



**Alimentos y biodiversidad a orillas del Río Iguazú/Iguaçu.
Cocinas Bioculturales y Plantas Alimenticias No
Convencionales (PANC).**

GUADALUPE ANAYA

Foz de Iguaçu

2024

**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ARTE,
CULTURA E HISTÓRIA (ILAACH)**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
INTERDISCIPLINAR EM ESTUDOS LATINO-
AMERICANOS (PPG IELA)**

**Alimentos y biodiversidad a orillas del Río Iguazú/Iguaçu.
Cocinas Bioculturales y Plantas Alimenticias No
Convencionales (PANC).**

Guadalupe Anaya

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Estudos Latino-Americanos da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Mestra em Estudos Latino-Americanos.

Orientador: Prof. Dr. Marcos de Jesús Oliveira
Co-orientador: Prof. Dr. Mario Ramão Vilhalva Filho

Foz do Iguaçu

2024

GUADALUPE ANAYA

**Alimentos y biodiversidad a orillas del Río Iguazú/Iguaçu.
Cocinas Bioculturales y Plantas Alimenticias No
Convencionales (PANC).**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Estudos Latino-Americanos da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Mestra em Estudos Latino-Americanos.

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. Marcos de Jesús Oliveira

UNILA

Prof. Dr. Patricia dos Santos Pinheiro

UNILA

Prof. Dr. Giane da Silva Mariano Lessa

UNILA

Foz do Iguaçu, 13 de diciembre de 2024.

A536

Anaya, Guadalupe.

Alimentos y biodiversidad a orillas del Río Iguazú/Iguaçu: cocinas Bioculturales y Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC) / Guadalupe Anaya. - Foz do Iguaçu, 2025.

163 f.: il.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Integração Latino-Americana. Instituto Latino-Americano de Arte, Cultura e História. Programa de Pós-Graduação em Estudos Latino-Americanos. Foz do Iguaçu-PR, 2024.

Orientador: Marcos de Jesus Oliveira.

1. Alimentos - Cultura. 2. PANC. 3. Biodiversidade. 4. Plantas comestíveis. 5. Iguaçu, Rio, Vale (Paraná e Argentina). I. Oliveira, Marcos de Jesus. II. Título.

CDU 613.26:316.7

AGRADECIMIENTOS

A la UNILA por ser el punto de encuentro con tantas personas y colectivos de estudiantes que me han enseñado tanto. Por su impacto positivo en la ciudad y ser la plataforma que nos une entre un monte de personas que queremos hacer por el bien común. A las amistades de la frontera y a las de Buenos Aires y otras más desparramadas por el mundo, a mi familia por el apoyo durante estos años, por facilitarme la vida cuando iba a Buenos Aires para que pudiera seguir leyendo y escribiendo y por el cariño siempre.

A María Serrate, su mamá y sus hermanas, a Andreia y Carlos, a Lucivania y a su esposo, a Alcides y a los jóvenes de los grupos de agroecología de la aldea Yryapú, a la gente del IMIBIO y de la Horta Comunitaria por ser quienes trabajan por aquello que este trabajo busca visibilizar, la importancia de alimentarnos alimentando a la tierra. Por existir, crear y resistir. Por su tiempo generoso durante las entrevistas y todos los encuentros previos y posteriores.

A Poéticas de Entre por entrenarme para esta caminata y para la escucha, para poner el cuerpo y ponerlo en palabras. A Arder en la Frontera por alimentar el fuego en este tránsito entre Brasil y Argentina, a la Feirinha Agroecológica, al Slam de la Frontera, al Cineclub Nuestra Sala y de nuevo a la Horta Comunitaria por ser los espacios donde podemos ser y crecer, donde nos redescubrimos nuestros sentidos políticos y nos divertimos.

A las aldeas Yryapú en Puerto Iguazú y a Ocoy en São Miguel do Iguazu por los trabajos y momentos compartidos, por dejarme ser parte de algunos de sus días y por confiar en mí y en la importancia de seguir cultivando, cantando y caminando.

A la coordinación del Programa Interdisciplinario de Posgrado en Estudios Latinoamericanos (PPG-IELA) por seleccionarme como becaria del Programa de Desarrollo de Posgrado Estratégico de Consolidación - CAPES - del Programa Interdisciplinario de Posgrado en Estudios Latinoamericanos. Al programa ERASMUS+ por darme la posibilidad de estudiar dos meses en la Universidad Eötvös Loránd (ELTE) en Budapest, Hungría y a los profesores que me acompañaron en este proceso educativo.

A los profesores que formaron parte del proceso desde mi llegada a Foz y me presentaron ideas y debates, al profe Mario por acercarme a las aldeas guaraní de Brasil, a mi orientador Marcos. A mi amiga y colega Maitén que me ayudó con cuestiones metodológicas y a mi tía Marisa que corrigió mi proyecto de investigación en un comienzo al ingresar a la maestría, cuando todo esto era solo una idea. A quienes trabajaron en la Jornada de Plantas Comestibles en la aldea Yryapú, haciendo realidad ese sueño que visualizaba desde que comencé la investigación, a Zary, Alex, Indira y Wendy.

RESUMEN:

La investigación interdisciplinar resalta las relaciones que se desarrollan por la interacción entre los comestibles locales y la biodiversidad del lugar que se habita con el fin de promover la re-localización de la comida para disminuir los impactos ambientales y revitalizar el uso de los conocimientos ecológicos y las tradiciones agrícolas. Analiza por medio de la perspectiva biocultural las maneras en que estas relaciones se expresan en Foz do Iguaçu y Puerto Iguazú a partir de la realización de entrevistas semi-estructuradas a miembros de grupos de trabajo que se dedican de diferentes modos a la producción de alimentos orgánicos y la preservación y regeneración ambiental. A través de sus relatos se indaga acerca de sus saberes, prácticas, modos de organización y percepciones en torno al territorio, sus espacios de trabajo, la selva, la ciudad que habitan y la región fronteriza. A través de la aplicación de cuestionarios a las mismas personas utilizando el concepto de Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC), fueron consultadas acerca de 40 especies vegetales comestibles que existen en la región. Desde esta primera aproximación a la temática se ideó la jornada Sabores de la selva, de recolección de plantas comestibles locales y preparación de recetas en la aldea guaraní Yryapú en Puerto Iguazú que reunió a las personas entrevistadas, otras que trabajan con ellos, estudiantes y afines a la temática.

PALABRAS CLAVE: *Alimentos. Iguaçu / Iguazú. PANC. Bioculturalidad. Interdisciplinar.*

RESUMO:

A pesquisa interdisciplinar destaca as relações que se desenvolvem por meio da interação entre os comestíveis locais e a biodiversidade do local habitado, a fim de promover a realocação dos alimentos para diminuir os impactos ambientais e revitalizar o uso do conhecimento ecológico e das tradições agrícolas. Analisa, por meio da perspectiva biocultural, as formas pelas quais essas relações se expressam em Foz do Iguaçu e Puerto Iguaçu, por meio de entrevistas semiestruturadas com membros de grupos de trabalho que se dedicam de diferentes formas à produção de alimentos orgânicos e à preservação e regeneração ambiental. Por meio de suas histórias, indagamos sobre seus saberes, práticas, modos de organização e percepções sobre o território, seus espaços de trabalho, a selva, a cidade que habitam e a região de fronteira. Através da aplicação de questionários às mesmas pessoas utilizando o conceito de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), foram consultadas cerca de 40 espécies de plantas comestíveis existentes na região. A partir dessa primeira abordagem do tema, foi idealizado o dia Sabores da Selva, de coleta de plantas comestíveis locais e preparar receitas na aldeia Guarani de Yryapú em Puerto Iguazú com os entrevistados, outros que trabalham com eles, estudantes e relacionados com a temática.

PALAVRAS-CHAVE: *Alimentos. Iguazú / Iguaçu. PANC. Bioculturalidade. Interdisciplinaridade.*

ABSTRACT:

This interdisciplinary research highlights the relationships that develop through the interaction between local food and the biodiversity of the place inhabited, in order to promote the re-localization of food to lessen environmental impacts and revitalize the use of ecological knowledge and agricultural traditions. It analyzes through the biocultural perspective the ways in which these relationships are expressed in Foz do Iguaçu and Puerto Iguaçu through semi-structured interviews with members of working groups that are dedicated in different ways to the production of organic food and environmental preservation and regeneration. Through their stories, it is inquired about their knowledge, actions, ways of organization and the perceptions of the territory, including their work spaces, the jungle, the city they inhabit and the border region. Through the application of questionnaires to the same people using as a guide the concept of Non-Conventional Food Plants (PANC), they were consulted about 40 edible plant species that exist in the region. From this first approach to the theme, the Flavors of the Jungle day was devised, an event in the Guarani village of Yryapú in Puerto Iguazú that gathered the interviewees, others who work with them, students and related to the subject, to collect together local edible plants and prepare recipes with them.

KEYWORDS: *Food. Iguazú / Iguaçu. PANC. Bioculturality. Interdisciplinarity.*

LISTA DE SIGLAS

PANC : Plantas Alimenticias No Convencionales

UNILA : Universidad de Integración Latino-americana

IMIBIO : Instituto Misionero de la Biodiversidad

CBD : Convenio de Diversidad Biológica

MTE : Movimiento de Trabajadores Excluidos

CRAS : Centro de Referencia de Asistencia Social

RAOM : Red de Agricultura Orgánica de Misiones

SIMEI : Sistema del Microemprendedor Individual

INTA: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

INTI : Instituto Nacional de Tecnología Industrial

INASE : Instituto Nacional de Semillas

CONICET : Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas

UNAM : Universidad Autónoma de Misiones

ONU : Organización de las Naciones Unidas

FAO : Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

OCNI : Objeto Comestible No Identificado

LISTA DE ILUSTRACIONES

> FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1 - Entrevista con Lucivania	43
Fotografía 2 - Chácara Sorriso	43
Fotografía 3 - Paseo con Alcides por la aldea	46
Fotografía 4 - Guatá (caminar en guaraní)	46
Fotografía 5 - Emanuel	50
Fotografía 6 - Instituto Misionero de la Biodiversidad en Puerto Iguazú	50
Fotografía 7 - Andreia en su chacra	53
Fotografía 8 - Ecocisterna de su chacra Flores del agua	53
Fotografía 9 - María Serrate, la casa y los patos	56
Fotografía 10 - Día de limpieza de las nacientes	56
Fotografía 11 - Galera de la Horta Comunitaria	60
Fotografía 12 - Espacio de trabajo de la Horta	60
Fotografía 13 - Visita a la aldea Yryapú para programar la Jornada de PANCs	140
Fotografía 14 - Aldea Yryapú	141
Fotografía 15 - Alcides en el Centro de Visitantes	141
Fotografía 16 - Galera desde Foz a Yryapú	142
Fotografía 17 - Panes y jugos elaborados con PANC	144
Fotografía 18 - Desayuno y conversas	144
Fotografía 19 - Material informativo	144
Fotografía 20 - Antes de salir a recolectar	144
Fotografía 21 - Jóvenes del grupo agroecológico	145
Fotografía 22 - Reconociendo PANCs de la aldea	145
Fotografía 23 - Guiados por Maria P. y Carlos	145
Fotografía 24 - Recolectando con Andreia	145
Fotografía 25 - Guiados por Maria Serrate	146
Fotografía 26 - En la caminata revisando el material	146
Fotografía 27 - Jóvenes guaraní recolectando	146
Fotografía 28 - Andreia y la achicoria	146
Fotografía 29 - Adriana y la gran olla	147
Fotografía 30 - Adriana explicando el menú	147
Fotografía 31 - Cocina comunitaria	147
Fotografía 32 - Preparando las PANCs recolectadas	147
Fotografía 33 - María Serrate y Sharon	147
Fotografía 34 - Higienizando lo recolectado	147
Fotografía 35 - María Serrate presentando sus lasagnas	148
Fotografía 36 - Lasagna de bambú	148
Fotografía 37 - Farofa de corazón de banana	148
Fotografía 38 - Frijol, arroz, pollo y ñoquis con PANC	148
Fotografía 39 - Adriana, de la olla a los platos	149
Fotografía 40 - Sirviendo las ensaladas	149
Fotografía 41 - Andreia y Carlos hablando sobre PANCs	150
Fotografía 42 - Grupo agroecológico	150
Fotografía 43 - Conversa de cierre	150
Fotografía 44 - Maria Paranhos	151
Fotografía 45 - Semillas que nos regaló Maria Paranhos	151
Fotografía 46 - Reorganizando el espacio antes de partir	152
Fotografía 47 - Foto final de todo el grupo de la Jornada Sabores de la Selva	152

➤ ILUSTRACIONES

Ilustración 1 - <i>Celosia Argentea</i> 1	127
Ilustración 2 - <i>Celosia Argentea</i> 2	127
Ilustración 3 - <i>Annona Mucosa</i> 1	127
Ilustración 4 - <i>Annona Mucosa</i> 2	127
Ilustración 5 - <i>Raphanus Sativus</i> 1	128
Ilustración 6 - <i>Raphanus Sativus</i> 2	128
Ilustración 7 - <i>Carica Papaya</i> 1	128
Ilustración 8 - <i>Carica Papaya</i> 2	128
Ilustración 9 - <i>Carica Papaya</i> 3	128
Ilustración 10 - <i>Inga Vera</i> 1	129
Ilustración 11 - <i>Inga Vera</i> 2	129
Ilustración 12 - <i>Musa x Paradisiaca</i> 1	129
Ilustración 13 - <i>Musa x Paradisiaca</i> 2	129
Ilustración 14 - <i>Cymbopogon Citratus</i> 1	130
Ilustración 15 - <i>Cymbopogon Citratus</i> 1	130
Ilustración 16 - <i>Cyclospermum Leptophyllum</i> 1	130
Ilustración 17 - <i>Cyclospermum Leptophyllum</i> 2	130
Ilustración 18 - <i>Astrocaryum Aculeatum</i> 1	131
Ilustración 19 - <i>Astrocaryum Aculeatum</i> 2	131
Ilustración 20 - <i>Sonchus Oleraceus</i> 1	131
Ilustración 21 - <i>Sonchus Oleraceus</i> 2	131
Ilustración 22 - <i>Nopalea Cochenillera</i> 1	132
Ilustración 23 - <i>Nopalea Cochenillera</i> 2	132
Ilustración 24 - <i>Pereskia Aculeata</i> 1	132
Ilustración 25 - <i>Pereskia Aculeata</i> 2	132
Ilustración 26 - <i>Hibiscus Rosa-sinensis</i> 1	133
Ilustración 27 - <i>Hibiscus Rosa-sinensis</i> 2	133
Ilustración 28 - <i>Oxalis Latifolia</i> 1	133
Ilustración 29 - <i>Oxalis Latifolia</i> 2	133
Ilustración 30 - <i>Hovenia Dulcis</i> 1	134
Ilustración 31 - <i>Hovenia Dulcis</i> 2	134
Ilustración 32 - <i>Talinum Paniculatum</i> 1	134
Ilustración 33 - <i>Talinum Paniculatum</i> 2	134
Ilustración 34 - <i>Hedychium Coronarium</i> 1	135
Ilustración 35 - <i>Hedychium Coronarium</i> 2	135
Ilustración 36 - <i>Alternanthera Tenella</i> 1	135
Ilustración 37 - <i>Alternanthera Tenella</i> 2	135
Ilustración 38 - <i>Prophyllum Ruderale</i> 1	136
Ilustración 39 - <i>Prophyllum Ruderale</i> 2	136
Ilustración 40 - <i>Terminalia Catappa</i> 1	136
Ilustración 41 - <i>Terminalia Catappa</i> 2	136
Ilustración 42 - <i>Maranta Arundinacea</i> 1	137
Ilustración 43 - <i>Maranta Arundinacea</i> 2	137
Ilustración 44 - <i>Vassobia Breviflora</i> 1	137
Ilustración 45 - <i>Vassobia Breviflora</i> 2	137

➤ GRÁFICOS

Gráfico 1 - Nube con las palabras más mencionadas por Lucivania en la entrevista	46
Gráfico 2 - Nube con las palabras más mencionadas por Alcides en la entrevista	49
Gráfico 3 - Nube con las palabras más mencionadas por Emanuel en la entrevista	52
Gráfico 4 - Nube con las palabras más mencionadas por Andreia en la entrevista	55
Gráfico 5 - Nube con las palabras más mencionadas por María en la entrevista	59
Gráfico 6 - Nube con las palabras más mencionadas por los miembros de la Horta	64
Gráfico 7 - Nube con las palabras más mencionadas en las 6 entrevistas realizadas	65
Gráfico 8 - Cartel de difusión de la Jornada de PANC	143

ÍNDICE

RESUMEN	6
LISTA DE SIGLAS	9
LISTA DE ILUSTRACIONES	10
INTRODUCCIÓN	14
CAPÍTULO 1: EL ALIMENTO Y LA BIODIVERSIDAD COMO PARTES DE UN MISMO PROCESO BIOCULTURAL	19
1.1: Cocina y Naturaleza: Una relación cada vez más distante	23
1.2 Alimentación globalizada	25
1.3 Las nuevas formas deslocalizadas de comer	28
1.4 Desafíos de las ciencias sociales y el uso del enfoque interdisciplinar para el estudio de la alimentación	30
1.5 La bioculturalidad como perspectiva interdisciplinar	32
1.6 Utilización de la bioculturalidad para la confección del modelo de entrevista y selección de los y las entrevistadas	35
1.7 Modos de abordaje a las personas entrevistadas, modelo de entrevista y objetivos	37
CAPÍTULO 2: PRODUCIR ALIMENTOS Y ALIMENTAR LA BIODIVERSIDAD	40
2.1 Lo que hay a los márgenes del río Iguazú/Iguaçu	37
2.2 Sobre las entrevistas	43
2.2.1 Lucivania	43
2.2.2 Alcides	46
2.2.3 Emanuel.....	50
2.2.4 Andreia	53
2.2.5 María Serrate	56
2.2.6 Horta Comunitaria	60
CAPÍTULO 3: LA GENTE QUE PLANTA, PRODUCE Y CUIDA EL AMBIENTE	65
3.1 Modos de trabajo	67
3.2 Cuidados y producción dentro y para la biodiversidad	78
3.3 Fuente de saberes y alianzas	86
3.4 Relación con las ciudades fronterizas	95
3.5 Espacio habitado y trabajado	97
3.6 Características de la selva	102
3.7 Expectativas y proyectos a futuro	105
CAPÍTULO 4: LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y LAS PANC	105
4.1 ¿Cómo alimentar al mundo?	108
4.2 Sobre las panc en la región de Igua(z/ç)ú	123
4.3 Confección del cuestionario y aplicación PANC.....	126
4.4 Las plantas más reconocidas y las más comidas	127
4.5 Apreciaciones personales en base a los cuestionarios	137
4.6 Jornada ‘Sabores de la Selva: descubriendo PANCS y recetas en la aldea Yryapú	139
CONSIDERACIONES FINALES	153
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	159
ANEXO	163

INTRODUCCIÓN

Esta investigación tiene como propósito resaltar las conexiones entre los modos de alimentarse y las prácticas y saberes relativos a la biodiversidad local en las ciudades de Puerto Iguazú y Foz do Iguazú. Se propone investigar las relaciones ambientales y culturales que se dan en ambas ciudades ubicadas en los márgenes del río Iguazú/Iguazú, en convivencia el ecosistema Mata Atlántica/Selva Paranaense, junto con las percepciones y experiencias de quienes producen alimentos y buscan preservar y regenerar la biodiversidad y las formas culturales que se desarrollan a partir de estos modos de vida.

En lo personal, el interés por esta temática surgió durante los años que viví en México, país en el cual la comida es un valor identitario muy importante, teniendo el maíz una centralidad en la diversidad de platos típicos y en los relatos de las sociedades indígenas. Además de los diferentes usos del maíz, heredados de las tradiciones prehispánicas, existen alimentos como la flor de calabaza, el huitlacoche y diferentes ‘quelites’ (que en náhuatl significa ‘hierbas comestibles’). Estos ingredientes son centrales dentro de la gastronomía mexicana y me invitaron a pensar acerca de esta relación entre biodiversidad y alimentación, en las múltiples posibilidades a la hora de comer si conocemos a la flora que nos rodea y de la importancia que tienen estas tradiciones en los pueblos que las conservan.

