómo para obtener votos suficientes para su reelección, el presidente Nixon puso en operación un programa de subvenciones que permitieran que la comida fuera muy barata para los consumidores, esto llevó a una sobreproducción de alimentos, sobre todo de maíz, cuestión que llevó después al desarrollo del jarabe de maíz de alta fructosa, elemento que se utiliza actualmente en lugar del azúcar en productos como jugos procesados, refrescos, bebidas energéticas, dulces, postres, helados e incluso en cereales y barras energéticas. El jarabe de maíz de alta fructosa es mucho más barato que el azúcar, pero se identificó como muy poco recomendable para la salud, incluso se ha ligado con el aumento de la diabetes, los triglicéridos y la presión arterial (López, 2019). Se ha identificado también

que este tipo de comidas son altamente adictivas, pues inhiben la hormona de la saciedad, lo que hace que una persona las consuma sin parar (Pardío, 2021). Esta comida dulcificada artificialmente resulta entonces muy barata siendo la elección de muchas personas.

**3. Tiempo para cocinar y comer.** En nuestro mundo contemporáneo, el tiempo define muchas decisiones, incluso las alimentarias. Poder llevar una alimentación sana requiere de tiempo para conseguir alimentos frescos, los mercados locales trabajan en horarios de oficina por lo que para muchas personas adquirir productos del mercado es inaccesible. Por otro lado, hay que tomar en cuenta que el tiempo de preparación y cocción de los alimentos puede ser largo, por lo que muchas personas optan por comprar comida procesada lista para calentar. Desafortunadamente, este tipo de alimentos no suelen integrar una diversidad en su oferta, suelen ser comidas que sacian el apetito, pero no tienen nutrientes variados.

**4. Imperativos energéticos.** El capitalismo ha construido dinámicas de trabajo donde se exige un alto rendimiento por periodos prologados. Esta productividad sostenida necesita de apoyos calóricos para mantenerse, por ello, el consumo de estimulantes como el café, las bebidas energéticas o las bebidas azucaradas se ha normalizado en la cultura occidental. Aunque estos productos tienen un efecto rápido en el sistema nervioso proporcionando una sensación de vitalidad, tienen efectos negativos en la salud a largo plazo, además de ser altamente adictivos. Las altas concentraciones de azúcares y estimulantes pueden dañar el sistema nervioso, provocar diabetes y aumentar la presión arterial<sup>3</sup> (Ardila, 2023).

**5. Las modas alimentarias.** Las cadenas de restaurantes americanos se han impuesto por todo el mundo. A través de las series, la publicidad tradicional o por redes sociales, las cadenas de comida se integran a los imaginarios colectivos globales asociándose al cosmopolitismo, o bien, a un estatus y un poder adquisitivo.

---

<sup>3</sup> <https://www.ucentral.edu.co/noticentral/bebidas-energizantes-sus-efectos-salud>

**6. Las identidades.** En cada región, los productos endémicos conforman recetas que se integran a los imaginarios culturales y a las experiencias emotivas de los comensales. En el libro *¡Vivan los tamales!*, Jeffrey M. Pilcher explica cómo la literatura culinaria, como los recetarios, tienen un gran potencial para contribuir a la creación de culturas nacionales (Pilcher 15).

Por su parte, en el escrito *La Prieta*, la escritora chicana Gloria Anzaldúa describe cómo el llevar de comer tacos para el almuerzo en Estados Unidos era motivo de discriminación, sin embargo, mantener su forma de alimentación constituía parte de un acto de reivindicación de su mexicanidad (Anzaldúa 161).

En el libro *La tortilla es como la vida*, Carole Counihan presenta un panorama en el que las mujeres mexicanas en Estados Unidos mantienen la tortilla como emblema identitario. Counihan lo asocia a un “ambientalismo chicano” el cual examina no solo la comida, sino también el uso de la tierra y el agua en la producción de alimentos.