En un primer momento mi intención fue centrar la investigación en la alimentación guaraní, idea que fue variando con los meses, al caminar la región y notar la existencia de agricultores familiares de orígenes diversos, la potencia de la agroecología y la agroflorestra en estas ciudades e inclusive la existencia de un instituto dedicado a la biodiversidad del lado argentino. Gracias a la lectura de la investigación mexicana “Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: Patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México” puede hallar los dos conceptos claves que me ayudaron a re-orientar mi investigación. El primero, acuñado en México, es la bioculturalidad, que aparece en el título de dicho estudio, donde las plantas que ese pueblo utiliza en sus dietas son consideradas patrimonio biocultural. Luego incorporé el concepto de Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC), creado en Brasil, que apareció al comentar con una compañera de Biología mi tema de investigación y ella me sugirió leer al respecto debido a que lo que le contaba le hacía recordar al concepto PANC. Lo que las investigadoras mexicanas llaman ‘Especies alimenticias de recolección’ y nombran con la

sigla EAR equivale (de forma parcial) al concepto de PANC acuñado por el biólogo Valdely Ferreira Kinupp, hoy en día muy popular en Brasil.

Las compañeras estudiantes de la UNILA fueron muy importantes a lo largo de mi trabajo de posgraduación, ya que me recomendaron a quienes entrevistar del lado brasilero, me ayudaron a entrar en contacto y me sugirieron ideas y conceptos. Del lado argentino, mis amigas Maga y Titi, que tienen una cercanía con la agroecología y el turismo comunitario respectivamente, me indicaron personas que son referentes en la ciudad de la temática que investigo y me acompañaron en ese primer momento de intentar saber más sobre esas personas que quería entrevistar, escribirles y proponerles ser parte de esta tesis.

Investigar acerca de la alimentación fue para mi algo nuevo, ya que en mis estudios de grado nunca había leído sobre este tema. Por este motivo, durante los primeros meses me dediqué a leer acerca de la alimentación humana, la forma en que ha sido analizada por las Ciencias Sociales en tanto a las particularidades socioculturales que se manifiestan a través de la comida, como una fuente de manifestaciones simbólicas y modos de relacionarse con los miembros de una comunidad y con el ecosistema habitado. Paralelamente decidí investigar también las nuevas formas de producir alimento industrializado y globalizado, sintetizado en la idea de Mercado Global de Alimentos Industrializados. Este ha transformado alimentos que existen hace siglos, conservando formatos y sabores similares a los originales pero despojados de sus formas artesanales de producción y de sus valores identitarios, su relación con el ecosistema y con las costumbres de los pueblos. La emergencia de estas nuevas maneras de alimentarse, ahora industriales y globales, ha generado un gran distanciamiento entre lo que se come y lo que provee la biodiversidad local, de la cual históricamente han dependido en gran parte las dietas de los pueblos. Estos modos de producir conllevan, además, pasivos ambientales, siendo la agricultura moderna uno de los factores que más afecta en la pérdida de ecosistemas y la degradación de la biodiversidad a nivel mundial.

Los aspectos culturales que desarrollan los pueblos a partir de sus interacciones con el ambiente y las particularidades en sus hábitos, tradiciones, rituales y herramientas que construyen para reproducir la vida requieren de profundos conocimientos ecológicos. Estos han permitido identificar diversos alimentos en la flora y fauna local, desarrollar métodos para obtenerlos, prepararlos y consumirlos, elaborar recetas, técnicas de cocina y utensilios que contribuyen en fortalecer las identidades comunitarias, sus modos de

abastecimiento y estrategias para la gestión alimentaria, generando a su vez de esta forma arraigo con el lugar donde viven. Estas ideas están presentes en el concepto de Soberanía Alimentaria que busca sistematizar las prácticas, saberes y reivindicaciones de aquellas comunidades y organizaciones campesinas, indígenas, quilombolas y ambientalistas que producen alimento y/o preservan los ecosistemas, apostando a la autogestión comunitaria de los cultivos y del territorio, a la diversidad en las dietas y que sin el uso de tóxicos, el comercio justo y el respeto a todas las formas de vida.

Teniendo como guía los preceptos de la interdisciplinariedad como búsqueda metodológica, se remarca su pertinencia para comprender los diferentes aspectos que involucra la problemática de los alimentos dentro de la coyuntura de la crisis ambiental y climática. Para estos fines y teniendo como principales áreas de estudio la Sociología y las Ciencias de la Naturaleza, se utiliza a la bioculturalidad como instrumento de análisis en este trabajo cuya pretensión es analizar los conocimientos del ecosistema de la Selva Paranaense y sobre plantas locales de quienes trabajan para lograr que se produzcan alimentos a partir de los principios de la preservación de la biodiversidad en la región.

Fue a partir de este concepto se orientó la confección de un modelo de entrevista semi-estructurada para indagar sobre sus prácticas y saberes ligadas al territorio, la ciudad y la región fronteriza, la producción de alimentos orgánicos y la preservación y regeneración de la biodiversidad local a miembros de grupos de trabajo que tienen estos objetivos. Las entrevistas fueron realizadas en Puerto Iguazú a Alcides, líder de la aldea guaraní Yryapú y coordinador de grupos de agroecológica, Emanuel, director del Instituto Misionero de la Biodiversidad (IMIBIO) ubicado en la Reserva Yryapú, y Andreia, chacrera agroecológica del barrio Las 2000 Hectáreas. Por otro lado, las entrevistas en Foz do Iguazú fueron realizadas a Lucivania, chacrera agroecológica del barrio Tres Lagoas, Maria Serrate, chacarera quilombola del barrio Vila C Nova, y tres referentes de la Horta Comunitaria de Cidade Nova, Palki, Vivi y Douglas.

El otro gran concepto que orienta la investigación es el de las Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC), presente en el libro “Plantas Alimenticias Nao Convencionais (PANC) no Brasil: guía de identificacao, aspectos nutricionais e receitas ilustradas” (Kinupp; Lorenzi, 2014). Allí buscan identificar las plantas que son utilizadas por diversos pueblos en Brasil y que no son ofrecidas en el mercado global del país, que suelen tener una circulación e intercambio local y una importancia cultural para quienes las

consumen. A partir de la utilización de las imágenes presentes en el libro antes mencionado y utilizando la información del artículo "Plantas Alimenticias Não Convencionais (PANC) do município de Foz do Iguacu, Paraná, Brasil", hecha por estudiantes de la UNILA del curso de Ciencias Biológicas, Ecología y Biodiversidad, elaboré un cuestionario con 40 especies de plantas presentes en la región donde se consultó a las mismas personas que fueron entrevistadas acerca de su reconocimiento, conocimiento y uso de estas plantas que son comestibles. Luego, a partir de estas informaciones, se ideó la jornada Sabores de la Selva: descubriendo PANCs y recetas en la aldea Yryapú en Puerto Iguazú, Argentina, contando con la presencia de las personas entrevistadas, otros miembros de sus grupos de trabajo y personas de Foz do Iguacu y Puerto Iguazú interesadas por la temática.

La disertación se organiza en cuatro capítulos que presentan los conceptos que guiaron el trabajo, las informaciones obtenidas por medio de las entrevistas y cuestionarios junto con otras referencias teóricas de investigadoras e investigadores de América Latina y otras latitudes que estudian a la alimentación como fenómeno social, cultural, político y ambiental. Dentro de estas investigaciones seleccionadas, el énfasis está puesto en los autores que propusieron los conceptos de bioculturalidad y PANC y en quienes analizan el contexto actual de la alimentación como mercancía industrializada y global y los impactos culturales y ambientales que conllevan.

En el capítulo 1 se presenta a la alimentación como fenómeno que atraviesa todos los planos de existencia y condiciona las vivencias y los modos de organizar la producción y reproducción de la vida. Se define el concepto de bioculturalidad y su pertinencia para el estudio de la relación entre alimentación y biodiversidad al visibilizar la relevancia de estas prácticas y saberes en lo cultural y ambiental. Se menciona la problemática de la deslocalización de los alimentos y el impacto que esto tiene sobre los ecosistemas. A su vez, se presenta a la perspectiva biocultural como metodología, siendo utilizada para la elaboración de la entrevista, en los criterios utilizados a la hora de seleccionar a las personas entrevistadas y los modos de acercamiento.

En el capítulo 2 ofrece una caracterización del río Iguazú/Iguacu y qué significa que la región sea un hotspot de biodiversidad junto a una breve caracterización de las ciudades de Puerto Iguazú (ARG) y Foz do Iguacu (BR). Posteriormente se presentan a las personas de las seis entrevistas realizadas, tres de cada ciudad, y sus comentarios acerca de los grupos de trabajo de los cuales forman parte, sus formas de describir territorio que

ocupan y una descripción acerca del momento en el cual se realizaron las mismas y acerca del recorrido hasta llegar a esos momentos.

En el capítulo 3 se describen las siete categorías de análisis utilizadas para la elaboración del modelo de entrevista, a partir de las cuales se analiza el contenido de las seis entrevistas realizadas. Se utilizan fragmentos de las entrevistas organizados en base a las siete categorías y se descubren subcategorías dentro de estas, elegidas en base a los temas más recurrentes en los dichos de los entrevistados.

En el capítulo 4 se presenta el concepto de Soberanía Alimentaria, que permite englobar a las propuestas socioambientales que indaga esta investigación, así como también a los modos de trabajo de las personas entrevistadas. Estas informaciones se conectan con otras categorías que surgieron al analizar el conjunto de entrevistas, temáticas que no fueron incluidas en el modelo de entrevista pero se repitieron en la mayoría de estas. Estos temas se amplían a partir de los autores presentados en el capítulo 1, explicando la idea de mercado global de alimentos industrializados. Se agregan conceptos de otras investigadoras para comentar los efectos de mercantilización de los alimentos y la invención de los commodities. Luego se expone el concepto de PANC y su propuesta para ampliar el conocimiento y uso de alimentos biodiversos y locales. Se comentan dos investigaciones de referencia que analizan las formas bioculturales de alimentación en dos pueblos latinoamericanos en las cuales se rastrean especies vegetales no convencionales que utilizan en sus dietas y que motivaron a agregar la noción de PANC a esta investigación e inspiraron a la realización de la jornada Saberes de la Selva: descubriendo PANCs y recetas en la aldea Yryapú. Se presentan los resultados de los cuestionarios y consideraciones acerca de los mismos. Finalmente, se relata la organización y desarrollo del evento Sabores de la Selva: descubriendo PANCs y recetas en la aldea Yryapú y los debates que brotaron en torno a los beneficios de la reapropiación de la biodiversidad local con fines alimenticios.

Por último, el apartado de las conclusiones donde se sistematizan los resultados de la investigación teórica y de campo y motivaciones a futuro para continuar indagando en la temática y fortaleciendo el trabajo de quienes producen alimentos sanos y preservan y regeneran la biodiversidad en el territorio en el cual viven.

CAPÍTULO 1: EL ALIMENTO Y LA BIODIVERSIDAD COMO PARTES DE UN MISMO PROCESO BIOCULTURAL

El comer es simultáneamente una experiencia colectiva y una vivencia individual, un co-habitar territorios entre lo humano y el medio ambiente y todas las especies que lo componen. Lo que se come es una vía privilegiada para acceder a las manifestaciones del pensamiento simbólico a la intimidad corporal (Espeitx; Gracia, 1999). Fischler, cientista social francés dedicado a estudiar la alimentación humana, dirá que no hay nada más vital e íntimo que comer, que va de lo fisiológico a lo cultural y de lo nutricional a lo simbólico (1995, p. 5).

Lo que es definido como alimento por un pueblo puede no ser considerado de la misma forma por otro grupo humano, ya que lo comestible varía según donde se ubique, siendo algunos ingredientes cotidianos en algunos contextos mientras que en otros no son consumidos en absoluto, sea por falta conocimiento o por no ser considerarlos sabrosos y/o saludables. Como plantea Fischler en su libro ‘El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo’: “si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente no comible no es culturalmente comestible” (1995, p. 3).

Se constituyen así gramáticas culinarias (Fischler, 2010) que engloban principios de asociación y exclusión entre los distintos alimentos, posicionando algunos como deseables, saludables y/o necesarios y otros como lo contrario. Cada sociedad define qué se incluye y excluye a la hora de definir qué es comestible (Patiño, 2017). En esto también pueden incluirse cuestiones más ligadas a lo espiritual, religioso y simbólico, prescripciones, ritos de mesa y de la cocina, que crean una identidad alimentaria. De este modo se definen qué alimentos serán ingeridos, moldeando gustos, estableciendo cómo será preparada la comida y modelos a seguir para la producción, distribución, intercambio y su comercialización, constituyéndose como una inmensa red de relaciones que articulan el espacio habitado y la praxis para el comer.

Según Contreras, antropólogo catalán que rescata las particularidades alimenticias de su región, el comer constituye “un marcador de pertenencia, a la vez de inclusión y de exclusión social: se consumen aquellos platos que se consideran propios frente a las comidas de los otros diferentes” (2013, p. 42). Los modos de alimentarse, al igual que otros rasgos sociales o pautas culturales, se toman como hechos dados que no requieren de

ser explicados de los cuales las personas se hacen conscientes muchas veces al experimentar desviaciones a esas normas y reconociéndose así como una entidad cultural distinta a las demás (Contreras, 2019).

Las diversas formas de gestionar lo que se come - qué comer, dónde y cómo hacer para obtener el alimento, elaborarlo y servirlo - organizan gran parte del trabajo en la vida personal de los individuos o de quienes realizan estas tareas para el cuidado y supervivencia de un determinado grupo social. Constituyen un proceso que adopta una forma circular, que parte de la necesidad a la obtención, luego pasa por la preparación o procesamiento, después del momento del consumo y por último e iniciando el ciclo con un replanteamiento de la necesidad (Aguilar, 2014). Para la satisfacción de estas necesidades alimenticias y una mayor diversificación de la dieta, la búsqueda para un mayor aprovechamiento de la biodiversidad ofrecida por el ecosistema habitado fue fundamental durante milenios, involucrando a las especies vegetales, animales y a la calidad del aire, las aguas, el suelo y todos los microorganismos que componen un hábitat determinado.

La biodiversidad es considerada a partir de la definición de Vandana Shiva, física y filósofa india dedicada a temas referidos a la agricultura y sus efectos sobre la cultura y el medio ambiente, como una categoría relacional, donde el valor de cada elemento está dado por su relación con los demás dentro de un marco ecológico y cultural reproducido y conservado a través de los cultivos, festividades y rituales (Shiva, 1998, p. 19).

Esta definición se complementa con la presentada por Leff y Boege, investigadores que promueven el concepto de bioculturalidad, en un artículo con otros académicos, donde mencionan que esta no es sólo una multiplicidad de formas de vida “sino zonas de reservas de naturaleza, territorios y hábitat de esa diversidad biológica y cultural, que hoy están siendo valorizados por su riqueza genética, sus recursos ecoturísticos o su función como colectores de carbono” (Leff; Argueta; Boege; Goncalvez, 2003, p. 65) .

Dentro de esta investigación, cuyo objetivo es analizar las relaciones entre alimentación y biodiversidad en las ciudades delimitadas por el río Igua(z/ç)u, el concepto de bioculturalidad resultó muy pertinente para orientar la búsqueda de referencias y ampliar mis conocimientos e inquietudes acerca de esta temática. Este es desarrollado por un grupo de investigadores mexicanos como Toledo, Leff, Barrera-Bassols, Boege y Alarcón, que se ha ido complejizando con el correr de los años con nuevos aportes de los investigadores y su utilización por parte de la comunidad académica latinoamericana para estudiar las relaciones entre sociedad, cultura y biodiversidad.

La bioculturalidad busca aproximar los estudios de la cultura y de las ciencias biológicas. Como se explica en el libro *¿Qué es la diversidad biocultural?* (Toledo; Barrera-Bassols; Boege, 2019), a través de esta noción se buscan integrar dos campos del conocimiento científico que antes operaban de manera separada (Toledo; Barrera-Bassols, 2008, p. 7). Su objetivo es “documentar, analizar y revalorar las sabidurías premodernas sobre la naturaleza”, entender los procesos actuales y cómo se relacionan con la actual crisis social y climática, con los conflictos interculturales, con la historia de la especie humana, la expansión de la civilización industrial y la construcción de futuros más justos y saludables (p. 15).

Cada ecosistema tiene sus características particulares innatas y adquiridas, las nativas y las que se han ido incorporando a través del impacto de las personas que allí viven o circulan y el comportamiento del mundo animal, muchas veces también condicionado por el accionar humano. Estos procesos han implicado un manejo de procesos ecológicos, geomorfológicos e hidrológicos, producto de los miles de años de interacción entre las culturas y sus ambientes o entornos naturales (Toledo, Barrera-Bassols, Boege, 2019, p. 18). Toledo y Barrera (2008, p. 27) afirman que “cada cultura local interactúa con su propio ecosistema y con la combinación de paisajes y sus respectivas biodiversidades contenidas en ellos”. Consideran a estos procesos bioculturales son la expresión de la articulación y ensamblaje de la diversidad de vida humana y no humana, son la memoria de la especie y actualmente - a pesar de los agudos procesos de urbanización e industrialización de la agricultura, la ganadería y la pesca - continúa habiendo comunidades capaces de mantener sus tradiciones, agregando incluso nuevos elementos y haciendo un uso prudente de lo que existe dentro de sus ecosistemas.

Toledo, Barrera-Bassols y Boege definen a la biodiversidad como un concepto muy amplio que refiere a la variedad de paisajes, tipos de vegetación, de especies y de genes. Involucra a las plantas superiores y a los animales vertebrados (mamíferos, aves, reptiles, anfibios y peces), a los organismos como las algas, los hongos, las bacterias y virus y los invertebrados (que incluye a los insectos y moluscos), el ensamblaje y protección de los paisajes y hábitats y la conservación de la variabilidad genética de los organismos silvestres, plantas cultivadas y animales domesticados (2019, p. 10-11). Este proceso de diversificación expresa la articulación de la diversidad de la vida humana y no humana y representa la memoria de la especie, de las culturas interactuando con sus ecosistemas locales (p. 31). A través del uso de esta noción es posible poner en evidencia procesos, patrones y tendencias

biogeográficas y geopolíticas Afirman que las formas modernas de uso de los recursos generalmente avasallan toda forma tradicional de manejo de la naturaleza, y que constituyen un conflicto nodal entre la manera de visualizar la modernidad y las formas tradicionales de mirar, conocer y apropiarse de la biodiversidad (p. 15).

Esta idea está presente en el Convenio de Diversidad Biológica (CBD) promulgado en 1992 donde se afirma la importancia de los saberes locales y de poblaciones indígenas y de considerarlos a la hora de investigar y diseñar estrategias de abordaje a problemáticas socioculturales. El CBD hace hincapié en “la estrecha y tradicional dependencia de muchas comunidades locales y poblaciones indígenas que tienen sistemas de vida tradicionales basados en los recursos biológicos” (Convenio sobre la Diversidad Biológica, 1992). Los modos en que se desarrollaron estos hábitos y tradiciones han tenido en cuenta históricamente el equilibrio ecosistémico, para la supervivencia de la especie humana y de las otras formas de vida con las cuales comparten el hábitat y la gestión comunitaria de las necesidades y de las innovaciones- Apoyados en el conocimiento ecológico, estos pueblos diversos reproducen su vida desde parámetros de cuidado hacia el territorio que habitan, considerando su supervivencia y la de las otras formas de vida que allí existen y entendiendo cómo se interrelacionan.

Este conocimiento ecológico tradicional revela las relaciones que la humanidad ha establecido con la naturaleza a lo largo de la historia, la cual ha sido la base para la construcción y mantenimiento de redes intrafamiliares, comunitarias y comerciales (Toledo; Barrera, 2008, p. 13). Estos saberes generalmente transmitidos de forma oral de generación en generación han permitido que la especie humana moldee sus relaciones con la naturaleza, siendo los pueblos tradicionales e indígenas donde pueden ubicarse con facilidad estos procesos de refinamiento (Toledo; Barrera Bassol; Boege, 2019, p. 14). Esta biodiversidad contenida en los ecosistemas es producto de los profundos conocimientos ecológicos de los pueblos que los habitaron y una selección y manejo del material genético de plantas y animales (Toledo, 2011). Desde la bioculturalidad, los investigadores afirman que sin estas tradiciones la supervivencia de los grupos humanos no hubiera sido posible.

1.1. COCINA Y NATURALEZA: UNA RELACIÓN CADA VEZ MÁS DISTANTE

Anteriormente lo que era posible comer dependía en gran parte de las condiciones geográficas, climáticas y la biodiversidad existente en su territorio, lo que conseguían sembrar, recolectar, cazar y pescar y los intercambios con otras comunidades productoras. Como afirma Fischler (2010), “el homo sapiens ha vivido de la caza y la recolección durante más del 99% del tiempo transcurrido desde su aparición”.

Estas posibilidades alimenticias eran también influidas por los cambios de estación y las contingencias climáticas y ambientales, las propias tradiciones locales, sus momentos históricos y particularidades culturales y espirituales. Posteriormente con el desarrollo de la agricultura se dió la proliferación de diversos recursos alimentarios y de almacenaje, asegurando una determinada cantidad de especies comestibles para su consumo mediante la planificación de los cultivos. Esto brindaba una seguridad relativa y también cierta monotonía al comer, temperada por las sub-variedades de especies consumibles y la alternancia de los ciclos ecológicos y de las tradiciones y fases de penuria y abundancia de trabajo intenso y reposo, con el devenir de rituales, fiestas, ayunos y otras situaciones esporádicas como las campañas de caza exitosas (Fischler, 2010).

Gradualmente las relaciones entre cocina y naturaleza han ido perdiendo fuerza en numerosos lugares y en otros han prácticamente desaparecido, dejando de lado numerosas variedades vegetales y animales silvestres que formaban parte de la cotidianeidad alimenticia de los pueblos. La alimentación se desliga de este modo de las presiones biológicas y ecológicas que antes la condicionaban fuertemente ante el avance de lo agroindustrial y la invención de los ultraprocesados, lo cual genera fuertes modificaciones en materia de salud, subjetividades y de organización social (Fischler, 2010). Los conservantes, colorantes y aromatizantes utilizados en los nuevos comestibles le imprimen a los comestibles rasgos comunes, tales como su larga duración, un formato compatible con las necesidades de la vida urbana. Con contenidos altos en grasas saturadas, azúcares y otros carbohidratos refinados y bajas en fibras y grasas poliinsaturadas, hasta tal punto que no pueden ser considerados “adecuados” desde la perspectiva nutricional (Aguirre, 2016).

Hasta hace menos de cien años la mayoría de las sociedades agrícolas formaron parte de ecosistemas domésticos diversificados, con policultivos distribuidos en parcelas pequeñas y con variedad de especies en su interior, alimentándose de su propia producción, la recolección y la caza. Esto continúa sucediendo en aquellas comunidades que

tienen un nivel alto de conservación de sus formas tradicionales de producir alimento y de comer que disponen de territorios con un grado alto de preservación de su biodiversidad. Esta sabiduría acumulada por los pueblos les permite lograr la autosuficiencia alimentaria, aún en condiciones adversas, demostrando su amplio conocimiento ecológico apoyado en las percepciones de esa porción de mundo que habitan.

Para pensar al territorio es útil tomar la definición de Leff en su artículo ‘La geopolítica de la biodiversidad y el desarrollo sustentable’:

“El territorio es el lugar donde la sustentabilidad se enraiza en bases ecológicas e identidades culturales. Es el espacio social donde los actores sociales ejercen su poder para controlar la degradación ambiental y para movilizar potenciales ambientales en proyectos autogestionados generados para satisfacer necesidades, aspiraciones y deseos de los pueblos que la globalización económica no puede cumplir. El territorio es el locus de las demandas y los reclamos de la gente para reconstruir sus mundos de vida. El nivel local es donde se forjan las identidades culturales, donde estas se expresan como una valorización social de los recursos económicos y como estrategias para la reapropiación de la naturaleza. Si la economía global genera el espacio donde las sinergias negativas de la degradación socioambiental hacen manifiestos los límites del crecimiento, en el espacio local emergen las sinergias positivas de la racionalidad ambiental y de un nuevo paradigma de productividad ecotecnológica (Leff, 2005, p. 269-270)

Los comensales se desvinculan de sus territorios y de los saberes ecológicos, habiendo una disminución en la absorción intuitiva de conocimientos agrarios y ambientales (Azevedo, 2008), mientras las tradiciones locales van perdiendo relevancia en las cocinas individuales, familiares y comunitarias. El volumen de los saberes ecológicos locales compartidos y su relevancia en las formas de vida y de comer de quienes allí viven disminuyen cuando se restringen las áreas de circulación y de trabajo disponibles para las comunidades. En consecuencia, pueblos que antes autogestionaban su alimentación de forma total o parcial ahora dependen de comprar los alimentos y surgen otras nuevas generaciones que, a diferencia de sus padres o abuelos, ya no conviven con la experiencia de producir su propio alimento ni continúan con el ejercicio de los saberes locales. En las grandes y medianas ciudades del mundo, donde se acumula aproximadamente un 56% de la población mundial, la mayor parte de sus habitantes depende completamente de que se les provea el alimento (Toledo, 1992; Conteras, 2015).

A esto se agregan cuestiones relativas a la expansión de las ciudades, que transforman al entorno en detrimento de la biodiversidad nativa o silvestre por extender su urbanización o instalar megaproyectos mineros, de producción energética e industriales que responden a las necesidades de las ciudades, generando a su paso desiertos verdes con organismos genéticamente modificados (Boege, 2018, p. 47) o convirtiéndolas en ‘zonas de sacrificio’ en aras del progreso urbano (Svampa. 2013). A su vez, los cambios de uso de suelo que conllevan los procesos de urbanización e industrialización en los territorios van fragmentando a los ecosistemas. Los suelos se empobrecen por la falta de nutrientes que provenían de la interacción entre especies diversas de plantas y animales.

Según el estudio de Chatham House ‘Impactos del sistema alimentario en la pérdida de biodiversidad’ (2021): “El sistema alimentario mundial es el principal impulsor de la pérdida de biodiversidad y seguirá acelerándose, a menos que cambiemos nuestra forma de producir alimentos. Nuestro sistema alimentario mundial es el principal impulsor de la pérdida de biodiversidad: sólo la agricultura es la amenaza identificada para 24.000 de las 28.000 especies (86%) en peligro de extinción”.

A su vez, las poblaciones locales son cada vez más despojadas de territorios donde plantar, recolectar, vivir y circular, afectando los ecosistemas donde viven debido a la degradación ambiental y una creciente fragmentación entre las áreas naturales que persisten. La degradación ambiental por causa de la contaminación en los territorios aún ocupados por pueblos agrícolas tradicionales afecta también sus prácticas. Muchas veces sus pobladores que antes satisfacían ciertas necesidades de forma autogestiva a través de lo que brindaba el entorno ahora ya no lo logran por la privatización de las áreas públicas y la pérdida de biodiversidad en donde viven.

1.2 ALIMENTACIÓN GLOBALIZADA

Contreras afirma que la globalización y la industrialización del alimento construyen dietas globales que igualan a gran parte de los comensales del mundo. La globalización impone sobre la comida su racionalidad técnica e instrumentalista: “Hoy, la globalización se apoya en la diversidad de orígenes geográficos de la alimentación para producir la variedad de la que vive y de la que cada vez tiene más necesidad. Además,

las industrias agroalimentarias están convencidas de la importancia y trascendencia económica de la progresiva segmentación y permanente mutación del mercado alimentario” (2013, p. 55).

La industrialización de la alimentación ha logrado romper con este imperativo ambiental al ofrecer provisiones constantes de alimentos y comestibles donde no interfiere lo climático y/o estacional, eliminando las barreras espacio-temporales que antes determinaban sus posibilidades geográficas y sociales de consumir alimentos, construyendo una dieta globalizada a escala internacional y acostumbrando a consumidores a ciertas facilidades a la hora de cocinar y/o comer. Se generan rupturas en las reglas ancestrales del consumidor, que se convierte en libre y autónomo en sus elecciones (tiempos, ritos y compañías) con mayor tendencia a las conductas individuales y menos formalizadas (Conteras, 2015). El consumidor moderno pierde arraigo a las costumbres alimentarias locales al territorio y así la ‘cultura’ va recubriendo lentamente a la ‘naturaleza’ y generando conjuntamente un ‘desarreglo alimenticio’ (Fischler, 2010), donde lo comestible es mirado con extrañeza con cada vez más frecuencia.

Esto se refleja también en disminución de la cantidad de especies animales y vegetales incluidas en las dietas humanas, siendo que solo 15 explican el 90% de lo que se consume socialmente, modelo sustentado a partir de la expansión de la industria agropecuaria extensiva, de base química y altamente dependiente de la energía fósil (Aguirre, 2016). La homogeneización progresiva de los alimentos y de los ecosistemas dedicados a la agricultura ha desencadenado la extinción acelerada de especies, que pasa de la diversidad a la hiperespecialización. Contreras (2019) sostiene que: “Mediante la agricultura industrial, los seres humanos hemos provocado la extinción del 75 por ciento de la biodiversidad agrícola. Cada día se extinguen entre tres y 300 especies”. Vandana Shiva agrega que ya se ha destruido el 75% del suelo del planeta, el agua y la biodiversidad por medio del sistema de agricultura y alimentación moderna basado en los químicos y transgénicos que usa diez veces más energía y que es responsable del 50% de las emisiones de gases de efecto invernadero (2018, p. 40).

Así como la diversidad de los comestibles se ha reducido, lo mismo ha sucedido con la cantidad de personas que deciden con qué y cómo producir aquellos productos que abastecen los comercios que venden y distribuyen alimentos actualmente a nivel mundial. En el ámbito de lo comestible existe una concentración de la producción en

pocas empresas particularmente pronunciada, siendo de que, teniendo en cuenta la lista de las 100 personas más ricas del mundo, 19 tienen sus fortunas fundamentalmente gracias a ser socias principales en corporaciones de la industria alimentaria (Shiva; Shiva, 2018)¹. Según Aguirre (2016, p. 465), sólo “250 empresas transnacionales producen el grueso de los productos de los consumos mundiales”, apropiándose de estos beneficios.

En esta era actual denominada por muchos Antropoceno la humanidad tiene más que nunca el poder para interrumpir los procesos ecológicos de la tierra (Shiva; Shiva, 2018, p. 35); sin embargo, es importante mencionar que esto se da a partir de un hiperantropocentrismo, donde el mando del 1% que toma las mayores decisiones económicas, políticas y ambientales, que excluye a la mayoría de los seres humanos que luego sufren las consecuencias (p. 157). Las corporaciones también se benefician de las desregulaciones que implica la globalización, que les otorga también mayores libertades de elegir donde montar sus fábricas y extraer recursos, que suele ser donde les implique menor costo de mano de obra e impositivo, lugares con legislaciones más débiles, donde más fácil pueden evadir las responsabilidades sociales y ambientales. Como afirma Gracia:

“en numerosas sociedades la tecnificación agrícola no siempre ha supuesto ventajas significativas para sus poblaciones, ya que ha generado mayor concentración de la riqueza, mayor dependencia de los países industrializados (tecnología, semillas, carburante), mayor ineficiencia energética y, en definitiva, mayores ganancias para las corporaciones transnacionales de la alimentación” (2015, p. 235).

Si entendemos a la globalización desde los intercambios que la constituyen y las nuevas creaciones que surgen a partir de estos, podemos entenderla como un proceso amplio de transformaciones sociales y el acceso a diversidad de bienes y, al mismo tiempo, una mayor homogeneización en lo económico, lo ecológico y lo cultural (Leff, 2003). Krenak describe a este hecho social como un evento ecológico, político, económico que no debemos asimilar que está fuera de control y que, aunque promete expansión genera lo contrario, concentración y atomización de aquello que queda por fuera (2019, p. 39). En lo alimenticio, aquellas relaciones que antes tan fuertes a la hora de determinar lo disponible entre cultura y naturaleza pierden relevancia para escoger qué y cómo comer debido al avance de las nuevas tecnologías, la infraestructura y los modos de vida urbanos y sus exigencias.

Toledo en su artículo ‘Modernidad y Ecología, la nueva crisis planetaria’ (1992), que “existe una incompatibilidad entre la racionalidad económica capitalista que

¹ Análisis del gráfico ‘Los 100 que más dinero hacen’, elaborada a partir de la lista Forbes del año 2017, en el libro Unidad versus el 1% (Shiva; Shiva, 2018, p. 60-63)

busca la generación masiva de un solo producto altamente competitivo en el mercado (mercancía) y la diversidad intrínseca de todo ecosistema y sus propios ciclos naturales”.

1.3 LAS NUEVAS FORMAS DESLOCALIZADAS DE COMER

Con la evolución de la producción y la distribución agro-alimentarias, se ha perdido progresivamente cualquier contacto con el ciclo productivo de los alimentos que ingerimos. Se nos escapa una parte cada vez mayor de la cadena de operaciones que llevan los productos del suelo a nuestra mesa. Perdemos la noción sobre su origen real, sobre los procedimientos y las técnicas utilizadas para su producción, expedición y tratamiento.

Gran parte de los alimentos consumidos mundialmente ya no son producidos de forma local sino que viajan miles de kilómetros durante su proceso de elaboración hasta llegar a las manos de sus consumidores, llenos de aditivos que les permiten a los comestibles recorrer larguísimas distancias, apoyados sobre la rapidez y capacidad de almacenamiento de los transportes actuales (Contreras, 2015). En muchos casos estos incluso se vuelven más fáciles de conseguir que aquellos producidos localmente.

La oferta de comestibles industrializados donde no interfiere lo climático y/o estacional, generando dietas des-estacionalizadas y des-localizadas (Aguirre, 2016) y las concepciones de qué es estar bien alimentado se universalizan basados en principios científicos, cálculos y mediciones (Azevedo, 2008) afecta las autorreferencias familiares y las correspondientes a su comunidad, cambiando de generación en generación las valoraciones y conocimientos asociados a ciertos alimentos. Actualmente, la oferta de comestibles industriales globales junto al accionar de la racionalidad científica aplicada a la alimentación y los programas de asistencia institucional fomentan esta distancia cada vez mayor entre lo que comemos y lo que se produce localmente y con ingredientes de la región. Los patrones alimentarios tradicionales con sus alimentos locales/regionales van desapareciendo mientras colapsan las normas de comensalidad que regulan la ingesta y el tiempo y espacios destinados a la comida (Aguirre, 2016).

Entre los efectos adversos que conlleva la des-localización de los alimentos y las profundas transformaciones que hubo en los últimos cien años en los modos de alimentarse, resaltan los efectos ambientales adversos no contabilizados, los llamados ‘pasivos ambientales’, que son los daños no compensados producidos por una empresa en materia ambiental, tanto la contaminación que generan durante su actividad normal como por

causa de accidentes (Giobellina, 2011). Vandana Shiva (2001) sostiene “la globalización económica contribuye a la inestabilidad del clima mundial porque fomenta un modelo de desarrollo que utiliza mucha energía y está destinado a la exportación” .

Vandana Shiva afirma que “la pérdida de la biodiversidad es el precio del modelo patriarcal de progreso, que presiona inexorablemente a favor de los monocultivos, la uniformidad y la homogeneidad” (1998, p. 13). Los ingresos que genera la producción industrializada de alimentos se da a través de robarle a los bosques su biodiversidad y capacidad para conservar suelos y agua, robarle sus fuentes de alimento, forraje, combustible, fibra textil, medicinas y protección contra las inundaciones y la sequía a las comunidades (Shiva, 2003, p. 10). Para una enorme porción de agricultores esto ha implicado comenzar a comprar insumos que antes eran innecesarios, que muchas veces se convierten en requisitos para poder vender dentro de determinados circuitos comerciales.

De esta forma, el empobrecimiento de la biodiversidad es acompañado por el debilitamiento o la anulación de la gestión comunitaria de los alimentos y el de los pequeños productores, la disminución de áreas biodiversas donde circular, recolectar, plantar, pescar y cazar y la falta de espacios donde reproducir los conocimientos ecológicos que eran tradicionales. Toledo (1992) hace hincapié en esta idea que para contraponerse al poderosísimo sector urbano-industrial es necesario que las nuevas tecnologías y las relaciones sociales que se refuercen sean descentralizadas, que ponderen las capacidades autogestivas de los individuos, comunidades, barrios o municipios y que permitan un re-encuentro con entre la naturaleza y quienes la habitan.

A su vez, la cantidad de personas a nivel mundial con necesidades alimentarias insatisfechas aumenta, a pesar de que en esta época existe una sobreabundancia de comestibles producidos, que debieran alcanzar para alimentar a toda la población mundial. Las promesas de prosperidad económica y mejoramiento de la vida rural a través de la tecnificación de la producción de alimentos no se han cumplido ni tampoco la solución a los problemas del hambre a nivel mundial. El modelo que se propone de consumismo y de desarrollo carga también con responsabilidad en muchas y crecientes catástrofes ecológicas y el deterioro material de los propios países prósperos , por lo cual “dicha universalización tampoco es siquiera deseable” (Mies; Shiva, 1988, p. 140) ni tampoco posible de extenderse a todas las poblaciones. Por esto es que es necesario hallar nuevas ideas y vías para resolver tanto los problemas ecológicos como los de la pobreza y el hambre en el Sur.

1.4 DESAFÍOS DE LAS CIENCIAS SOCIALES Y EL USO DEL ENFOQUE INTERDISCIPLINAR PARA EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN

La globalización ha obligado a repensarlo todo: la política, la economía, la cultura, la diplomacia, la educación y los estilos de vida, impone nueva percepción del carácter global de lo humano y sus límites biofísicos y la urgente necesidad de superar la contradicción suprema entre naturaleza y sociedad. Su carácter homogeneizante en lo productivo, cultural y ambiental y su tendencia centralizadora del poder y la toma de decisiones le dan un carácter depredador e ineficiente de sus sistemas productivos, acompañado con un acceso desigual a los recursos a través del accionar de las instituciones (Toledo, 1992).

Desde las Ciencias Sociales, que siempre se han interesado por las manifestaciones subjetivas, políticas, económicas y ambientales que brindan los modos de producir y consumir la comida, comenzaron analizando estas temáticas poniendo el foco en las poblaciones indígenas y tribales, lo que Estrada Ochoa, Ramírez Vidal y Delgado Salazar, investigadores colombianos que estudian las relaciones entre cultura y alimentación, (2019) llamarán “la mirada antropológica sobre la alimentación de los otros”. En sus comienzos, la alimentación fue analizada principalmente como fuente de manifestaciones simbólicas y espirituales y luego el interés por explicar sus relaciones sociales, culturales, espirituales y económicas se extendió a grupos campesinos y urbanos, acumulando diversas interpretaciones acerca de las experiencias humanas relativas al comer y los saberes y prácticas que envuelven para lograrlo.

La incapacidad de explicar y desglosar muchos de los saberes tradicionales, étnicos y espirituales y de analizar los beneficios que estos otorgan - que en ocasiones no son medibles desde los criterios economicistas de la ciencia moderna - contribuye a que no hayan sido considerados por la ciencia como maneras legítimas de gestionar las necesidades de la vida social o que se les acuse de ineficaces a gran escala. Sin embargo, estos sistemas de conocimiento son muy complejos, estableciendo correspondencias simultáneas entre varios códigos, como el astronómico, el sociológico, alimentario, acústico, meteorológico, botánico, zoológico, sexual, etc., y es en estos cruces donde priman lógicas de compartición, intercambio y transacción (Gómez García, 1993). Además, son los que han permitido la subsistencia de estas comunidades y los ecosistemas que habitan a lo largo de cientos e incluso miles de años. La oposición radical que polariza a los conceptos de cultura y

medioambiente contribuye a definir el desarrollo cultural según la capacidad de transformación que se haya efectuado a lo que ya estaba dado por la naturaleza, valorando lo mecánico y automatizado.

En el transcurso del tiempo y la emergencia de nuevos paradigmas, los estudios alrededor de la alimentación humana se han ido complejizando progresivamente para finalmente considerarla como un fenómeno que atraviesa todos los planos de existencia y condiciona las vivencias de todos los aspectos de la vida humana. Actualmente desde diversas corrientes se considera que la interdisciplinariedad es la mejor vía de comprensión de los múltiples aspectos que abarca esta cuestión y no caer en determinismos biológicos, ecológicos o económicos (Aguilar, 2014; Espeitx, Gracia, 1999; Mies, Shiva, 1998). Se convierte así en una estrategia para superar el separatismo radical que dio origen a las disciplinas científicas y que han dificultado el diálogo entre estas y el trabajo conjunto (Contreras, 2019).