Revisar estos aspectos nos permite ver cómo los hábitos alimentarios no dependen solo de decisiones individuales, sino de factores macrosociales. Si bien existen otras aristas que también influyen en las decisiones alimentarias como la clase social, el género y la edad, en este apartado me ha interesado desarrollar aquellas que influyen en sectores amplios de la sociedad. A continuación se analizarán otros factores que intervienen en los sistemas alimentarios.

## **2. La comida como síntoma de cambios históricos y geopolíticos**

Los sistemas políticos y económicos no solo dan forma a nuestra alimentación, sino que también definen variables culturales. En el artículo “The McDonalization of Society” (1993), George Ritzer analiza cómo la globalización de la cadena McDonald’s, no solo ha significado la introducción de un producto en la dieta global, sino la implantación de una cultura que se sustenta por un lado en las universidades McDonald’s donde se adiestra a los trabajadores en un sistema de producción en serie; y por otro lado, se modula también a los clientes a través de los anuncios comerciales que aleccionan a los consumidores en cuestiones cómo la forma en que deben hacer fila para solicitar

## LA COMIDA COMO SÍNTOMA DE CAMBIOS HISTÓRICOS Y GEOPOLÍTICOS



su menú, esperar por su plato y limpiar su propia tarja al terminar de comer. Este ejemplo nos permite ver cómo los cambios en los modos de producción y consumo de alimentos conforman nuevas pautas estructurales. En este apartado abordaré algunas de estas reconfiguraciones:

### a. Comida y configuración social

Las comidas comunitarias tienen la función de servir de espacio de socialización, refuerzo afectivo, momento de convivialidad y reencuentro. Si bien en los espacios rurales las comidas comunitarias siguen formando parte de los entramados culturales, en las ciudades este tipo de prácticas se han ido disolviendo. De acuerdo con Nacho Sánchez, catedrático del Departamento de Antropología Social de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Granada “las sociedades modernas han enfatizado el individualismo” (Sánchez, 2023), por lo cual, sobre todo en las ciudades más urbanizadas, hay una tendencia cada vez mayor a comer en soledad. Sin embargo, el menú en solitario se caracteriza por tener una ingesta menor tanto en cantidad como en variedad, que el de una persona en compañía: “La pereza para cocinar, la comodidad y la carencia de horarios son algunas de las causas” (Palau, 2012).

El compartir comida refuerza la sociabilidad, pero en un sistema capitalista que exalta la competencia y la productividad, la explotación laboral y la individualidad, los ejercicios comunitarios son relegados.

## ***b. Sistemas productivos***

De acuerdo con la FAO, las huertas familiares han sido cultivadas desde la antigüedad y han constituido una forma de proveer autosustento a las familias: “La diversidad de las necesidades familiares se encuentra reflejadas en las huertas familiares, las cuales incluyen desde los productos alimenticios básicos, las frutas, las legumbres, materiales diversos, hasta condimentos y especias, estimulantes y medicamentos” (FAO).

Hasta hace apenas unas décadas, en muchos países de Latinoamérica las personas solían consumir productos que provenían de la milpa y/o de un huerto en casa; sin embargo, estas dinámicas de autoconsumo han cambiado en el mundo contemporáneo; de acuerdo con un estudio de la Universidad de Potomac basado en datos la FAO, actualmente, la mitad de la producción agrícola mundial proviene de Asia, con China e India como los principales actores agrícolas de esa región (Becerra, 2022). Así, hemos pasado a depender de alimentos que se producen en entornos muy lejanos, perdiendo con ello la relación que existía entre el estómago y el entorno.

De acuerdo con la investigadora Elisa Oteros, la producción agraria se sostiene en dinámicas de desigualdad:

Muy pocos propietarios -con frecuencia extranjeros- manejan ingentes superficies de tierra con un modelo agroindustrial orientado a la exportación, mientras que las tasas de desnutrición entre la población son enormes y la agricultura campesina se enfrenta a los retos del cambio climático y las dinámicas de los mercados globales (Oteros, 2018).