Esta idea de separación puede encontrarse en quienes critican al paradigma científico-racional, que al priorizar la generación de resultados predecibles y verificables reduce la complejidad de la biología - repleta de interconexiones y mixturas expansivas - a meras centrales de tareas, especializadas y con una propia lógica que carece de las informaciones del propio territorio, “un planteamiento ingenieril basado en la abstracción, la descompilación y la confianza plena en las tecnologías de la información” (Mies, Shiva, 2016, p. 26). Su búsqueda suele apuntar a lograr una mayor automatización en la producción industrial, la centralización creciente en las tomas de decisiones y estandarización de sus procesos y la creación constante de nuevas tecnologías que se acoplan a estos formatos y modos de funcionamiento. Neira y Montiel (2013) ubican tres sesgos fundamentales en la ciencia actual que imponen dualismos: el antropocentrismo, que se basa en el dualismo cultura/naturaleza, el etnocentrismo sobre los pares moderno/no moderno, desarrollo/atraso, humano/no humano y el androcentrismo asociado a la diferencia entre masculino/femenino, público/privado y razón/emoción. Estos sesgos generan una base moral que permite y alienta a la formación de relaciones sociales basadas en la desigualdad y explotación, tanto entre humanos como hacia la biodiversidad en su conjunto.

Por el contrario, el registro de los conocimientos ecológicos es una vía posible para elaborar estrategias necesarias y urgentes para la adopción de mejores formas de gestión alimentaria que se contraponen con los postulados del paradigma ‘racional’ y los

reduccionismos y fragmentaciones intrínsecas dentro de sí mismo, que separan al conocedor del conocimiento y producen saberes para ser aprovechados por el poder económico dominante, generando una masculinización del pensamiento (Shiva, 1995).

1.5 LA BIOCULTURALIDAD COMO PERSPECTIVA INTERDISCIPLINAR

La bioculturalidad es una noción creada con el fin de analizar la relación naturaleza-sociedad, que ha sido separada ontológicamente por la ciencia occidental (Boege, 2018), y a partir del cual se han desarrollado otros elementos a estudiar desde esta perspectiva y conceptos, como ser patrimonio biocultural o cocinas bioculturales. En el libro *Tópicos Bioculturales*, editado en 2018 por Toledo y Alarcón-CHaires, se considera a la perspectiva biocultural en su potencial de explorar las dimensiones epistemológicas, lingüísticas y territoriales de los pueblos, con formas de vida estrechamente relacionadas con la biodiversidad que existe en su territorio. Es en estas relaciones donde la humanidad y la naturaleza están ligadas de manera inseparable y continua y “la cultura es considerada como una mediación entre sociedad y naturaleza” (Toledo; Alarcon, 2018, p. 16). Las diferentes expresiones de la bioculturalidad son el resultado de la construcción cultural de los pueblos a partir de las interacciones humanas y con los ecosistemas.

Toledo y Barrera-Bassols formulan el concepto de Axioma Cultural, en el cual establece que “toda cultura es coterránea a una cierta naturaleza”, donde se desarrollan relaciones de reciprocidad e incluso de co-evolución (2008, p. 15). La naturaleza es apropiada intelectual y materialmente a través del trabajo humano, generando un proceso de domesticación recíproca que se fue perfeccionando a lo largo del tiempo, un proceso co-evolutivo de más de 300,000 años y que se hizo de forma permanente en diversos territorios hace 10,000 (el período Neolítico), que ha incluido paisajes, especies de flora y fauna, suelos, aguas y microclimas (Toledo; Barrera, p. 67-68).

Como explican en el libro *¿Qué es la diversidad biocultural?* (Toledo; Barrera Bassol; Boege, 2019), dentro de la noción de bioculturalidad encuentran diversas modalidades, la diversidad biológica expresada en cuatro niveles: los paisajes (naturales), los hábitats, las especies y los genomas y la diversidad cultural que incluye la genética, la lingüística y la cognitiva (p. 12). Puntualizando en la cuestión de la diversidad cultural, consideran que sus manifestaciones tangibles e intangibles como las creencias,

conocimientos, instrumentos y herramientas, arte, arquitectura, vestimentas y la amplia gama de alimentos que conforman las cocinas locales y regionales (p. 14) permiten observar estas interacciones entre la diversidad de formas culturales y los ecosistemas habitados.

Al ligarse a lo alimenticio, lo biocultural involucra aquello que se produce, recolecta, pesca o caza, cómo se prepara y se consume, las formas en que se intenta garantizar la reproducción de la vida en el territorio y de los saberes ecológicos que les permiten realizar y continuar estas costumbres. Tomando a la bioculturalidad como forma de análisis, se consideran a los intercambios y aprovechamientos de la naturaleza que han construido las dietas tradicionales de los pueblos y el desarrollo de comestibles, técnicas culinarias, sabores y gustos a partir de la experimentación como prácticas bioculturales, donde se conjugan la cultura y lo ecosistémico dentro de una misma categoría.

El concepto de bioculturalidad lo conocí a través del estudio llamado “Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: Patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México” publicado en el año 2019. Allí las autoras se proponen rastrear el uso de plantas alimenticias que son recolectadas por la comunidad indígena Todos Santos Almolonga y conocer cómo sus integrantes las perciben, sus costumbres asociadas, el valor que les dan a nivel identitario, de uso, nutricional y prevención de enfermedades. En este trabajo se resalta la interdependencia entre las comunidades locales y los ecosistemas que habitan y cómo juntos coevolucionan, dándose una mayor y mejor conservación de la diversidad biocultural y la multiplicación de proyectos que respondan a sus lógicas comunitarias internas.

Las autoras que proponen el concepto de Cocinas Bioculturales dicen que “son procesos y conocimientos precisos, multidimensionales y ancestrales que ofrecen efectos y garantías de subsistencia y tejen hacia adentro relaciones comunales que dan identidad al grupo y promueven su continuidad” (Santos; Aldasoro; Rojas; Morales, 2019). Los conocimientos y prácticas de interacción con la naturaleza generan identificaciones con el territorio y como comunidad que lo habita. Cuando los alimentos son extraídos del ecosistema habitado por la población local es habitual que estos carguen con valores específicos, dados a partir del acervo de conocimientos populares, que se les asigna en materia nutricional, identitaria y para la prevención de enfermedades. Nuclean a su alrededor subjetividades y formas de identificación particulares y pueden constituir una herencia social, moldeando gustos, estableciendo formas de preparación, distribución, intercambio o

comercialización. Así se conforman como una inmensa red de relaciones sociales que se tejen para satisfacer las necesidades del cuerpo. Sostienen que las investigadoras que las Cocinas Bioculturales son “creadas a partir de un sistema agroalimentario vasto y diverso en donde están presentes colores, aromas, sabores, técnicas, estilos, creaciones, valores, cultura, amor, integración, conocimiento, fiesta” (Santos; Aldasoro; Rojas; Morales, 2019).

Las tradiciones culinarias locales precisan de obtener los ingredientes necesarios para la realización de los platillos que las constituyen, sean estos tomados del ecosistema y su flora y fauna local o por medio de intercambios y el comercio. Conforman sistemas de conocimiento creados a partir de redes agroalimentarias diversas que precisan de la interacción con la naturaleza para subsistir y dan a sus usuarios un sentido de pertenencia e identidad con sus territorios, rehaciendo su acervo de conocimientos ambientales, prácticas de cuidado y emociones ligadas a la memoria, la espiritualidad y las percepciones acerca de sí mismos, individuales y colectivas, y de todo lo no-humano (Santos; Aldasoro; Rojas; Morales, 2019). Estas tradiciones alimentan al ecosistema a la vez que se alimentan de este y plantean formas particulares de interacción entre las personas y los diferentes elementos incluidos en su entorno natural y aquello que construyen dentro. Mantienen vivas las herencias culturales y preservan la diversidad genética y culinaria, que depende de variables étnicas, sociales, religiosas, de género y de su relación con el trabajo.

Los pueblos rurales son principalmente quienes mantienen vigentes a estas cocinas bioculturales y las autoras destacan especialmente la labor de las mujeres cocineras como principales entes reproductores y preservadores de estos conocimientos y prácticas. Entre los investigadores, instituciones y movimientos sociales que comparten estas perspectivas, los saberes indígenas, quilombolas y campesinos se convierten así en objetos de políticas de preservación, lo cual se reitera desde diversos organismos internacionales² y se afirma que para garantizar la existencia de estos conocimientos y su consecuente práctica se deben tomar medidas de preservación de los espacios donde se han creado y desarrollado para que puedan continuar siendo realizados.

² Convenio 169 sobre los Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes (1989). Artículos 4.1, 7.1, 7.4, 13.1, 14, 15, 17.1, 19. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/derechoshumanos/inai/convenio-ndeg-169-de-la-oit-sobre-pueblos-indigenas-y-tribales-en-paises>

Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas (2007). Artículos 25, 26, 30 y 32. Disponible en: https://www.ohchr.org/Documents/Publications/UNDRIPManualForNHRIs_SP.pdf

Este reconocimiento también habilita a la creación de nuevas formas de interacción entre diferentes campos del saber. Cada vez más desde las investigaciones científicas en las ciencias ambientales y humanas relacionan la preservación de la biodiversidad y sus conocimientos ecológicos locales y la permanencia de la variedad de sus expresiones culturales, generando publicaciones, eventos académicos y proyectos innovadores de desarrollo rural (Toledo; Barrera; Boege, 2019). Estas permiten considerar al patrimonio biocultural como una fuente de conocimientos con gran capacidad adaptativa y el valor de las relaciones sociales, ambientales y culturales implicadas en sus experiencias (Consuegra et. al., 2019).

Los modelos de ciencia participativa reconocen el potencial de establecer nuevos puntos de contacto entre lo académico y lo cotidiano, que pueden contribuir a la elaboración de nuevas soluciones a los problemas actuales e intersecciones entre diferentes ámbitos de la sociedad, donde conocimientos que antes no fueron considerados empiecen a serlo y reconocer a los trabajadores como agentes que conocen, que crean saberes y los mantienen vigentes a través de sus prácticas. Como dice Vandana Shiva, la visibilización de los diversos conocimientos, economías, historias y democracias permite relatar e idear otras formas de cooperación e interdependencia mutua y desafiar la violencia de la colonización pasada y presente (Shiva; Shiva, 2018, p. 153). Estas nuevas formas de producir conocimiento y lo que pueden aportar en materia de gestión socio-ambiental contribuyen al diseño de estrategias para disminuir los impactos negativos que la alimentación humana tiene sobre los ecosistemas, señalando la importancia de la re-localización de los alimentos.

1.6 UTILIZACIÓN DE LA BIOCULTURALIDAD PARA LA CONFECCIÓN DEL MODELO DE ENTREVISTA Y SELECCIÓN DE LOS Y LAS ENTREVISTADAS

A partir de la lectura de investigaciones de autores que promueven y acrecientan el concepto de bioculturalidad y su uso para el análisis de diferentes aspectos de la vida humana fue organizada la parte cualitativa de la investigación. La perspectiva biocultural fue pertinente para este estudio por sus objetivos en tanto promover la valorización de los saberes de quienes trabajan con cuestiones agrícolas y la visibilización y rescate de costumbres y fomentar la expansión de estrategias de co-investigación donde el

diálogo, el aprendizaje horizontal y la participación de la comunidad en la ciencia y viceversa son fundamentales.

La intención a la hora de iniciar esta investigación fue exponer los usos comestibles que las comunidades trabajadoras de la tierra y productoras de alimento encuentran en las plantas del ecosistema que habitan, sus sabores, recetas, las prácticas culturales, políticas y ambientales asociadas que les permiten producir alimentos sanos y preservar y/o regenerar la biodiversidad de los territorios que habitan y trabajan. Se parte desde el supuesto de que consumir alimentos locales producidos desde estas lógicas de cuidado traen beneficios sociales, culturales y ecosistémicos. Estos incluyen la reducción de los costos económicos y ambientales en la producción de comestibles, al igual que en su posterior traslado y comercialización y la revitalización y expansión de tradiciones relacionados a los conocimientos ecológicos.

Este diálogo de saberes propone sistematizar conocimientos sobre los usos de la biodiversidad y sobre las interpretaciones de las problemáticas socioeconómicas contemporáneas de quienes continúan habitando estos entornos biodiversos y que dependen de elementos naturales que estos contienen para mantener sus hábitos, tradiciones y costumbres (Leff, 2004). Para esto utilicé como instrumento un modelo de entrevista semi-estructurada que repliqué en cada encuentro con los y las entrevistadas.

En primer lugar, la selección de las personas a entrevistar siguió el criterio de que los trabajos que realizarán unieran las dos cuestiones fundamentales, que estén involucrados con la producción de alimentos saludables y trabajen por la preservación de la biodiversidad con sus grupos de trabajo - sean familiares, comunitarios o científicos - ubicados en alguna de las dos ciudades analizadas. Esta elección fue realizada luego de más de un año de permanencia en la región a través de sugerencias de otros miembros de la comunidad académica y amistades que viven en Puerto Iguazú que me recomendaron acercarme a estas personas, considerándolas aptas según los objetivos de esta investigación.

Las entrevistas tuvieron como objetivo indagar las formas de trabajo y las relaciones que se dan en torno a este y las percepciones sobre el medio ambiente, la ciudad donde se ubican y los efectos del propio trabajo de las personas seleccionadas, a partir de la noción de Bioculturalidad. Este momento de entrevistas fue acompañado con la aplicación de un cuestionario diseñado para esta investigación para indagar acerca de los conocimientos de los entrevistados acerca de 40 especies de plantas alimenticias no convencionales (PANC)

detectadas en la región. La elección de estas especies estuvo basada en la investigación "Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) do município de Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil." (Huergo; Galeano; Lima, 2020), hecha por compañeras de los cursos de Ciencias Biológicas y de la Naturaleza de la UNILA. El cuestionario utiliza fotos extraídas del libro "Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas" (Kinupp; Lorenzi, 2014).

1.7 MODOS DE ABORDAJE A LAS PERSONAS ENTREVISTADAS, MODELO DE ENTREVISTA Y OBJETIVOS

Fueron 6 las entrevistas realizadas, tres en cada ciudad, Puerto Iguazú y tres en Foz do Iguaçu. Todas las entrevistas, exceptuando la única entrevista grupal que fue la de la Horta Comunitaria, fueron realizadas dentro de los espacios de trabajo durante los meses de noviembre y diciembre del año 2023.

A comienzos del año 2023 me percaté que había un instituto dedicado a la biodiversidad (IMIBIO) en Puerto Iguazú, ubicado en la Reserva Yryapú, conocida popularmente como las 600 hectáreas. Mandé un mail para acercarme al espacio y conversar con alguien que trabajara allí y fui muy bien recibida por Emanuel, el director del IMIBIO. Fue él quien me comentó en una reunión antes de hacer la entrevista que tenía proyectos con Alcides, líder guaraní de la aldea Yryapú, que se ubica a pocos metros del instituto y que coordina proyectos de agroecología donde trabaja junto a otros miembros de la comunidad. La idea de entrevistar a Emanuel y a Alcides fue lo que comenzó a guiar este proceso de investigación cualitativa. Primero entrevisté a Alcides y a la semana siguiente a Emanuel. La tercera persona que entrevisté en Puerto Iguazú es Andreia, una chacarera agroecológica del barrio llamado Las 2000 hectáreas, que forma parte de la cooperativa Mays, guardiana de semillas y también capacita a los vecinos que tienen interés en transicionar hacia la agroecología o aprender nuevas técnicas.

Del lado brasilero realicé a su vez tres entrevistas. La primera fue a Lucivania, también chacarera agroecológica, parte de una cooperativa de productores y capacitadora. A Lucivania ya la conocía por su participación en la Feirinha Agroecológica de la UNILA, proyecto de extensión que le da un espacio de venta a productores orgánicos, artesanos y artistas que viven o circulan por la región fronteriza, miembros de la comunidad

académica y proyectos sociales que buscan visibilidad o vender sus productos. La sugerencia vino por parte de Sueli, una compañera graduada del curso de Mediación Cultural en la UNILA que al comentarle mi proyecto de investigación consideró que Lucivania sería una persona ideal para entrevistar. La segunda entrevistada en Foz fue Maria Serrate, sugerencia de Agatha, graduada del curso de historia en la UNILA que ya conocía el espacio. Maria administra la Horta da dona Laide junto a su madre (la que le da el nombre al espacio) y quien llevó adelante el proceso contra el intento de desalojo de su familia de esas tierras desde el año 2018 hasta ahora. Este proceso finalmente ha concluido, siendo que en diciembre del 2024 el espacio de Dona Laides fue declarado oficialmente como quilombo, siendo este el primer y único quilombo por el momento en la ciudad de Foz do Iguaçu. Maria Serrate continúa ciertas tradiciones agrícolas aprendidas en el quilombo Apepú en Sao Miguel do Iguaçu, a 50 kilómetros de Foz, donde su familia vivió antes de mudarse a Foz y otras aprendidas por sus padres en otras experiencias de vida quilomboladas. Finalmente, la última entrevista fue a tres participantes de la Horta Comunitaria de Cidade Nova, Palki, Vivi y Douglas, que realizan trabajos de agrofloresta y educación ambiental en un espacio cedido por el Centro de Referencia de Asistencia Social (CRAS) de la región norte de la ciudad. Si bien yo ya conocía a estos compañeros, con los cuales tenemos una proximidad amistosa y política, la sugerencia de agregarlos en mi investigación fue gracias al profesor Antonio Pena del curso de Antropología y coordinador de la Horta Comunitaria como proyecto de extensión de la UNILA. La Horta recibe el apoyo institucional de la universidad y tiene su actividad autónoma como grupo de activismo ambiental.

En lo que refiere al modelo de entrevista, las preguntas fueron elaboradas en octubre del 2023 y revisadas en conjunto con mi orientador Marcos de Jesús Oliveira. Al momento de cada entrevista tuve el modelo de entrevista impreso para poder marcar cuáles eran respondidas y cuáles debía formular. En el momento de la realización de las entrevistas, las preguntas fueron hechas sin respetar el orden que presentaba en el modelo e impresas para tenerlas en cuenta a la hora de la entrevista, sin respetar necesariamente el orden y siendo que algunas no fue necesario formularlas ya que eran respondidas espontáneamente por las personas entrevistadas durante la conversación.

Las entrevistas tuvieron como objetivo indagar las formas de trabajo y las relaciones que se dan en torno a este y las percepciones sobre el medio ambiente, la ciudad donde se ubican y los efectos del propio trabajo de las personas seleccionadas. Los ejes del

modelo de la entrevista que posteriormente fueron utilizados para analizar los resultados fueron:

- 1) Modos de trabajo y de vida dentro del territorio
- 2) Cuidados y producción en la biodiversidad
- 3) Fuentes de saberes y alianzas
- 4) Características de la ciudad donde viven y de la Triple Frontera
- 5) Espacio habitado y trabajado
- 6) Características de la selva
- 7) Expectativas y proyectos a futuro

Estas categorías iniciales fueron utilizadas posteriormente en el análisis de las entrevistas presentes en el capítulo 3. En el capítulo 4 se agregan otras cuestiones que resaltan debido a la constante mención de estas cuestiones en las entrevistas, a pesar de no tener preguntas que puntualmente a estos aspectos: la necesidad de tener un mercado para vender productos diversos, las semillas, redes y encuentros a partir de su intercambio, los agrotóxicos y el monocultivo, los alimentos típicos de la región y el despojo de tierras biodiversas.

En el próximo capítulo se ofrece una caracterización de las ciudades y los barrios en los cuales se ubican estos grupos de trabajo. A partir de los relatos de las personas entrevistadas se describen a los grupos de trabajo, tareas principales y las trayectorias de vida de cada uno de los entrevistados, lo que les acercó a esos espacios de trabajo y al trabajo agrícola y ambiental y sus motivaciones personales.

CAPÍTULO 2: PRODUCIR ALIMENTOS Y ALIMENTAR LA BIODIVERSIDAD

El capítulo 2 ofrece una descripción de Puerto Iguazú y Foz do Iguazú, las ciudades que toman el nombre del río que las separa, dando como referencia su tamaño, población y actividades principales y lo que significa que la región sea un hotspot de biodiversidad. Para este último punto utilizaré partes de la entrevista de Emanuel, el director del IMIBIO, que explicó este concepto y su implicancia en la región. Posteriormente se presentan a las seis personas entrevistadas - que son tres de cada ciudad - y sus comentarios acerca de sus trayectorias de vida, los grupos de trabajo de los cuales son parte y la manera en que caracterizan al territorio en el cual se ubican.

2.1 LO QUE HAY A LOS MÁRGENES DEL RÍO IGUAZÚ/IGUAÇU

Puerto Iguazú es una ciudad de 759 km² en la provincia de Misiones en Argentina y se encuentra en el extremo nordeste de Argentina. Situada a 17 kilómetros de las cataratas de Iguazú, una de las Siete maravillas del mundo, su actividad económica principal es el turismo y en segundo lugar el comercio internacional, estando unida a la ciudad brasileña de Foz do Iguazú por tierra y por agua vía el río Paraná con la ciudad paraguaya llamada Presidente Franco. Es parte de la región conocida como Triple Frontera, en la que también se incluye Ciudad del Este, importante ciudad paraguaya y punto comercial de Sudamérica³. La zona está habitada por el pueblo guaraní desde el año 1000 aproximadamente⁴ y en la actualidad tiene una población aproximada de 1.700 Mbya Guaraní. Su población total estimada de 55 mil personas⁵.

Foz do Iguazú es una ciudad de 617,70 km² del Estado de Paraná, en el extremo sudoeste de Brasil. Fue fundada oficialmente en 1919 y en 1939 fue inaugurado el Parque Nacional Iguazú. Tiene una población de 258.415 personas⁶ y las principales

³ Información extraída del sitio web de la municipalidad de Puerto Iguazú. Disponible en: www.iguazu.gob.ar/historia/. Visto el 17/1/2025.

⁴ Información extraída del sitio web oficial de la provincia de Misiones. Disponible en: misiones.tur.ar/historia/. Visto el 17/1/2025.

⁵ Información extraída del Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022. Disponible en: www.ipeec.misiones.gov.ar/wp-content/uploads/2024/07/IPEC-Misiones-Poblacion-y-Viviendas-por-municipio-CNPHyV-2022.pdf. Visto el 17/1/2025.

⁶ Información extraída del sitio web del Instituto Brasileiro de Geografía y Estadística (IBGE). Disponible en: cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/foz-do-iguacu/panorama. Visto el 17/1/2025.

actividades económicas son relacionadas al turismo, el ofrecimiento de servicios, la producción de energía a través de la represa de Itaipú y los servicios de logística a través de la frontera con Paraguay, que constituye el mayor puerto seco de Sudamérica⁷. Si bien en la ciudad no hay en la actualidad aldeas demarcadas, investigaciones recientes han encontrado objetos de origen guaraní de aproximadamente 2000 años cerca de las Cataratas⁸. Es una ciudad que aloja a diferentes etnias y nacionalidades, que representan un 5% de su población, destacándose la presencia de personas de Venezuela, Argentina, Colombia, Perú, Haití y Líbano, siendo Foz la segunda mayor colonia árabe de Brasil⁹.

Las ciudades están separadas por el río Iguazú/Iguaçu. El nombre proviene del guaraní y es una palabra compuesta, ‘y’ significa agua y ‘guasú’ grande. El río Iguazú hace un recorrido largo de aproximadamente unos 1300 kilómetros, donde 1205 kilómetros de este pertenecen única y exclusivamente a Brasil y 115 kilómetros que son repartidos en la frontera, que se inicia cuando el río Iguazú recibe a su principal afluente, el Río San Antonio y termina hasta donde desemboca el río Iguazú, que es en el río Paraná¹⁰.

Ambas se incluyen en el bioma Mata Atlántica que es, en palabras de Emanuel, director del IMIBIO, *“uno de los 36 puntos calientes de biodiversidad del mundo y hace poquito la ONU, dijo que estaba dentro de los 5 hotspot de biodiversidad a conservar. Ósea, hay 36 en el mundo que son considerados como críticos para conservar y ahora Naciones Unidas dice que hay 5 que son aún más críticos, y uno de ellos es, en realidad es toda la región de Mata Atlántica y en particular la Selva Paranaense. Y dentro de ese gran contexto, después la flora que tenemos. Es una flora muy particular, hay cientos de especies endémicas, son más de 3.500 especies que hay de flora, y lo que ocurre acá es que para muchas especies es como el último, en las distribuciones es la zona más austral, más sur. Por ejemplo, el yagareté, más abajo de Misiones no llega, el águila arpía tampoco, el zorro*

⁷ Información extraída del artículo del medio digital 100 Fronteiras. Disponible en: 100fronteiras.com/foz-do-iguacu/noticia/economia-foz-do-iguacu-esta-entre-as-20-cidades-com-maior-pib/. Visto el 17/1/2025.

⁸ Información extraída del artículo de periódico de la Red Globo. Disponible en: g1.globo.com/pr/oeste-sudoeste/noticia/2022/06/03/sitios-arqueologicos-sao-encontrados-proximos-as-cataratas-do-iguacu-objetos-tem-ao-menos-2-mil-anos.ghtml. Visto el 17/1/2025.

⁹ Información extraída del 1º Relatorio Yglota de Nacionalidades y Etnias de la Región Trinacional de Iguazú. Disponible en: www.codefoz.org.br/wp-content/uploads/2024/07/Relatório-de-Nacionalidades-e-Etnias-da-Região-Trinacional.pdf. Visto 17/1/2025.

¹⁰ Información extraída del sitio web Ríos del planeta. Disponible en: riosdelplaneta.com/rio-iguazu/. Visto el 17/1/2025.

pitoco. Entonces tenemos como si fuese el borde de distribución de muchas especies y son espacios muy interesantes para conservar porque son espacios donde se generan variaciones genéticas que son importantes, como que siempre hay que mantener ese flujo genético en las especies para que sean adaptables a situaciones de estrés o de cambio. La verdad es que acá tenemos como... especies emblemáticas, claramente el yaguareté y el águila arpía son como las dos especies paraguayas que se estudian, yaguareté sabemos que hay, águila arpía estamos estudiando (...).

Para que una región sea considerada hotspot de biodiversidad a nivel planetario debe contener altos niveles de biodiversidad pero ya haber perdido la mayor parte de su superficie original, lo cual demanda con urgencia la toma de medidas clave para su preservación y regeneración. Estas áreas deben cumplir estas dos condiciones, contener una gran riqueza biológica y que esta se encuentre profundamente amenazada. Debe tener al menos 1.500 plantas vasculares endémicas, es decir, debe tener un alto porcentaje de vida vegetal que no se encuentra en ningún otro lugar del planeta y un 30% o menos de su vegetación natural original, es decir tener un 70% o más de áreas ambientalmente degradadas o modificadas. Estas regiones resguardan en solo el 1.4% de la superficie terrestre del planeta aproximadamente el 40% de la biodiversidad global, casi la mitad de las especies de plantas vasculares y un tercio de todos los vertebrados terrestres (Myers et. al, 2000) y es por eso que su conservación puede tener un enorme impacto en pos de preservar nuestra biodiversidad global. Estos hotspots están en su mayoría situados donde hay comunidades que conservan muchas de sus formas de vida anteriores a las invasiones europeas (Toledo; Alarcón-Chaires, 2018, p. 13). En el caso de la región Iguazú/Iguaçu la presencia de las comunidades guaraní y la continuación de sus formas tradicionales de vida avala esta teoría.

La importancia de la conservación ambiental en esta región trifronteriza de la Selva Paranaense/Bioma Mata Atlántica es multifactorial. Emanuel destaca la presencia de animales y plantas endémicas y de otras especies que, si bien se encuentran en otras partes del mundo, tienen una presencia fuerte aquí y están hoy en día en peligro de extinción. Hablando desde Argentina, Emanuel afirma que la Selva Paranaense contiene a “*más del 52% de la biodiversidad del país*”, y cientos de especies, “*de aves es una de las que más tiene, más de 600 especies, mamíferos, grandes mamíferos, bueno el yaguareté, el puma, tapir y otros tantos, reptiles, anfibios, peces. En peces hay endemismos. que son especies únicas de Misiones, o sea que no los vas a encontrar en ninguna otra parte del mundo*”.

En este caso, la investigación incluye a la aldea guaraní Yryapú y a una familia quilombola, además de dos mujeres cooperativistas agroecológicas, una organización que mantiene una huerta comunitaria y un instituto dedicado al estudio de la biodiversidad y el estímulo a los modos de producción orgánica y al aprovechamiento de alimentos nativos. Las palabras con las cuales nombran a sus espacios de trabajo son aldea (Alcides), chacra (Lucivania y Andreia), huerta (Maria Serrate y Horta Comunitaria) e instituto (Emanuel).

2.2 SOBRE LAS ENTREVISTADAS

A continuación se presentan a las 6 personas entrevistadas durante los meses de octubre y noviembre del 2023 en orden cronológico, de la forma en que las entrevistas se fueron realizando. La descripción de cada persona se acompaña con fotos, referencias al territorio en el cual se ubica su espacio de trabajo, una caracterización de su grupo de trabajo y principales tareas que realizan y comentarios acerca de sus trayectorias personales y motivaciones.

2.2.1 LUCIVANIA: *“Yo tengo una frase conmigo: que la tierra es sagrada”*

Fotografía 1: Entrevista con Lucivania



Fuente: autoría propia

Fotografía 2: Chácara Sorriso



Fuente: autoría propia

La primera entrevista que realicé fue a Lucivania el día 2 de noviembre del 2023 en su casa. Ella junto a su esposo, su padre y su hijo tienen dos chacras, una al lado de la otra, de 5 mil y 10 mil metros, que fueron adquiridas por sus padres. En aquellas chacras llamadas Sorriso nunca se utilizaron agrotóxicos porque así lo quiso su madre, que fue la que

comenzó a plantar en esas tierras. En reiteradas oportunidades Lucivania enfatiza la importancia de *'tener conciencia'* y no utilizar veneno a la hora de plantar.

El barrio donde se ubican las chacras se llama Tres Lagoas y se encuentra en la región norte de la ciudad de Foz do Iguaçu, donde hay casas residenciales, quintas de fin de semana y chacras agrícolas. La chacra de Lucivania colinda con la reserva de Itaipú y al estar ubicada en el barrio Tres Lagoas, donde los terrenos son grandes y muchos caminos son de tierra, también hay mayor presencia de animales que en otras áreas de la ciudad que presentan un mayor grado de urbanización.

Lucivania es nacida en Brasil y sus padres de Paraguay, donde también ha vivido muchos años. Habla fluidamente portugués, español y guaraní y la entrevista fue en portugués. Considerando la posibilidad de que Lucivania hablara más en portugués que en español le pedí a Agatha, licenciada en Historia graduada en UNILA, que me acompañara a la casa de Lucivania y que me apoyara en caso de que se me dificultara comprender. Afortunadamente fue fácil el entendimiento, ya que Lucivania habló casi todo el tiempo en español; sin embargo, la presencia de Agatha fue beneficiosa porque ella conoce a Lucivania hace varios años por conversar y comprarle productos en la Feirinha Agroecológica de Jardim Universitario (una de las sedes de UNILA) y tienen mucha afinidad.

Desde el momento en que la contacté Lucivania se interesó por coordinar la entrevista y se la vió muy cómoda durante la misma. Fue muy hospitalaria y luego de realizar lo pautado nos llevó a recorrer la chacra, mostrándonos las plantaciones que allí tiene y los animales que viven ahí. La entrevista duró 1 hora y 20 minutos, fue realizada en la parte exterior de la casa y luego el paseo por las plantaciones duró unos 40 minutos más. Pautamos hacer el cuestionario en otra oportunidad para que ella pudiera atender a su amiga Graziela que llegó a visitarla y luego intercambiamos algunos mensajes para mantenernos en contacto.

Al comienzo de la entrevista Lucivania estaba muy entusiasmada porque estaba próxima a viajar a Curitiba al Encuentro Nacional de Agroecología. Al ser consultada si era frecuente que ella o su marido viajaran a este tipo de eventos respondió que sí y que también salían a menudo hacia otros municipios a realizar *'vistorias de lo orgánico'* (auditorías) de otras chacras para certificar que producen de forma orgánica, supervisando y corroborando que se cumplen allí los requisitos para otorgar el certificado de producción

orgánica, en ciudades cercanas como Medianera, São Miguel do Iguazu y Santa Terezinha de Itaipú. Esto se hace *“para controlar las barreras, si están todos bien, para controlar si no están con ningún problema, porque hace parte, porque cada un año tenemos que rectificar la certificación agroecológica. Y entonces, uno visita la propiedad del otro”*. Menciona en varias ocasiones la injerencia de Itaipú dentro de su grupo de trabajo de maneras que les resultan positivas, fortaleciendo las redes de productores de alimentos orgánicos, a través de capacitaciones, en las *‘vistorias’* haciendo análisis de suelo y agua y ofreciendo visitas de técnicos agrónomos y veterinarios, brindándoles elementos necesarios para la realización de ferias y a través de la compra y promoción de sus productos.

La cooperativa de agricultores orgánicos a la que pertenece Lucivania se articula con otras ubicadas dentro del Estado de Paraná y juntas suelen definir ciertas demandas comunes hacia el Estado y otras instituciones, las formas de promocionar sus productos y modos de trabajo, conseguir herramientas, capacitaciones y reuniones entre agricultores y de mujeres agricultoras.

A partir de lo comentado por Lucivania en la entrevista, se puede inducir que ella es para algunos sectores una referencia en la agroecología, no sólo para la comunidad de la UNILA sino también otros grupos académicos, culturales y periodísticos. Unas semanas atrás había recibido a un grupo de investigadoras de cuatro países que querían entrevistarla y conocer la chacra e incluso propuestas de la carrera de Cine de la UNILA para filmar cortometrajes allí. Lucivania resalta el interés que despierta la diversidad de plantas que tiene en su chacra, entre las cuales hay algunas que son atípicas para la región, y por sus maneras de producir alimentos y preservar la naturaleza.

Lucivania sostiene que su mayor motivación es *“enseñar a todo el que venga la importancia de la tierra”* y repite que la tierra *“te devuelve, en forma de frutos que alimentan el cuerpo, el alma y la mente. Porque uno está plantando, cuando uno está con las plantas no piensa cosas malas. (...) Entonces eso alimenta la mente. ¿Verdad? Y el alma también por tanto ver estas cosas tan bonitas y también el cuerpo porque el sol alimenta al cuerpo. Y todo. Y es importante que la gente aprenda sobre la tierra, que le de más valor”*

GRÁFICO 1: NUBE CON LAS PALABRAS MÁS MENCIONADAS
POR LUCIVANIA EN LA ENTREVISTA



Imagen creada con el software Atlas ti que arroja los conceptos que más fueron mencionados en la entrevista de elaboración propia

2.2.2 ALCIDES: “cuidar de los árboles y los animales me da alegría”

Fotografía 3: Paseo con Alcides por la aldea



Fuente: propia autoría

Fotografía 4: Guatá (caminar en guaraní)



Fuente: propia autoría

La segunda entrevista que realicé fue a Alcides el día 3 de noviembre del 2023 en su casa dentro de la aldea de la cual es parte llamada Yryapú. Esta aldea, de la cual Alcides fue cacique unos años, está ubicada en la Reserva Yryapú, conocida popularmente en Puerto Iguazú como Las 600 hectáreas. Aquel día fue la primera vez que nos encontramos y su contacto me fue facilitado por Emanuel, el director del IMIBIO, ubicado a pocos metros de la aldea y con el cual comparten proyectos de investigación sobre plantas y animales que hay dentro del territorio.

La entrevista fue realizada en las afueras de su casa, al frente de la escuela y la cancha de fútbol. Alcides fue muy amigable y predispuesto en todo momento, dándole importancia al encuentro como oportunidad de expandir su trabajo y el de su comunidad y fortalecer otras redes de apoyo. Ese mismo día hicimos el cuestionario PANC, donde se mostró muy entusiasmado al ver las imágenes de plantar, reconocer algunas de ellas y enterarse de sus posibles usos alimentarios. También me mostró el espacio donde tiene planeado montar un merendero para los niños y niñas de la aldea y pensamos en conjunto la idea de hacer una jornada de recolección de PANC y preparación de recetas en la aldea.

La entrevista con Alcides comienza con él relatando su instancia como cacique de la aldea durante un año y diez meses y de los viajes que ha hecho *“a Córdoba, a Buenos Aires, La Plata, Corrientes, Jujuy, Chaco, en todos esos lugares yo ando buscando para la comunidad, algún beneficio que pueda traer de esos lugares o conocer gente donde pueda darnos una mano”*. A partir de contactos y negociaciones con funcionarios públicos logró llevar a cabo la idea de coordinar grupos de trabajo agroecológicos dentro de la aldea, comentando que *“yo empecé con cuatro familias y ahora ya somos 40”*. Alcides nombró a varias instituciones durante la entrevista que, según él, han contribuido a la formación de los grupos de trabajo que actualmente producen frutas y verduras agroecológicas dentro de la aldea, como el Ministerio de Derechos Humanos y el Ministerio de Agricultura Familiar de la provincia de Misiones.

El hecho de plantar ya parece ser para Alcides una forma de continuar con la cultura guaraní, sin incomodarse por la incorporación de otras técnicas distintas a las tradicionales. Recupera la historia que liga a los guaraníes con la agricultura y enfatiza en que son parte de la naturaleza, al igual que los animales y se muestra agradecido de la posibilidad de aprender formas diferentes y de poder trabajar y vender dentro del territorio. Afirma que *“nosotros los guaraní desde el principio ya somos agricultores. Vivimos de eso.*

Aparte hasta hace como 10 años atrás vivíamos de eso nomás, de plantaciones. Pero... no, en realidad, 20 años atrás. Bueno, después de eso, hay algunos que sabían hacer artesanías porque hay algunos que se interesaban y se sumaban para aprender ciertas cosas y ahí buscábamos formas, como para vender, así. Lo primero es que para lograr una venta había que salir afuera. Y bueno, ahora estamos mejor porque la gente entra directamente a la aldea". Esta incorporación de técnicas agroecológicas en sus modos de cultivar son según Alcides muy beneficiosas, comentando que *"a todos les gustó eso de aprender y así pueden, que alguien quiera consumir, si quieren pueden consumir o probar"*. A su vez, destaca la ampliación de su autoabastecimiento y que ahora consumen alimentos sanos, aclarando que antes no sabía que los alimentos que compraban fuera de la aldea eran producidos con agroquímicos.

Alcides está comenzando a conocer más sobre la agroflorestra para preservar y acrecentar la biodiversidad en el territorio, ya que percibe que la selva ya no es como era antes, que se encuentran menos animales y plantas y que esto junto a la limitación del espacio, que considera que es poco para las necesidades de las aldeas, dificulta a la reproducción de la vida comunal y sus costumbres. A partir del desarrollo de Puerto Iguazú como ciudad comercial y turística y que, a su vez, alberga uno de los Parques Nacionales más famosos de Argentina, las comunidades guaraní que allí viven han sido limitadas en su capacidad de circulación, de ocupación de tierras para vivienda y trabajo y en el uso de los ríos y vertientes para su acceso al agua y a la pesca. Esto ha modificado radicalmente las relaciones de los guaraní con su territorio, desde hace algunas décadas las aldeas de Puerto Iguazú adoptaron nuevas formas de ingreso. Alcides menciona a la venta de artesanías, siendo muy habitual ver familias vendiendo en las calles e incluso en la feria que hay montada dentro del Parque Nacional Cataratas del Iguazú, y guiando los paseos turísticos que se organizan dentro de las 600 hectáreas donde hay permanentemente personas alojadas en los hoteles. En la actualidad, algunos de los hoteles de la Reserva son compradores de sus productos y tienen la intención de ampliar esta línea de comercio.

Alcides quisiera ampliar la cantidad de grupos para incluir parientes de otras aldeas que también plantan. El compromiso con su comunidad guaraní en sentido amplio, con el conjunto de todas las aldeas y con la preservación y promoción de su identidad y cultura, se hace notar durante toda la entrevista en el cuidado a la hora de elegir sus palabras, sabiendo que de alguna forma está representando a su gente. También se hace

2.2.3 EMANUEL: “encontrar las formas de convivir con la biodiversidad de manera que justamente podamos vivir todos”

Fotografía 5: Emanuel



Fuente: Sitio web del IMIBIO

Fotografía 6: Instituto Misionero de la Biodiversidad de Puerto Iguazú



Fuente> Sitio web del IMIBIO

El día 6 de diciembre del 2023 me acerqué al IMIBIO para realizar la entrevista con Emanuel. Esta era la tercera vez que me acercaba al instituto y la entrevista fue en una de las oficinas del por la tarde. Desde que me acerqué al instituto, sorprendida por la coincidencia de que hubiese un centro de investigaciones dedicado a la biodiversidad, Emanuel se mostró amable y receptivo y accedió rápidamente a concederme una entrevista.