Este sistema basado en la producción industrial a gran escala con movimientos globales de comida muestra que no solo hemos perdido la posibilidad del autosustento, sino que estos sistemas promueven además la desigualdad y la explotación de la tierra y de las personas.

## ***c. Cambios en los patrones dietarios***

En el estudio “Pérdida de soberanía alimentaria: una faceta actual de los países subdesarrollados” desarrollado por Jesús Carlos Morett-Sánchez y Celsa Cosío-Ruiz se analiza cómo, a pesar de que existe una enorme diversidad de plantas comestibles, la mayor

parte de la población mundial consume tan solo doce especies vegetales y cinco animales, las que proporcionan más de 70% de los alimentos; además, muchas de las variedades tradicionales de las plantas han desaparecido paulatinamente; de acuerdo con los autores del estudio “la FAO estima que en los últimos cien años se redujo 75% de la diversidad genética de las plantas cultivadas y consumidas por los seres humanos, por la pérdida de variedades locales que estaban adaptadas a distintas situaciones agroecológicas” (Morett y Cosío, 10). Con esta información podemos ver cómo hemos pasado de una dieta biodiversa a un consumo muy homogéneo que no contiene la variedad nutricional para garantizar la salud.

#### **d. Sistema económico político**

En el libro *La disputa por el bienestar en América Latina en tiempos de asedio neoliberal*, se analiza cómo muchos países de América Latina pasaron de una política que promovía el Estado de Bienestar a modelos económicos neoliberales: “Entre 1940 y 1960 se gestaron gobiernos y movimientos políticos (llamados populismos) para los que el Estado cobraba la mayor centralidad política” (Grassi 14); sin embargo, en las últimas dos décadas del siglo XX, el modelo económico global empujó hacia la privatización de servicios que antes eran considerados de orden público, entre ellos la salud, la educación y las jubilaciones (Grassi 15).

Así, mientras en la segunda mitad del siglo XX existían instituciones que protegían los productos de las canastas básicas, pagando precios justos a campesinos y ofreciendo precios accesibles a la población, la producción alimentaria pasó a convertirse en un elemento controlado por el mercado. Sobre ello se ahondará más en el apartado 3.

#### **e. Aproximaciones tecnológicas a la comida**

Si bien, la domesticación de las plantas ha formado parte del desarrollo de la agricultura, los procesos contemporáneos se han vuelto muy invasivos. Los organismos modificados genéticamente (OMG) -u organismos transgénicos- son semillas cuyo ADN ha sido intervenido. Aunque la industria alimentaria es muy entusiasta con estos productos, activistas alimentarias como Vandana Shiva denuncian que este tipo de desarrollos

solo benefician a las grandes compañías. De acuerdo con los investigadores, Jesús Carlos Morett-Sánchez y Celsa Cosío-Ruiz:

Los agroquímicos y semillas hasta 2015 estaban dominados por seis empresas: BASF, Bayer, Dow Chemical, DuPont, Monsanto y Syngenta, quienes controlaban 75% del mercado mundial de insumos químicos y semillas. La situación incrementó en 2017 y 2018 con las fusiones entre Dow Chemical con DuPont, Syngenta con ChemChina y Bayer con Monsanto (8, 9).

Por otro lado, Morett y Cosío, también detallan cómo “de 50 a 90% de la asistencia global alimentaria está condicionado por tratados bilaterales de comercio, donde Estados Unidos, por ejemplo, obliga a los países que reciben alimentos a aceptar granos genéticamente modificados” (15).

Este panorama muestra cómo las tendencias económicas impuestas por el capitalismo del siglo XXI han tenido gran repercusión en la forma de producir y consumir alimentos. La industria alimentaria se ha convertido en uno de los grandes negocios contemporáneos que ve en la alimentación un potencial de inversión sin poner atención al cuidado de los ecosistemas y la vida.