Emanuel es biólogo y oriundo de Buenos Aires que, gracias a sus investigaciones especializadas en hongos, conoció a quienes idearon el proyecto del Instituto Misionero de la Biodiversidad (IMIBIO) y le ofrecieron tomar el cargo de Director General. El instituto tiene proyectos a lo largo de la provincia de Misiones y dos sedes, una en Puerto Iguazú y otra en Posadas, la capital de la provincia. Él vive en Puerto Iguazú desde el año 2018 y trabaja en las 600 hectáreas/Reserva Yryapú, donde se ubica el instituto iguazuense.

Al comienzo de la entrevista comenzó con Emanuel explica el propósito del IMIBIO, que que es el de “*hacer una ciencia más para el territorio, más que lo que te mida la producción sean los proyectos en territorio, la capacidad de generar proyectos que para la gente genera una diferencia en el día a día y bueno, la publicación científica en todo el caso es un subproducto dentro de eso, pero no es el objetivo principal*”. La búsqueda del instituto es desarrollar “*una ciencia más de acción, de territorio, no tanto de escritorio, más de salir, de trabajar en campo, de escuchar a la sociedad también, que necesitan, que aplicar de lo conocido, porque mucho hecho que no se aplica*”.

El IMIBIO, a su vez, supervisa y fomenta diversas investigaciones que se realizan en la provincia y en el resto del país que refieren a lo ambiental e intentar que este conocimiento se *'transfiera'* a la sociedad. El instituto se encarga también de garantizar la aplicación del protocolo de Nagoya en Misiones, donde se asientan según Emanuel *"los lineamientos internacionales por los cuales se conservan y se cuidan los elementos de la naturaleza, los recursos naturales"*. Si una empresa utiliza algún recurso natural de la provincia debe notificarlo al IMIBIO para que se supervise su sustentabilidad y revisar si no hay conocimiento tradicional, es decir, si esos saberes no han sido desarrollados por alguna comunidad indígena. En caso de que lo hubiera *"se debe contactar a la comunidad para hacer una distribución equitativa a esos recursos y eventualmente también contribuir a la provincia que es el dueño del recurso con un porcentaje monetario y un porcentaje no monetario, puede ser capacitaciones, cursos y la construcción de algo para la comunidad y también recursos monetarios"*.

La Reserva Yryapú donde se ubica el IMIBIO es definida por Emanuel como un territorio donde *"todo lo que pueda haber en la Selva Paranaense está en las 600 hectáreas porque es súper interesante, porque está el parque, el parque nacional de Iguazú y las 600 con las comunidades aborígenes y los hoteles... Normalmente es un espacio de paso para muchas especies, se han visto yagaretés, pumas, tapires, bueno, aves en cantidad. Hace poco apareció un registro de una águila, el águila monera, que es una de las 5 águilas más grandes que hay de selva"*. Allí se asientan 3 aldeas mbyá guaraní (una de ellas es la que pertenece Alcides) y decenas de hoteles también mencionados anteriormente. Se convierte así en un espacio bastante representativo de Puerto Iguazú en términos ambientales y sociales.

El IMIBIO combina estas formas de ciencia colaborativa junto a prácticas científicas tradicionales que buscan acrecentar el conocimiento sobre determinados objetos de estudio, y otros diseñados para tener impacto social y ambiental, que apuntan a la producción de alimentos orgánicos, a la preservación de la biodiversidad y a capacitar a quienes habitan el suelo misionero acerca de su importancia y nuevos conocimientos y formas de interacción con plantas, animales, el suelo y las aguas. El instituto busca además incentivar a que los frutos nativos sean aprovechados comercialmente y para el autoconsumo de las familias que viven en chacras y por los ciudadanos en general, teniendo capacitaciones y talleres específicos sobre estos.

2.2.4 ANDREIA: “un movimiento de vida”

Fotografía 7: Andreia en su chacra



Fuente: propia autoría

Fotografía 8: Ecosistema de su chacra Flores del agua



Fuente: propia autoría

La cuarta entrevista, protagonizada por Andreia, se realizó el día 16 de diciembre de 2023. Andreia, hija de brasileños y nacida en Foz de Iguazú, fue llevada a Mato Grosso en el norte de Brasil por sus padres, donde vivió hasta los 11 años, para luego regresar a la región de la Triple Frontera instalándose en Puerto Iguazú. Vive con su esposo Carlos, hijo de una argentina descendiente de alemanes y un paraguayo, y junto a los dos hijos que tienen en común en una chacra de 3 hectáreas en el barrio 2000 Hectáreas, donde organizan regularmente diversos eventos y ferias.

Cuando llegué al punto donde me dejaba el ómnibus Carlos me fue a buscar en su auto y me estaban esperando para comer un almuerzo vegano, con berenjenas, arroz, maxixe (primera vez que lo probaba) y un jugo de groselha. La charla fue muy agradable, en un primer momento Carlos participó y luego se fue a hacer sus actividades y yo continué sola con Andreia. Luego de la entrevista hicimos el cuestionario PANC y nombró muchas otras plantas comestibles no convencionales que ella y su familia consumen, encontrando algunas de ellas en el libro y estando muy interesada en leerlo y ver las fotografías de las plantas. Luego me llevó a conocer su chacra y me enseñó las diferentes plantaciones que se esparcen y superponen dentro de sus tierras cultivadas y la eco-cisterna donde cosechan agua de lluvia.

Andreia define al espacio en el que habita como “*una chacra agroecológica con una familia de cuatro integrantes, tres perros, dos gatos, un par de gallinas, un par de conejos (...) de tres hectáreas, una y media de monte, otra de cultivo entre casa, gallineros y eso*”. Se ubica en el barrio conocido como Las 2000 Hectáreas, zona

de Puerto Iguazú parcialmente urbanizada, proceso reciente y que avanza gradualmente. Allí hay muchas chacras que producen alimento desde la agricultura familiar y un pequeño grupo dedicado a la agroecología. El barrio se constituyó como tal a partir del 2001, año parteaguas en la historia argentina debido a la crisis que dió fin a la llamada convertibilidad, cuando un peso argentino valía un dólar, con una gran conflictividad social y una tasa de desempleo sostenidamente en aumento. Muchas de las tierras que hoy forman parte del barrio eran de propiedad militar y fueron cedidas por el ejército y repartidas por un político local. Esto sucedió, tal como explica Carlos, *“a través de la política, un político se enteró de eso, entonces como para ganar votos empezó a incentivar que la gente venga a vivir acá. Y ahí empezó la intrusión a los militares. Y bueno ahí vi la posibilidad de poder tener una chacrita, una tierra y me vine. Y nos vinimos con ella”*.

Las formas de plantar y de concebir la agricultura de Andreia y Carlos comienzan a cambiar cuando se incorporan en 2005 a las Ferias Francas, una iniciativa propia de la provincia de Misiones que da oportunidad a pequeños y medianos productores de comercializar alimentos de forma directa a los consumidores y promueve las técnicas de la agricultura orgánica. Estas ferias constituyen una de las primeras experiencias a nivel nacional que incentiva a la producción orgánica y fomenta la preservación ambiental en las prácticas agrícolas y al comercio justo, como estructuras de conexión y circuitos comerciales que rompen con la situación de enfrentamiento tradicional entre producción y consumo generado por el modelo urbano-industrial (García, Wahren, 2016, p. 335-336). Estas nacen en la ciudad de Oberá en el año 1995 con el objetivo de motivar a los productores a recuperar y sistematizar saberes locales a través de las capacitaciones entre ellos y a apropiarse de otras técnicas y tecnologías ligadas a la agroecología. La Red de Agricultura Orgánica de Misiones (RAOM), fundada en el año 1993, también ha influido fuertemente en sus modos de producir alimentos a las que luego comenzaron a nombrar como Agroecología. En palabras de Andreia, *“yo creo que ahí, desde ahí nos enamoramos de la agroecología”*. No solamente se dedican a la producción agroecológica en su chacra, sino que también capacita a otros productores y en aquel entonces continuaba formándose tanto de estas cuestiones como en turismo comunitario.

A su vez, Andreia forma parte de la red de guardianes de semillas nativas y criollas y de organizaciones de productores orgánicos de la provincia de Misiones que comienzan a organizar encuentros y comercializar en conjunto alimentos producidos localmente. Lograron llamar la atención de las autoridades de Puerto Iguazú y que este sea

2.2.5 MARIA SERRATE: “*essas formas são cultura, né? O que nós, nós, antecessor, lá, no passado, lá, veio dos nossos bisavós...*”

Fotografía 9: Maria Serrate, la casa y los patos



Fuente: propia autoría

Fotografía 10: Limpiando las nacientes de agua



Fuente: propia autoría

La entrevista con Maria Serrate fue el día 17 de diciembre del año 2023 en su casa, la cual queda a cinco cuadras de donde yo vivo. En esta oportunidad me acompañó Jhey, una compañera de la carrera de Mediación Cultural en la UNILA que es cercana a María y su familia. Le pedí que me acompañara por causa del idioma, ya que esta sería la única entrevista completamente en portugués, para que luego me ayudara con la desgrabación de la misma. El día de la entrevista fue la cuarta vez que iba a su casa, cuando me acerqué por primera vez fue en una reunión política en su casa en el marco de la semana de la Conciencia Negra para conocerla luego de haberla contactado por whatsapp y luego para colaborar en algunas tareas referidas a la huerta, como colocar plantines en la tierra, recolectar comestibles y limpiar las áreas donde están las nacientes de agua. El mismo día que realizamos la entrevista hicimos el cuestionario PANC, en el cual María reconoció en algunas de las especies comestibles y en otras sus usos medicinales y luego fuimos a recolectar acerola.

Me sugirieron entrevistar a Maria varias compañeras afrobrasileñas de la UNILA, siendo que su espacio de vivienda familiar y trabajo y la universidad han quedado ligadas a partir de 2018. Fue ese año que recibieron un aviso de desalojo y, a partir de este intento de remoción, comenzó la campaña ‘Fica Dona Laide’, donde participaron numerosos profesores, estudiantes y técnicos de la universidad para evitar que a la señora Laide la quiten de su casa, manifestándose para exigir la permanencia de la familia dos Santos en esas tierras y el reconocimiento de su legítima propiedad. Esto inició un proceso legal, en el cual María se asesoró y fue acompañada por algunas personas que hasta el día de hoy continúan

muy próximas a ella y su familia. Es ella quien está al frente de los procesos legales y burocráticos y de tejer las alianzas políticas para conseguir el reconocimiento de esas tierras, que son habitables gracias al accionar de sus padres, que drenaron el agua de ese un bañado para transformarla en tierra cultivable, siendo también un espacio de reivindicación de la cultura quilombola.

Maria es brasileña, nacida en 1969 en Cambará (Paraná) y criada posteriormente en el quilombo Apepú, ubicado en el municipio de São Miguel do Iguacu. Vive en Foz de Iguacu hace 35 años y su padre fue un trabajador de Itaipú en la época de su construcción. La casa familiar, a la cual ella llegó en su adolescencia y donde nacieron sus hermanas menores, se ubica en la Vila C nova, barrio urbanizado con grandes áreas de matorral y presencia de pequeñas chacras, casa de familia y algunos comercios que fue creado a partir de la construcción de la represa de Itaipú para albergar a los trabajadores que aportaron su mano de obra en el proyecto de la hidroeléctrica. Allí vive su mamá Dona Laidés y van diariamente dos de sus hermanas, Negga y Rosana, y varios de sus sobrinos. La Horta de Laide es un lugar especial en el barrio, por ser un territorio extenso que alberga mucha biodiversidad, por el trato que tiene su familia con las personas que las visitan y las que se han involucrado en su lucha por permanecer en ese territorio.

Como la historia de muchas de las familias brasileñas que migraron a Foz de Iguacu y se quedaron, el padre de Maria trabajó en Itaipú de celador y tenía un salario bajo. En parte por economía, en parte por tradición, o Seu Zé plantaba dentro de un cantero dentro de la obra de construcción de la represa, aprovechando el horario de almuerzo, donde plantaba, regaba y cosechaba, y también durante el horario de salida hasta que pasara el ómnibus de los peones. Fue gracias a ese trabajo que se interesó y solicitó esas tierras para plantar especialmente berro de agua/agrião da água, una planta perenne comestible muy nutritiva que crece en arroyos, torrentes de aguas claras y pantanos.

María Serrate cuenta que cuando su padre pidió esas tierras para trabajar eran un bañado, *“tipo um pasto abandonado, sabe?”*. Lo primero que hicieron fue drenar el agua a través de *“um processo manual que a gente tem na cultura”*. abriendo zanjas en el suelo y orientándolas de forma que se arme un corredor de agua. Esto les permitió tener áreas para plantar y comenzaron con los árboles frutales. Destaca que cuando el ingeniero Iván de Carvalho autoriza a su padre a plantar en esas tierras lo hace bajo la condición de que no quite árboles y su padre dijo: *“de jeito nenhum (de ninguna manera)”*, que por el contrario

iban a plantar más, ya que en todos los lugares donde vivieron acrecentaron las plantaciones y nombra a las cañas de azúcar y las bananas como especies que siempre plantaron.

Al describir el lugar María destaca la presencia de las nacientes de agua, de las cuales beben, preparan el jugo de acerola con el cual reciben a quienes las visitan y la existencia de diversas especies que habitan ese espacio, la tranquilidad, el ruido ambiente libre de ruidos de motores y barullo donde se destacan los sonidos de los animales y el aire puro que allí se respira. Es desde ese espacio que Maria Serrate proyecta continuar siendo un espacio que preserva la naturaleza y comparte sus bondades con otras personas, junto con la ilusión de constituirse como un punto de encuentro de la región norte de la ciudad para actividades ambientales, sociales, culturales y políticas.

María Serrate hace hincapié en que aquellas tierras que habitan en la Vila C nova son una continuación del quilombo Apepú, aclarando que en aquellas tierras de la Vila C nova con su familia continúan esas costumbres que aprendieron allí y las que sus padres realizaron en otros lugares donde también vivieron aquilombolados. Maria cita esos años de trabajo en la agricultura, construcción y convivencia del medio ambiente que le brindó esa experiencia agrícola y comunitaria desde niña, relatando que *“a gente formou pasto, plantou grama, então, depois fez cerca, tal, botou o corredor, pro gado (ganado) não tomar água na baixada, no córrego (arroyo) que passava, né? (...) A gente pegava as pedras, carregava, colocava naqueles monte”*. Aquellas experiencias en el Quilombo Apepú de transformar el espacio para generar un hábitat más confortable para el habitar familiar fueron puestas en práctica en el terreno obtenido en la Vila C Nova. Allí plantan frutas y verduras, hortalizas y obtienen huevos de gallina y ocasionalmente miel de abeja y melado de caña, productos los venden dentro del barrio a vecinos y mercados de la zona.

Al momento de la entrevista, Maria Serrate comentaba que estaban intentando demarcar sus tierras como una extensión del quilombo Apepú, que ya a fines del 2024 lograron el objetivo de que sea reconocido legalmente, convirtiéndose en el primer quilombo legal de la ciudad de Foz do Iguaçu¹¹.

¹¹ Para ampliar la información se recomienda la lectura del artículo del medio digital H2FOZ. Disponible en: www.h2foz.com.br/reportagem-especial/foz-ganha-primeiro-quilombo-da-historia/. Visto el 17/1/2025.

Si bien María lo primero que suele destacar es la importancia de que su madre pueda permanecer en esas tierras y continuar viviendo de la manera en que lo ha hecho siempre, con sus animales y su huerta, también considera que ese espacio tiene una gran importancia social, para la preservación ambiental y por producir alimentos sin veneno que se venden en el barrio. En palabras de Maria Serrate, *“Eu acredito muito que aqui o nosso papel não é só para nós. Mas, primeiro, começando pelo ambiente, né? A preservação que a gente faz, a maneira, e tipo da gente trabalhar e cultivar, a gente não agride o meio ambiente. E eu acredito que isso faz bem, não só para nós, mas como todo mundo que respira esse ar aí. E além disso, temos a produção alimentícia que a gente produz aqui, que tem muitas pessoas aqui aos redores, que vem comprar aqui, muitas pessoas que compra lá no mercado, compra a uma mercadoria que a gente vem aqui, que a gente produz aqui, né? Tem as mesmas pessoas que a gente recebe aqui, nossa, todo mundo que vem aqui fica encantado, fica admirado. Porque realmente é uma coisa natural, é pura, cara. Então, eu acho que isso beneficia muito, não é só a gente, todo mundo”*.

GRÁFICO DE NUBE QUE INCLUYE LAS PALABRAS MÁS MENCIONADAS POR MARIA SERRATE EN LA ENTREVISTA



Imagen creada con el software Atlas ti que arroja los conceptos que más fueron mencionados en la entrevista de elaboración propia.

2.2.6 HORTA COMUNITARIA DE CIDADE NOVA: “*Un proyecto muy grande con muchos brazos*”

Fotografía 11: Galera de la Horta Comunitaria



Fotografía 12: Espacio de trabajo de la Horta



Fuente: Grupo de whatsapp de la Horta Comunitaria Fuente: Grupo de whatsapp de la Horta Comunitaria

Esta entrevista realizada el día 17 de diciembre del año 2023 fue la única grupal, donde participaron tres miembros del proyecto de la Horta Comunitaria que tienen un rol esencial en la organización del colectivo: Palki (estudiante de Filosofía oriundo de Santiago de Chile), Vivi (estudiante de Biología de Bogotá, Colombia) y Douglas (estudiante de Geografía de São Paulo, Brasil), por eso es la que más mezcla el español y el portugués. De las 6 entrevistas realizadas, este fue el único caso en que yo tenía una cercanía previa con quienes entrevisté desde antes de considerarlas para ser parte de mi tesis, por ser estudiantes de la Unila con quien tenemos afinidades políticas y amistades en común, encontrándonos en ocasiones en reuniones académicas, militantes y en espacios nocturnos. Es por eso que decidí que fuera la última entrevista a realizar, para disminuir los sesgos.

A la hora de contarles mi interés por incluirlos en el trabajo se mostraron interesados e insistieron en consultarles a los demás participantes del proyecto si querían formar parte de la entrevista. Finalmente, las 3 personas entrevistadas fueron quienes yo había considerado originalmente. Me sugirieron que me acercara a la huerta los días sábados que tuviese disponibilidad para conocer el espacio y participar de esos encuentros de trabajo colectivo, lo cual hice en dos oportunidades. A su vez, fue la única entrevista que se hizo fuera del espacio de trabajo porque es su costumbre una vez que finalizan la jornada de los sábados continuar la convivencia en un bar cercano que es muy concurrido por estudiantes y jóvenes del barrio Cidade Nova llamado Por do Sol, conocido como o Bar da Tia.

Palki y Douglas ingresaron en el año 2021 y Vivi a mediados del 2022 a la Horta Comunitaria, la cual funciona en Vila Nova Andradina, que es un sub barrio dentro de Cidade Nova. Ellos continúan de forma diferente un proyecto que ya existía que empezó a

funcionar en el año 2019 impulsado por una estudiante de Antropología de la UNILA llamada Diane, que estaba más enfocada en la educación ambiental para niñas a través del ofrecimiento de talleres y el mantenimiento de una huerta con forma de mandala donde se producían hortalizas. Creen que incluso hubo una huerta anterior a esta gestionada por vecinos del barrio pero no tienen información precisa.

La Horta dialoga con varias instituciones, de carácter estadual por el espacio que ocupan, y con la UNILA por un proyecto de extensión universitaria. Por esto segundo reciben una beca de estudios y el apoyo para la organización de ciertas actividades en la huerta, especialmente en lo que refiere al transporte a los estudiantes para que se acerquen a los eventos y algunas compras eventuales de herramientas. A su vez, esta asociación con la universidad les ha facilitado vincularse con otros proyectos ambientales que son a su vez proyectos de extensión universitaria.