### **3. Diagnóstico de los sistemas alimentarios en América Latina**

Morett y Cosío han analizado cómo hasta los años setenta del siglo XX los países subdesarrollados tenían una producción agropecuaria excedentaria, pero esta situación llegó a su punto máximo en 1977; a partir de esa fecha inició la tendencia hacia un crecimiento más rápido de las importaciones que el de las exportaciones, esto llevó a que en los años noventa la mayor parte de los países de América Latina importara más de lo que exportaba, perdiendo así su soberanía alimentaria (11).

De acuerdo con la FAO, para que un país tenga seguridad alimentaria debe producir más del 75% de sus alimentos, esto permitiría a las economías no ser vulnerables ni a las crisis económicas globales ni a los precios del mercado ni a las presiones políticas de las grandes potencias (Morett y Cosío 11); sin embargo, la FAO, en sus *Indicadores*



Imagen: Yunuen Díaz.

de Seguridad Alimentaria de 2021, señala que en promedio, 55.6% del valor de las importaciones que realizan los países subdesarrollados se destinan a la compra de alimentos, mientras que los países ricos solo importan el 6.4% de sus alimentos (Morett y Cosío 11).

Desde la década de los ochenta, Estados Unidos presionó a los gobiernos Latinoamericanos para firmar Tratados de Libre Comercio que prometían apoyar las economías nacionales permitiendo a cada país desarrollar sus ventajas competitivas; sin embargo, estos tratados no resultaron provechosos para todos los firmantes, por ejemplo el TLCAN firmado en 1994 entre Estados Unidos, Canadá y México, resultó nocivo en muchos aspectos.

Los campesinos mexicanos se encontraron desde el inicio en gran desventaja para competir con los granjeros estadounidenses y canadienses dado las subvenciones del gobierno, la cantidad de terrenos de cultivo y la tecnología a la que tenían acceso. Esta problemática trajo consigo el abandono del campo y el inicio de los movimientos migratorios masivos hacia las ciudades y hacia otros países, con una subsecuente descomposición social.

Esta situación ha llevado también al crecimiento en la desigualdad en la región. De acuerdo con datos del Banco de Desarrollo de América Latina y el Caribe En América Latina y el Caribe, el 50% más pobre de la población obtiene tan solo el 10% de los ingresos, mientras el 10% más rico recibe el 55%. En términos de riqueza, la concentración es mucho mayor: el 10% más rico acumula el 77% de la riqueza y el 50% más pobre solo el 1% (De la Mata y Berniel, 2022). A esto hay que agregar que el consumo de alimentos ultraprocesados ha incidido directamente en la salud de las personas, de acuerdo con la FAO, actualmente se vive una *sindemia*, es decir, una epidemia de epidemias, pues la obesidad, la desnutrición y el cambio climático son tres pandemias que operan de manera interrelacionada debido a los sistemas alimentarios contemporáneos en América Latina y el Caribe (Graziano, et. al).

Finalmente, se debe enunciar cómo las industrias agroalimentarias se interesan únicamente en la producción de más capital, lo que significa un empobrecimiento en la biodiversidad de las regiones y pérdida de la diversidad alimentaria. Al mismo tiempo, la necesidad de ampliar los territorios para la explotación agrícola ha llevado al desarrollo de neoextractivismos, extendiendo sus intereses a zonas con recursos naturales donde habitan comunidades indígenas o asentamientos rurales, en ese sentido, las luchas ambientales contemporáneas latinoamericanas se encuentran profundamente unidas a la defensa del territorio, algo que autoras como Maristella Svampa nombra como *ecoterritorialidad* (Svampa, 3-30).

Si bien, muchos países latinoamericanos se están movilizand para cambiar las condiciones del dominio del mercado para tener mayor autonomía en sus decisiones de producción, distribución y consumo de alimentos, aún queda un recorrido importante para hacer esto posible. En ese sentido, las producciones artísticas pueden ayudar a construir una sensibilidad que promueva acciones necesarias para restaurar la salud del estómago social.

## **5. Obras de artistas mujeres con estéticas ecoalimentarias**

Como respuesta al panorama previamente presentado, las ecologías estomacales han sido abordadas por diversas mujeres artistas en América Latina, buscando poner en relación la alimentación y el cuidado del entorno. Presentaré en este apartado tres

trabajos en los que veo una convergencia estética y ecológica en torno a la alimentación y el cuidado de la vida.

### **a. Biblioteca de plantas vivas**

La artista colombiana María Buenaventura (Medellín, 1974) lleva muchos años trabajando en las intersecciones entre comida y ecología. Una de sus propuestas ha sido crear una *Biblioteca de plantas vivas*, como un banco de biodiversidad activo; a través de la noción de biblioteca como un acervo de conocimientos la artista propone comprender que las plantas son un archivo vivo y cambiante al que debemos estudiar y cuidar. *La biblioteca de plantas* se activa en charlas, *performances* y comidas comunales, donde a través de los alimentos se reflexiona sobre las plantas del entorno como un acervo que necesita cuidarse. Sobre la obra, la artista explica:

Como biblioteca es un bien común, como cualquier biblioteca supone el trabajo de miles de años, de miles de personas. Como biblioteca de plantas, supone una comunión con nuestras especies vegetales, animales, minerales, de las que a los sumo somos cuidadores (bibliotecarios diría yo), no propietarios (Buenaventura 2012).

Esta visión de las plantas y de la tierra nos permite descentrar el antropocentrismo y posicionarnos como seres cuya interdependencia nos asocia al entorno.

### **b. Ingrid Cuestas y la cocina itinerante *Sol de Noite***

Otra iniciativa colombiana interesante es la propuesta *Sol de Noite* de Ingrid Cuestas, la cual se formula como una cocina experimental y un recorrido por América Latina a través de sus sabores; así, la artista se ha dedicado a viajar por el cono sur recopilando recetas, activando encuentros gastronómicos y realizando dibujos y piezas ecopedagógicas en las que hace patente la necesidad de resguardar en las recetas los conocimientos de las plantas de cada región, así como su biodiversidad. Su manifiesto gastrosófico nos invita a pensar en “la mayor poeta de la casa: La cocina” (Cuestas 2). Su trabajo atraviesa y combina sus prácticas de dibujo con una cocina móvil itinerante que se ha extendido hasta el diseño colectivo de alimentos.

### **c. Frutomancias**

Finalmente, abordaré mi propia propuesta. Uniendo mi práctica literaria y artística, diseñé un taller ecopedagógico a través de la comida que he nombrado *Frutomancias*; se trata de un encuentro de comida acompañado por un taller de creación literaria en el que se reflexiona sobre la vida de las plantas, las poéticas del territorio y las cocinas de la región. Utilizo el concepto de *mancia* o lectura del futuro a través de las semillas, donde los alimentos locales y la cultura alimentaria se convierten en dispositivos de lectura sobre las relaciones afectivas, sociales y políticas detonadas por los alimentos. De este modo, organizamos otras formas de pensar el futuro a partir de la biodiversidad de la región. Este taller se ha impartido en diferentes lugares de México y fue un proyecto invitado para presentarse en la Universidad de Pau en mayo de 2023.

Estos trabajos son ejemplos de formas ecoestéticas de aproximarse al territorio que se han desarrollado en años recientes. Si bien, hay muchas más artistas elaborando trabajos que nos religan con la tierra, las poéticas alimentarias permiten reencontrar una aproximación muy directa entre el estómago y el territorio. La comida es tan cotidiana, tan corporal, tan sensorial que nos ofrece la posibilidad de producir sensibilidades y reflexiones desde un lugar muy próximo. Es desde ahí que el cuidado de la vida se nos revela como una de las principales tareas para el siglo XXI.

### **Conclusiones**

En el presente trabajo se han abordado reflexiones que nos permiten comprender la relación entre la alimentación, el territorio y el cuidado de la vida. Conceptos como el *estómago social* nos permiten comprender cómo las decisiones alimentarias han sido modificadas por las tendencias del capitalismo global en el siglo XXI.