En referencia a lo mencionado anteriormente, la Horta está ubicada en ese espacio que es como un pasaje desde la avenida Andradina a la avenida Garibaldi. El espacio en el cual la huerta se ubica se ubica dentro del Centro de Referencia de Asistencia Social (CRAS) de la región Norte, donde también se encuentra la institución del Banco de Alimentos, que es quien oficialmente les cede el espacio. Allí se hace el registro de los ciudadanos en programas sociales, donaciones de cestas básicas y actividades específicas para la comunidad, siendo este último punto donde pueden vincularse más esta institución y la Horta. Palki puntualiza que en ese terreno convergen diferentes instituciones: *“por un lado el CRAS, que es el Centro de Referencia de Asistencia Social, que es del gobierno federal. La SIMEI (Sistema del Microempendedor Individual) que es el municipio, el Banco de Alimentos, que es del municipio, pero también es un programa federal, la Cooperativa de Agricultura Familiar, que también es del municipio ahí en el barrio, unos espacios que no hay nada y la huerta”*. Siente que el proyecto queda inevitablemente relacionado con lo institucional porque *“es un terreno que, en general, es del Estado y no del barrio”* y que esta puede ser una de las razones por la cual las personas del barrio tienen resistencia en acercarse al proyecto. Sin embargo, como comentaba Douglas, esto también presenta ventajas, *“pode conseguir de parceria com CRAS que a gente já conversou e que um dia a gente trabalhe a horta com eles como uma atividade deles, né? Eles chamam a comunidade também. Várias pessoas podem se achar interessadas”*.

Profundizando más en la cuestión del barrio donde se ubica la Horta, los tres concuerdan en que la relación con el barrio es desafiante, ubicando como motivos posibles el hecho de que la huerta no está en un lugar que sea visible dentro del barrio y que la relación entre las instituciones que allí se ubican. A esto se agrega que los vecinos tienen un histórico complicado, siendo este un barrio relativamente nuevo donde una parte de la población actual fue desalojada de otros barrios e insertada allí por decisión de los políticos locales. Vivi comenta que *“hay discordias entre barrios o el mismo Banco que no es muy bien recibido a veces por la comunidad, que tal vez sea por la gestión”*. Douglas agrega que *“a gente está em um lugar que está justo no meio de vários conflitos que existem ali. Tanto entre os moradores de trás da horta como no que ta enfrente da horta que não conversam muito bem e acho que até pôr as características sociais de eles isso tem a ver também”*.

Vivi considera que la región norte, al estar distanciada del centro y poblada mayormente por las familias trabajadoras que llegaron por causa de la represa de Itaipú, es una zona periférica, donde *“las personas que están en este contexto vienen de otros lugares de Brasil, justamente por la construcción de la represa de Itaipú. Entonces eso también hace que las personas de acá sean muy diversas, muchas personas vinieron acá desde otros lugares, desde otras ciudades de Brasil y pues eso también hace que vengan algunos con esas costumbres de plantar, de trabajar en la tierra”*.

Los tres entrevistados tienen en común haber sido criados en las grandes ciudades de sus países de origen; sin embargo, ya contaban con acercamientos al trabajo agrícola antes de llegar a Foz. En el caso de Palki de Santiago de Chile, antes de su llegada a Foz participó en otras huertas comunitarias y experiencias diversas que tuvo en viajes por Latinoamérica y rescata lo que ha aprendido de muchas personas en estos diferentes espacios y las huellas del trabajo compartido que permanecen en los territorios. En el caso de Douglas de Sao Paulo, él rescata los saberes de su abuelo que participaba de una huerta comunitaria en esa ciudad donde producía verduras y el trabajo agrícola que comenzó a realizar en la casa que comparte con Palki y Pedro, otro de los organizadores principales de la Horta, en el barrio de Vila C Velha. Vivi de Bogotá, por su parte, participó en otros proyectos de huertas comunitarias, no tanto en lo que refiere a las actividades agrícolas sino más bien coordinando talleres de reciclaje y de educación ambiental. Destaca, al igual que Douglas, que su abuelita venía del campo donde se dedicaba a las tareas agrícolas y que aprendió a través de ella *“cosas básicas de cómo podar, de cómo plantar, de algunas características de algunas*

plantas y eso". En la huerta las personas que ofrecen su trabajo lo hacen de forma autoconvocada, teniendo un número muy variado y rotativo de colaboradores, y entre estos un grupo más reducido y regular, que realiza otras tareas además del trabajo semanal. El número de participantes por semana es variable, generalmente afectado por los tiempos del calendario académico de la UNILA, de entre 7 y 15 personas en promedio cada sábado y siendo 19 miembros en el grupo del núcleo duro que puede asumir otro tipo de tareas más relacionadas a la gestión de la huerta.

Al consultar por las formas de organizar el trabajo, Vivi comentó que lo primordial siempre es *"reunirnos todos los sábados y ahí empezamos a mirar qué tareas vamos a hacer, qué actividades o lo que vamos a plantar. Si nos distribuimos por grupos, entonces algunos podan, otros abren canteros, otros siembran"*. Las tareas a realizar por cada quien se deciden el mismo sábado, eligiendo en qué ocuparse cada día según las necesidades específicas que haya en la huerta en ese momento, plantar, confeccionar o mejorar las cercas y lo que refiere al compostaje mencionadas como las principales. También organizan allí los mutirões o mingas, encuentros que se realizan esporádicamente para realizar trabajos que precisan de mucha gente para llevarse a cabo, talleres, festivales y visitas académicas para grupos universitarios y de escuelas secundarias.

En lo que refiere a las tareas agrícolas, Palki comenta que la huerta en este momento está más abocada a generar un sistema de agrofloresta, como primera prioridad, más que en producir alimentos. La define como *'una forma de producción de alimentos, un sistema, una forma de organizar la producción que intenta copiar ciertos patrones de la naturaleza, entendiendo que los seres humanos para vivir en la cantidad de personas que estamos viviendo necesitamos utilizar la capacidad de análisis y observación y trabajos organizados que usamos para destruir todo, usarla para participar y trabajar activamente en el proceso de regeneración de la tierra justamente para que la tierra pueda sostenernos a nosotros. Entonces, un poco dejar esa relación de extracción violenta que tiene el capitalismo y entrar en ese flujo, aportar en ese proceso y sumarse a eso. Entonces, es una propuesta que junta muchas otras propuestas, tiene muchos elementos de agroecología, muchas cosas. Apunta un poco a acelerar la situación de las especies, en el sentido de generar una, de armar una regeneración más rápida, más intencionada y apuntando hacia la selección de las especies'*. En este sentido, Douglas agrega que *"trabalhar com agrofloresta numa outra região do Brasil ela vai ter outras características, as plantas*

nativas que vão crescendo ali naturalmente, ¿entendeu? Então a gente tenta observar isso para não podar, quitar, sei lá, isso. Mas tentar impulsionar isso de aí e também assimilar com outros alimentos, com outras coisas que também cabem nesse tipo de sistema. Enfatiza la importancia de observar el territorio y adaptar las prácticas que se irán a realizar a las particularidades del mismo, para de este modo “*facilitar o trabalho da natureza*”.

Douglas dice que para él la Horta es “*a possibilidade de transformar a realidade, né? Pode entender-se como sujeito, que você pode sair da passividade e mover as pernas, as mãos e construir um espaço, né? Acho que o principal é mostrar às pessoas que elas são capazes de fazer isso. Pessoalmente é uma afirmação de que eu sou capaz. Falando além da satisfação, eu acho um compromisso, tá ligado?*”. Palki concuerda y refuerza esta idea, agregando que la Horta es “*es el espacio donde estoy haciendo más para que las cosas caminen hacia donde las cosas creo que tienen que ir. Me hace sentido, siento que encontré una cosa que me permite luchar y sentirme bien al mismo tiempo*”. Vivi describe este cuidado al territorio como “*una cierta manera de cuidarse también, estar autocuidándose*”.

GRÁFICO 6: NUBE QUE INCLUYE LAS PALABRAS MÁS MENCIONADAS POR MIEMBROS DE LA HORTA



Imagen creada con el software Atlas ti que arroja los conceptos que más fueron mencionados en la entrevista de elaboración propia.

CAPÍTULO 3: LA GENTE QUE PLANTA, PRODUCE Y CUIDA EL AMBIENTE

GRÁFICO 7: NUBE CON LAS PALABRAS MÁS MENCIONADAS EN LAS 6 ENTREVISTAS REALIZADAS



Imagen creada con el software Atlas ti que arroja los conceptos más mencionados en las 6 entrevistas de elaboración propia.

En este capítulo se presenta un análisis de las siete categorías que formaron parte del modelo de entrevista. En cada una se comparten las voces de todos los entrevistados para poder observar similitudes, diferencias y elementos particulares en sus relatos. Se ubicaron diferentes subcategorías que sirven para ordenar el texto y resaltar los aspectos más sobresalientes en el conjunto de entrevistas.

Las entrevistas se grabaron desde el celular utilizando una aplicación compatible con el dispositivo y posteriormente desgrabadas con el apoyo de Converter, un programa que traduce audios en MP3 a texto. La información contenida en las entrevistas se complementa con las notas de campo escritas luego de la realización de la entrevista y con otras reflexiones surgidas luego, durante encuentros posteriores con las personas entrevistadas. Una vez finalizada cada entrevista procedí a hacer la desgrabación, intentando reproducir de la forma más fiel posible las palabras escogidas y el estilo de cada persona. La única entrevista en la que solicité colaboración fue en la que fue completamente en portugués, con Maria Serrate, en la cual Jhey, la compañera de Mediación Cultural

mencionada anteriormente, me hizo ese trabajo, facilitado por el hecho de que estuvo presente en aquel momento.

Al tener las 6 entrevistas desgrabadas marqué aquellos fragmentos que me parecían relevantes de acuerdo a las categorías a partir de las cuales elaboré el modelo de entrevista. Las mismas fueron:

1) Modos de trabajo dentro del territorio

2) Cuidados y producción dentro y para la biodiversidad

3) Fuentes de saberes y alianzas

4) Relación con las ciudades fronterizas

5) Espacio habitado y trabajado

6) Características de la selva

7) Expectativas y proyectos a futuro

Luego de esta primera selección, observé cuáles fueron los temas más recurrentes en las entrevistas que surgieron por iniciativa de los propios entrevistados. A partir del reconocimiento de la importancia de estas temáticas para las entrevistadas, la cuestión de la presencia o no de un mercado donde vender productos diversos, las semillas y sus redes de intercambio y encuentro, los agrotóxicos, los alimentos típicos en la Triple Frontera y los despojos de territorio. Estas cuestiones serán retomadas en el capítulo 4.

La codificación se hizo de forma manual, resaltando las partes correspondientes a cada categoría con un color específico y luego agrupándolas y elaborando el texto a partir de estas. De esta forma fue posible reconocer que en algunas de las categorías pueden identificarse subcategorías, asociadas a una o más entrevistas:

1) En **Modos de trabajo y de vida** fue posible identificar siete (7) subcategorías: **agroecología; agrofloresta; autonomismo y autogestión; agricultura familiar; ciencia clásica y colaborativa; capacitaciones y ferias, talleres y eventos.**

2) En **Cuidados y producción dentro y para la biodiversidad** hay cuatro (4) subcategorías: **animales e insectos; suelo, agua y productos obtenidos de la chacra.**

3) **Fuentes de saberes y alianzas**, presenta cuatro (4) subcategorías: **saberes heredados; saberes locales; relación con organizaciones independientes y relación con las instituciones.**

4) **Relación con las ciudades fronterizas** no presenta subcategorías.

5) **Espacio habitado y trabajado** tiene siete (7) subcategorías: **ciudad; barrio y chacra/huerta.**

6) **Características de la selva** tiene cuatro (4) categorías: **fertilidad y diversidad de especies; calor; suelo y madera/leña y regeneración/reforestación.**

7) **Expectativas y proyectos a futuro** presenta dos (2) subcategorías: **educación y difusión ambiental y construcción.**

3.1 MODOS DE TRABAJO DENTRO DEL TERRITORIO

En lo que refiere a los modos de trabajo resaltaron las menciones en torno a la **agroecología**, nombrada por Andreia, Lucivania, Alcides y Emanuel. Concuerdan en que este conjunto de saberes, técnicas y maneras de interactuar con el territorio es lo que actualmente guía la mayoría de sus prácticas y decisiones en torno a la agricultura.

Andreia al momento de la entrevista se encontraba finalizando la diplomatura de **agroecología** que se dicta en Eldorado, la ciudad más próxima a Puerto Iguazú del lado argentino y considera que esta representa un modo de vida. Comparte que la agroecología es *“es muy compleja porque une desde el ser humano hasta el último insecto como un todo. Somos parte. No hay la persona, la familia, el cultivo, los animales, los insectos, las malezas, las plagas. Es todo, todo hace un circuito perfecto, perfecto. Entonces, intervención del hombre siempre hay, siempre va a haber en un modelo, en otro, pero, ¿de qué manera estamos interviniendo? ¿De qué manera estamos apropiándonos de un espacio del cual no es nuestro, sino que somos parte? ¿Cómo lo estamos tratando?”*.

Para Lucivania la **agroecología** es su mayor referencia y aquello sobre lo cual capacita. Afirma que en la agroecología siempre hay algo nuevo que aprender tanto en las capacitaciones como en el contacto con otros y a partir de la observación y experimentación con la tierra. La define como una forma de trabajo agrícola donde es *“todo junto, es una protegiendo la otra, una ayudando la otra. No hay ninguno que está dañando a la otra, se planta todo mezclado”*. Comenta divertida que su padre, que hasta la actualidad vive con ella y participa del trabajo agrícola, que a veces no entiende algunas del por qué se plantan algunas cosas, que le pregunta *“¿Esto es una huerta o es un jardín? ¿Cómo va a plantar flores entre medio de las cosas?”* y ella le responde que así es en la agroecología.

Lucivania fue muy enfática en las virtudes del trabajo agrícola, donde es posible gestionar tus tiempos y disfrutar de la tranquilidad: *“te digo que es tranquilo, que no tiene ruido, que todo lo haces en tu horario, que hay muchos beneficios de uno trabajar la tierra”*. Dentro de lo que refiere al trabajo agroecológico, Lucivania comenta su participación en ya comentadas las auditorías (*vistorias*) y hace hincapié en los intercambios de saberes que se dan gracias al encuentro con otros agricultores y conocer otras chacras. Comenta que *“hay grandes encuentros, grandes reuniones y cada vez que usted va a una propiedad de esa persona, vos volvés cargada de información nueva”*

Emanuel, por su parte, asegura que desde el IMIBIO *“la agroecología es un concepto que nosotros venimos trabajando hace mucho y a través de los municipios se pueden ‘bajar’ los conocimientos y para mí es uno de los caminos productivos a seguir realmente. Entiendo y soy consciente de que hay que producir alimentos y me parece que la agroecología responde al tema producir alimentos y conservar o producir alimentos en convivencia con la biodiversidad”*. Sus prácticas permiten, a su vez, diferenciarse dentro del mercado, siendo que hay una mayor búsqueda de productos sustentables, consolidando *“un mercado bastante claro”*.

Si bien considera que hay un aumento del interés por productos agroecológicos y de sabores diferentes, elaborados de forma sustentable, aún no alcanza la dimensión necesaria como para convencer a los agricultores a arriesgarse a transformar sus chacras y sus modos de trabajo. En este sentido, Emanuel también intenta ser pragmático, entendiendo que *“desde el escritorio es sencillo decirlo”*, que no es posible cambiar radicalmente las costumbres y las formas de obtener dinero de los agricultores tan rápidamente. Si bien los mercados incipientes, como el que atiende a los consumidores de productos orgánicos, que prometen un crecimiento en el mediano plazo, Emanuel remarca nuevamente la importancia de consolidar un mercado que pueda absorber la producción sustentable, que fortalezca el interés de algunos productores locales de trabajar con los frutos nativos, la miel de yateí y los hongos y el de los consumidores, que cada vez más buscan los productos orgánicos y/o agroecológicos.

Por otro lado, Alcides coordina a 4 grupos de **agroecología** y distingue los dos espacios de trabajo que ocupan sus grupos, la huerta y la chacra. A partir de estos logran satisfacer algunas de sus necesidades alimenticias y también vender por fuera de la comunidad y ganar dinero para comprar lo que les hace falta. Alcides agrega que a partir de

su inmersión en el paradigma de la agroecología aprendió muchas cosas nuevas que integran múltiples cuestiones: *“no solamente del tema de verdura y eso, sino también de árboles nativos”*. Alcides comenta que *“ahora ya somos 40, 15 mujeres y 25 hombres estamos trabajando”* y la edad de los participantes del grupo va desde los 18 a los 45 años. Tienen dos espacios de trabajo, *“algunos trabajan en la huerta, los otros en la chacra”*. Otra forma de trabajo que tienen es la cría de peces tilapia, lo cual lograron organizar luego de la construcción de dos tajamares.

Alcides también menciona a la **agrofloresta** al hablar de las capacitaciones a las que asiste, la cual considera importante, ya que sostiene que implementando las técnicas de agroforesta es posible regenerar la biodiversidad dentro del territorio, *“florestar la aldea”*. Afirma que la selva ya no es como antes. que *“antes yo me tenía que ir mil metros y ya en algunas partes podía encontrar lo que necesitaba y ahora ya no”*. La agroforesta trabaja con el supuesto de que sí cultivos diferentes son producidos en una misma área generan diversos nutrientes para el suelo y los animales así como también para los humanos (Shiva; Shiva, 2018, p. 36). Por eso es que lo que se decide plantar tiene como criterio importante la capacidad de la especie de nutrir el suelo y a otras plantas y animales que habitan la zona.

La **agrofloresta** aparece fundamentalmente en el trabajo de la Horta Comunitaria, con el objetivo de regenerar un *‘ecosistema complejo en términos de selva’*, intentando *‘copiar ciertos patrones de la naturaleza’*. Palki comenta que la huerta en este momento está más abocada a generar un sistema de agroforesta, como primera prioridad, más que en producir alimentos. Él define este objetivo como el *“orientarse a una producción de un sistema, de un ecosistema complejo en términos de selva, de varios niveles diferentes, con varias especies diferentes, de especies perennes, ¿no cierto? Enfocándose principalmente en frutas, en árboles. Entonces, gran parte del trabajo que estamos haciendo no es directamente - entre comillas - ‘para producción’ sino que la generación de las condiciones necesarias para que haya árboles, por ejemplo. Hemos trabajado mucho con suelo también, más que directamente tanto con plantas”*.

En el caso de la Horta Comunitaria, el proyecto funciona desde las lógicas del **autonomismo**. Las personas que ofrecen su trabajo lo hacen de forma autoconvocada y gratuita, teniendo un número muy variado y rotativo de colaboradores, y entre estos un grupo más reducido y regular, que realiza otras tareas además del trabajo semanal. Consideran que

en promedio son entre 12 y 15 personas cada sábado y cada quien decide “*qué tareas vamos a hacer, qué actividades o lo que vamos a plantar. Si nos distribuimos por grupos, entonces algunos podan, otros abren canteros, otros siembran*”. Tienen otro grupo donde son 19 miembros, que se involucran con otras necesidades la Horta más allá del trabajo manual . Los días sábados, relata Vivi, “*llegamos, nos organizamos, ponemos las tareas, las actividades que vamos a realizar en ese día, lo escribimos en el tablero y ahí cada uno decide qué quiere hacer. Entonces nos dividimos en grupos, el grupo que se va a podar, el grupo que va a ir a sembrar, el grupo que va a abrir canteros. **Autónomamente** cada persona decide que va a hacer, quién va a plantar, quien va a ayudar en la cerca, quién va a estar en el compostaje*”.

Algo similar comenta Alcides en referencia a los grupos de trabajo que coordina. Cada quien elige las tareas a realizar y que existen en los subgrupos una persona que hace de ‘*capataz*’, para facilitar la realización efectiva de los trabajos y que las mujeres, que son menos en cantidad, son dirigidas por otra mujer. Se confecciona una lista de los trabajos que se necesitan hacer y cada cual elige lo que quiere hacer.

Lucivania y Andreia también comentan cuestiones en este sentido. Andreia nombra a la **autogestión** del agua para el consumo familiar y en la huerta a través de la eco-cisterna y la realización de las ferias en el barrio. En palabras de Andreia: “*no solo pensar que el Estado es responsable, culpable y tiene que ocuparse de todo. O sea, que depende de cada uno de nosotros. Del Estado en conjunto con la ciudadanía, ¿no? (...) hay que ir al lugar, hay que hermohear, hay que plantar más árboles, juntar la basura, la que vuela, la que algunos dejan. Hay que hacer. Entonces, aprovechando la excusa y la acción de la feria, hacemos también todo esto, ¿no?*”

En esa misma línea, Krenak (2023) insiste en que hay que dejar de concentrarse en culpabilizar a los gobiernos y corporaciones, ya que estos tienen fecha de caducidad y que si continuamos con la atención puesta en ellos también caducaremos nosotros. Destaca la labor de quienes luchan desde la agroecología y la permacultura y otras formas de micropolítica que se diseminan y ocupan el lugar de ‘la desilusión de la macropolítica’, transformando el cementerio urbano en vida, viabilizando nuevas alianzas y uniendo las luchas entre el campo y la ciudad.