Para ahondar en ello se presentaron las variables que intervienen en las decisiones alimentarias para pasar después a analizar la conformación de los cambios sociales y geopolíticos que determinan las dinámicas de producción, distribución y consumo de los alimentos. Este panorama permitió dibujar algunas de las problemáticas alimentarias del siglo XXI en la región latinoamericana.

Las estéticas ecoalimentarias tienen un gran potencial de trabajo en la intersección de saberes y sensibilidades necesarios para activar el cuidado de la vida. Las prácticas presentadas nos permitan imaginar posibilidades de entramados que reúnen el estómago y el territorio.

Cuidar de la alimentación es cuidar de la vida, es por ello que en nuestro presente se vuelve necesario generar aproximaciones críticas a la comida, pero también diseñar estrategias creativas y emotivas para reconfigurar nuestra sensibilidad ambiental, en eso el arte tiene una labor urgente y fundamental.

## Referencias

- Anzaldúa, Gloria. "La Prieta". *Esta puente, mi espalda. Voces de mujeres tercermundistas en los Estados Unidos*. Ism Press, San Francisco, 1988.
- Ardila, Luis Enrique. "Las bebidas energizantes y sus efectos en la salud". Noticentral. Universidad Central, Colombia, 2023. <https://www.ucentral.edu.co/noticentral/bebidas-energizantes-sus-efectos-salud>
- Becerra, Brayan Xavier. "China y EE.UU. están entre las principales despensas de alimentos que tiene el mundo". La República. 25 de julio de 2022. <https://www.larepublica.co/globoeconomia/china-y-ee-uu-estan-entre-las-principales-despensas-de-alimentos-que-tiene-el-mundo-3408944>
- Buenaventura, María. Biblioteca de Plantas, 2012. <https://mariabuenaventura.com/portfolio/biblioteca-de-plantas-2/>
- Counihan, Carole M. *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*. Routledge, NY and London, 1999.
- Counihan, Carole M. *A Tortilla is Like Life. Food and Culture in the San Luis Valley of Colorado*. University of Texas Press, Austin, 2009.
- Cuestas, Ingrid. (2019). "Manifiesto gastrosófico del Sol de Noite". *Manual Media Lab Matadero*, p. 2. [https://www.medialab-matadero.es/sites/default/files/multimedia/documentos/2019-12/Manual\\_Sol%20de%20Noche.pdf](https://www.medialab-matadero.es/sites/default/files/multimedia/documentos/2019-12/Manual_Sol%20de%20Noche.pdf)
- Díaz, Yunuen. *Barro y Arroz. Tierra, cocina y resistencia*, México, INBAL, 2022.

- FAO. Algunas informaciones básicas sobre las huertas familiares. <https://www.fao.org/3/y5112s/y5112s03.htm#:~:text=Las%20huertas%20familiares%20proporcionan%20productos,de%20papa%20y%20de%20cereales>
- Galán, Gabriela. "Patrón de alimentación en México". *Alimentación para la salud*, UNAM, 15 de octubre de 2021. <https://alimentacionysalud.unam.mx/patron-de-alimentacion-en-mexico/>
- Grassi, Estela. "Contra la sociedad: el neoliberalismo más allá de la coyuntura", *La disputa por el bienestar en América Latina en tiempos de asedio neoliberal*. Minteguía y Aguilar, Eds. Buenos Aires, CLACSO, 2020.
- Graziano da Silva, et al.. *Sistemas alimentarios en América Latina y el Caribe - Desafíos en un escenario pospandemia*. Panamá, FAO y CIDES. 2021. <https://doi.org/10.4060/cb5441es>
- INEGI. Estadísticas a propósito del Día Mundial de la alimentación. Datos Nacionales. *Comunicado de Prensa*, 16 de octubre de 2020. <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2020/eapalimentacion.pdf>
- López, Patricia. "Consumo de jarabe de maíz aumenta diabetes" . *Gaceta UNAM*. 14 de noviembre de 2019. <https://www.gaceta.unam.mx/consumo-de-jarabe-de-maiz-aumenta-diabetes/>
- Mata de la, Dolores y Berniell, Lucilla. "Desigualdad y baja movilidad social en América Latina y el Caribe". Banco de Desarrollo de América Latina. 22 de diciembre de 2022. <https://www.caf.com/es/conocimiento/visiones/2022/12/desigualdad-y-baja-movilidad-social-en-america-latina-y-el-caribe/>
- McLean, Alice. "Feminist Food Studies: A Critical Overview". *The Routledge International Handbook of Food Studies*, Routledge, 2013.
- Morett-Sánchez Jesús Carlos y Cosío-Ruíz, Celsa. *Pérdida de soberanía alimentaria: una faceta actual de los países subdesarrollados*. *Africultura, Sociedad y Desarrollo*. 2023. <https://www.revista-asyd.org/index.php/asyd/article/view/1434/776>
- Oteros, Elisa. "La globalización del sistema nos hace vulnerables a la pérdida de soberanía alimentaria" *Diario de la Universidad Pablo Olavide*. 12 de abril de 2018. <https://www.upo.es/diario/entrevista/2018/04/la-globalizacion-del-sistema-alimentario-nos-hace-vulnerables-a-la-perdida-de-soberania-alimentaria/>
- Pardío, Jeanette. "Jarabe de maíz con alto contenido de fructosa; a propósito de los cambios de hábitos alimentarios". *Alimentación para la salud*. UNAM/TEC Salud. 7 de

- enero 2021. <https://alimentacionysalud.unam.mx/jarabe-de-maiz-con-alto-contenido-de-fructosa-a-proposito-de-los-cambios-de-habitos-alimentarios/>
- Palau, Alma María. “Los peligros de comer solo”. *Eroski Consumer*. Fundación Eroski. 2 de noviembre de 2012. <https://www.consumer.es/alimentacion/los-peligros-de-comer-solo.html>
- Peretti, Jacques. *The Men who made us Fat*. BBC World News. 2012.
- Pilcher, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ediciones de la Reina Roja/CONACULTA /CIESAS. México, 2001.
- Ritzer, George. “The McDonalization of Society”, *The Journal of American Culture*, vol. 6, núm. 1. Spring, 1983, pp. 100-107.
- Rivera Cusicanqui, Silvia. *Un mundo ch'ixi es posible. Ensayos desde un presente en crisis*. Tinta Limón, Buenos Aires, 2018.
- Sánchez, Nacho. “El tabú de la soledad se ha roto”: por qué cada vez se ve a más gente comiendo sola en los restaurantes. *El País*. 18 de Enero de 2023. <https://elpais.com/icon/2023-01-19/el-tabu-de-la-soledad-se-ha-roto-por-que-cada-vez-se-ve-a-mas-gente-comiendo-sola-en-los-restaurantes.html>
- Shiva, Vandana. *¿Quién alimenta realmente al mundo? El fracaso de la agricultura industrial y la promesa de la agroecología*. Madrid, Capitán Swing, 2020.
- Svampa, Maristella. Feminismos ecoterritoriales en América Latina. Entre la violencia patriarcal y extractivista y la interconexión con la naturaleza. Documentos de Trabajo. Fundación Carolina, 59/2011. [https://www.fundacioncarolina.es/wp-content/uploads/2021/11/DT\\_FC\\_59.pdf](https://www.fundacioncarolina.es/wp-content/uploads/2021/11/DT_FC_59.pdf)
- The Food Tech, Redacción. Comen fuera de casa 40% de los mexicanos. 31 de octubre de 2016. <https://thefoodtech.com/historico/comen-fuera-de-casa-40-de-los-mexicanos/>
- ONU. *El derecho a la alimentación adecuada*. Folleto informativo de la Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos, 2010.