Lucivania afirma que *“no tenés que esperar que te hagan eso, que te hagan aquello. Porque eso es pérdida de tiempo. No te van a hacer luego. No te van a estar ahí. Entonces, hay que caminar con las piernas, hay que hacer páginas, yo tengo cuatro páginas. Para... Entonces, uno tiene que hacer páginas, hay que usar la internet, hay que usar celular, no para ver videos nomás”*. Menciona al uso de estas herramientas para evitar un problema bastante común en la agricultura de pequeña escala, el lograr vender la producción de manera fácil y directa y a un precio justo. Afirma que: *‘Hay más gente para comer que para producir. ¿Sabés ya de eso no? Y digamos así, 80% para comer y 20% no más para producir. Es muy poco para producir. Entonces, ¿cómo uno va a perder lo que plantó?’*.

Lucivania, al igual que Maria Serrate y Andreia, realizan el trabajo agrícola junto a sus familias, pudiendo incluirlas dentro del concepto de **agricultura familiar**.

Lucivania hace énfasis en la realización en conjunto con su marido de las tareas referidas al cultivo, la venta de productos y la asistencia y promoción de las ferias, encuentros y capacitaciones. También menciona a su padre, que vive con ellos y que aún colabora con algunas tareas agrícolas. Andreia, por su parte, hace hincapié en la importancia de la colaboración de todos los miembros de la familia en los trabajos de la chacra, afirmando que *“acá en la familia todos hacen todo. O sea, dependiendo la prioridad del día es lo que se hace y se hace en conjunto o se hace de forma separada, pero cualquier persona integrante de nuestra familia ocupa cualquier rol”*. Habla de la ayuda mutua desde un lugar pragmático, teniendo en cuenta las necesidades del día a día y haciendo partícipes a los hijos, aunque de forma más limitada. Si bien sostiene que *“algunas cosas que son muy difíciles, muy pesadas, bueno, está en las capacidades del hombre y otras están las capacidades de la mujer pero no quiere decir que en una determinada circunstancia yo no puedo hacer lo que un hombre hace y el hombre no puede hacer lo que la mujer hace. Entonces, está bien distribuido, ¿no? Y respetando siempre la educación escolar de los chicos, su tiempo libre, su tiempo de disfrute, tampoco la agroecología es solo trabajo”*.

María Serrate comenta que su madre, dona Laidés, en aquel momento con 78 años, trabaja desde la madrugada, se encarga de la alimentación y cuidado de los animales, del café de la mañana y de ciertas tareas de la huerta. María se ocupa de numerosas tareas de la huerta, especialmente de las tareas más pesadas como cavar y podar. Rosana, su hermana, cultiva hortalizas con unos plantines que compran ya germinados y también vende al público. Entre las 3 realizan los trabajos diarios de la huerta; sin embargo, María Serrate

considera que no consiguen aprovechar completamente el espacio, ya que precisarían de más colaboradores; sin embargo, *“a gente não tem condições de remunerar uma pessoa pra trabalhar, pra fazer esse trabalho”*. Comenta que a veces un tío se acerca a ayudar a arar, plantar frijol y maíz y que para algunas actividades puntuales como la limpieza del arroyo logran llamar a otros colaboradores, generalmente personas cercanas a Maria Serrate, interesadas en cuestiones ambientales o activistas en la lucha de los derechos de la comunidad afrobrasileña.

La cuestión del **cooperativismo** surge en las entrevistas de Lucivania, Andreia y Emanuel. En el caso de Lucivania, ella forma parte de una cooperativa de agricultores orgánicos, un grupo que *“está hace poco, sí, hace unos cinco años por ahí (2018)”*. Destaca que el grupo está *“bien formado”*, organizando reuniones mensuales y *“dos reuniones anuales que se hacen lejos”*. Desde la cooperativa se agrupan agricultores orgánicos de la ciudad de Foz do Iguaçu y se articulan con otros productores de alimentos del Estado de Paraná. También menciona que desde el grupo se realizan encuentros de mujeres y que suelen contar con un transporte que lleva a *“todas las mujeres de los agricultores para participar de ese encuentro. Es muy interesante, solo de mujeres. Y allá tiene psicóloga, tiene intercambio de semillas, intercambio de mudas. Es muy importante”*. Comenta que hay varios núcleos dentro de la organización que se juntan en una sola reunión frecuentemente y que suelen fondos de manera colectiva, *“todos ponemos un poco de dinero cada mes, como unos 10 reales cada uno, para costeo de las gasolinas, a veces tenemos que ir con carro particular. A veces tenemos que comer allá y todo eso. No necesitamos gastar”*.

Es a través de esta **cooperativa** que consiguen vender sus productos a instituciones estatales, grandes cantidades de un mismo alimento, que sería difícil de vender a través de las ferias o de forma directa, con el beneficio de que *‘por la cuestión de lo orgánico, ellos te pagan más del 30 por ciento’*. Estos alimentos se distribuyen en los colegios *‘para la merienda escolar’*, acorde a la ley 11.947 de Alimentación Escolar en Brasil en la cual destaca la importancia de integrar productos de la agricultura familiar en las compras para el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE). Según esta ley, se establece que al menos el 30% de los alimentos comprados para el programa escolar deben provenir de la agricultura familiar¹². Según Lucivania para el año 2030 *“la merienda escolar*

¹² Para ampliar la información acerca de esta ley y su actualidad se recomienda la lectura de este artículo publicado por al Red de Alimentación Escolar Sostenible (RAES) en el siguiente link: <https://redraes.org/articulo-los-15-anos-de-la-ley-de-alimentacion-escolar-de-brasil-una-referencia-qiobal/>

de Brasil tiene que ser totalmente orgánica. Es una ley federal. Hasta antes, 2025, 2030. Ellos están prorrogando la fecha porque no está teniendo tanta producción orgánica. Por eso se está incentivando mucho. Pero hasta esa fecha, ya ese año va a tener que ser 100% orgánico la merienda escolar, ¿entiende? Entonces eso va a ser bueno porque ahí hay gente que planta en grande que tiene donde entregar todo y a buen precio”.

Toledo (2011) sostiene que la agroecología ha pasado de ser una disciplina científica de carácter alternativo para convertirse también en una práctica emergente y tecnológicamente innovadora, de carácter cultural y político, que puede ser también parte de políticas públicas y programas institucionales. Brasil es para este autor el país que mayor avance ha tenido en esta materia creando una generación de agroecólogos brasileños, reorganizando y reorientando el movimiento rural y familiar en sus propuestas y demandas y con gran incidencia en varios gobiernos estatales (comenzando en Rio Grande do Sul) y finalmente en el gobierno federal, con técnicos y políticos que generan iniciativas ligadas al desarrollo agroecológico, generando congresos e incluso la Sociedade Brasileira de Agroecología. Asimismo, celebra la proliferación de huertos familiares y comunitarios como una forma muy eficaz de atenuar la presión de las ciudades sobre los recursos naturales y la población rural, además de disminuir gastos económicos de transporte, agua y electricidad, fomentando nuevas formas locales de organización (Toledo, 1992).

Andreia también comparte con Lucivania el haber realizado una acción con su cooperativa para visibilizarse y conseguir dialogar mejor con el municipio, que no consideraba a los agricultores orgánicos por enfocarse únicamente en el turismo. En el caso de Lucivania, ella con muchos otros productores orgánicos organizaron una reunión con el Prefecto y llevaron su producción en camiones para mostrar su trabajo en 2020.

En el caso de Andreia, que forma parte de la cooperativa MAYS, la iniciativa de agruparse entre productores comenzó con unas pocas personas que ya tenían la costumbre de asistir a los encuentros provinciales y que fue gracias a la pandemia que se encontraron y pudieron articular acciones en conjunto, que posibilitó que *“se empezaron a encontrar un montón de agricultores dentro de las 2000 y también fuera de las 2000 Hectáreas en el pueblo de Iguazú, que seguían manteniendo semillas de una manera o de otra, de tradición familiar, la que yo siempre he sembrado, el poroto manteca, el zapallo, el maíz y bueno, todas esas cosas que culturalmente consumimos cuando nos alimentamos”*. La **cooperativa** reúne a 20 familias productoras, la mayoría localizadas en las 2000 hectáreas,

aunque también hay 1 que es de Altos del Paraná (barrio que colinda con las 2000 hectáreas dentro de Puerto Iguazú) y 2 de Wanda (el municipio vecino a Puerto Iguazú). Comenzaron a hacer **ferias** mensuales, luego quincenales y finalmente semanales y se acercaron al municipio para pedir permiso para ocupar espacios públicos para realizarlas. En un principio no recibían apoyo logístico, sólo el espacio donde montar la feria y, a medida que la relación con el municipio fue mejorando y los funcionarios comprendieron la importancia de la agroecología, incluso como forma de amortiguar el impacto de la urbanidad en el Parque Nacional, fueron apoyando cada vez más a este grupo de agricultores en sus iniciativas, lo cual facilita que *“otros productores que conozcan este sistema, que también vean que es de beneficio total en todas las áreas”*.

Estos productores en conjunto también venden en un *“módulo despensa que está de la salida de las 2000 hectáreas un poco más hacia el centro en la parte súper comercial, a donde vendemos nuestro producto ahí”*. Este es un espacio cedido por la municipalidad con el apoyo del Ministerio de Agricultura Familiar de Misiones y el Ministerio de Obras Públicas de la Nación y destaca que algunas de sus iniciativas tienen *“una impronta de economía social, circular y solidaria y agricultura familiar”*. Allí comercializan fundamentalmente choclo, berenjena, dulces y pickles, chips de mandioca, hortalizas de estación y licores de frutas y verduras convencionales.

Desde el IMIBIO, Emanuel trabaja con productores acompañando proyectos de **cooperativas** rurales, especialmente con la temática de la cual Emanuel es especialista, la producción de hongos e incentivando a la producción y comercialización de frutos nativos y a la implementación de técnicas agroecológicas y que promuevan la conservación de la biodiversidad. Sin embargo, considera que el enlace del IMIBIO con la población civil de Misiones *“sigue siendo muy atomizado”*, por un lado porque hay lugares donde hay muy poco acceso a la información y por el otro la información a la cual se accede se da de forma fragmentada, dependiendo mucho de los intereses personales de cada quien, ya que las personas *“eligen qué mirar”*. Los vínculos que se dan con la sociedad civil suelen comenzarse a partir de propuestas concretas que llegan al instituto, cuando se manifiesta un interés por alguno de los proyectos que el instituto desarrolla y solicitan su presencia y a partir de eso se realiza la gestión a nivel municipal. La relación con los municipios es algo fundamental dentro de la dinámica del IMIBIO *“porque a partir de ahí también ‘bajamos’ el contenido en territorio y así cumplimos esas tareas más educativas y también productivas”*.

En relación al instituto, Emanuel define al IMIBIO como “*un instituto que trata de mostrarle al mundo, a las personas, que realmente hay beneficios en cuidar el monte, que es tanto de salud, como en la alimentación y en la cuestión económica también y generar esa empatía entre todas las especies*”. Para su funcionamiento depende del apoyo municipal y provincial y entre las tareas principales nombra a lo que refiere a la parcela permanente de investigación en en Las 600 Hectáreas en el cual se ocupan de “*monitorear el estado de la biodiversidad en ese espacio*”. Esta iniciativa corresponde a la modalidad de **ciencia clásica** para la Biología y las Ciencias Ambientales, “*una metodología clásica de definir un espacio y monitorearlo en el tiempo. Generalmente se monitorean las especies vegetales porque son estáticas, pero podés poner también cámara trampas y demás, trampas de insectos. (...) es básicamente monitorearlo en el tiempo y tratar de entender la dinámica del bosque para prever cualquier tipo de problemas que pueda haber*”.

El IMIBIO tiene “*más de 170 investigadores inscriptos en la provincia realizando investigación, no solamente nuestras sino de Nación (proyectos que corresponden a los ministerios y organismos nacionales) también y generan información todo el tiempo, o sea, es de problemas ambientales, estudios de suelo, enfermedades, patógenos y eso hay que ponerlo en valor y bueno, ahí está el IMIBIO buscando ese camino*”. Dentro de las funciones principales del instituto destaca la investigación y lo que él denomina transferencia, “*traducir, si querés, transferir lo que se genera con conocimiento científico a la sociedad. Entonces si, desde lo productivo hasta la diaria, de cuidados de salud y demás, métodos de prevención en determinadas enfermedades que sabemos que surgen de especies exóticas o problemas que hay a nivel de ambiente, la transferencia de ese conocimiento en un sentido aplicado, digamos, en la sociedad*”. También el instituto coordina proyectos puntuales como la recuperación de una cuenca hídrica del arroyo Tacuara, que cruza gran parte de Puerto Iguazú, y un uso racional de la misma, ya que actualmente “*la gente tira los residuos al arroyo, o mismo los caños del desagüe terminan en el arroyo*”.

Hace la distinción del trabajo desde la **ciencia clásica** y la **ciencia colaborativa**. En referencia a lo segundo, comenta el proyecto que comparten con la aldea Yryapú. Con los grupos de trabajo coordinados por Alcides tienen un proyecto que busca monitorear y relevar lo que hay en la selva a partir de compartir conocimientos, “*aprender sobre las especies según la cosmovisión guaraní y que ellos también aprendan de nosotros y poder lograr de ahí metodologías de trabajo o también información para el turismo que*

ellos también pueden hacer, hacer valer, digamos, ese conocimiento". Buscan plantear las diferencias y coincidencias que existen entre el conocimiento científico y el guaraní y sus usos medicinales y para la vida cotidiana. Otra de las tareas fundamentales dentro del IMIBIO son las **capacitaciones**. Además de las ya comentadas capacitaciones a cooperativas de productores, organizan también otras relacionadas al compostaje y reciclaje de residuos con los hoteles y las aldeas.

Alcides comenta que siempre participa en capacitaciones de **agroecología** y **agroflorestra**, que las disfruta y le sirven mucho para continuar potenciando el trabajo en su aldea. Tanto Lucivania como Andreia brindan **capacitaciones** de agroecología a otros productores y comentan que siempre que siempre hay algo nuevo para aprender.. Gracias a las **capacitaciones** les es posible divulgar los beneficios de la agroecología y ayudar a otros productores a sumarse a estas formas de trabajo, difusión que realizan también en las ferias, a las que les adjudican una función educativa. Andreia afirma que *"todo lo que nosotros aprendemos en las capacitaciones tanto a la ciudad como fuera de la ciudad, nosotros después venimos y capacitamos otros productores que están interesados"* y que *"siempre la idea es traer, hacer y en el momento que se arma, hacer capacitación teórico práctica para que otros productores también que estén interesados puedan"*. Capacita a otros productores que quieren aprender más sobre técnicas agroecológicas, sino también acerca de técnicas de filtros para potabilizar el agua de lluvia o estancada o la construcción de eco-cisternas, como la que tienen en su casa.

Lucivania dice que muchas veces los técnicos e ingenieros *'saben menos'*, por lo cual es receptiva a todos los conocimientos que le comparten y prueba que es lo que funciona en la práctica. Comenta que: *"Ellos vienen y te dan unas teorías que vos escuchas nomás y vos sabés que allá la práctica no es, no funciona así"*. Emanuel resalta la importancia de combinar saberes de forma no jerarquizada y así encontrar *"formas de convivir con la biodiversidad de manera que justamente podamos vivir todos"*. La no jerarquización también aplica a las especies, como dice Andreia como parte de *'un círculo perfecto'* que incluye desde *'la persona, la familia, el cultivo, los animales, los insectos, las malezas y las plagas'*.

La cuestión de las **ferias** fue muy relevante en las entrevistas de Lucivania y Andreia y también apareció en la de Maria Serrate y en la de Alcides, aunque en este último caso fue más ligado a la venta de artesanías.

Andreia suele vender a locales y turistas choclo, berenjena, dulces y pickles, chips de mandioca, las hortalizas que hayan cosechado en ese momento y licores de frutas. Sostiene que en las ferias *“no es solo vender, también mostrar la **agroecología**, cuáles son los períodos de transición **agroecológica** de un productor (...) hay todo un tiempo de transición para un productor que quiere certificar su chacra como chacra **agroecológica**. Y en ese tiempo de transiciones, a donde uno empieza a implementar manejos de la chacra que no teníamos en consideración antes”*. Otra cuestión que agrega Andreia es el aspecto educativo que ella encuentra en sus prácticas. Comenta: *“Yo como agricultora veo bastante prometedor el futuro en esta construcción de comercio, porque no es solo vender el producto agroecológico. O sea, la gente tiene que saber qué es lo que está comprando, para que compra. También hay una parte educacional, una parte de responsabilidad social”*. La realización de las ferias también genera impactos positivos en el espacio. Andreia dice que *“los que arrancamos con el tema de la feria fuimos mejorando cada vez más el espacio, pusimos mesas, mesitas. O sea, ponele, hoy estamos feriendo cada cuatro meses en ese espacio. (...) durante ese tiempo, la gente común del pueblo y de acá va a estar al lado del arroyo, tienen las mesas para hacer su asadito, para hacer su comida, para compartir ahí”*.

Para Lucivania sus puntos de venta más importantes, además de la cooperativa a través de la cual comercia con los entes públicos, las ferias que hace regularmente tanto en la UNILA como en Vila A (con colaboración de la Prefectura) y sus clientes particulares, a los cuales les envía los productos o los recibe en su casa para que compren directo de la huerta. La feria de la UNILA es la Feirinha Agroecológica, un proyecto de extensión que comenzó en 2019 y que da espacio a productores orgánicos, artesanos y artistas dentro de los predios de la universidad. Ella asiste regularmente a las Feirinhas de la UNILA y su trabajo es muy conocido en la comunidad académica. Maria Serrate también menciona en la entrevista su participación en la Feirinha Agroecológica en 2019 a vender sus productos pero esto cesó cuando comenzó la pandemia y ya no volvió a vender allí. En lo que refiere a los puntos de venta, María Serrate destaca el trabajo de su hermana que vende por el barrio con un carrito, los clientes que llegan a su huerta y los pequeños supermercados del barrio que le compran fruta, verdura y hortalizas.

En cuanto a los **eventos** y **talleres**, resalta en los relatos de los miembros de la Horta organizan cada tanto mutirões o mingas, encuentros que se realizan esporádicamente para realizar trabajos que precisan de mucha gente para llevarse a cabo. Vivi los describe

como *‘una ocasión donde convocamos a varias personas, tanto dentro de la universidad como fuera la comunidad e intentamos traer transporte y hacemos que las personas que están allá lleguen a conocer el proyecto y trabajar un poco’*. Douglas ve a estos encuentros como puntos de confluencia de otros huerteros, académicos y vecinos, comentando que *“nos festivais e mutirões a gente conhece pessoas que já trabalham com hortas também, né?, em outros pontos da cidade”*. También se dedican a tareas más educativas y culturales. Vivi nombra algunos como ser los *“talleres de de manutenção de ferramentas, de compostaje, de temperos, para aprender a fazer temperos (condimentos) com plantas, sobre todo com las madres de familia e hicimos un festival también de la semilla”*.

3.2 CUIDADOS Y PRODUCCIÓN DENTRO Y PARA LA BIODIVERSIDAD

Otra de las formas de trabajo para la producción de alimentos que ejercen algunas de las entrevistadas es la cría de **animales**. En su chacra María cría gansos, gallinas, patos y abejas Jatai, compartiendo esto último con Alcides, que además posee un tajamar donde crecen peces para la venta. En el caso de la aldea Yryapú, otra forma productiva que desarrollan comunitariamente con los grupos que coordina Alcides es la cría de peces, para lo cual construyeron dos tajamares donde nacen y crecen tilapias. Lucivania cría puercos y gallinas y Andreia gallinas y gallinetas y además tiene conejos y perros.

La presencia de **animales** silvestres fue otro tema comentado. En la casa de Maria Serrate llega *“muito lagarto”*, antes *“antes vinha muito quati, não sei o que aconteceu, que já não tá vindo”*. A su vez, *“o macaco, de vez em quando vem algum, mas é difícil”* y por último más anteriormente un *“gato do mato”* color mostaza que pasaba horas junto a las cañas de azúcar. Nombra también a un pájaro de la región, la saracura, que regularmente llega a bañarse en el arroyo y los ojos de agua que tienen en la chacra.

La chacra de Lucivania colinda con la reserva de Itaipú y eso atrae la presencia de diversos **animales**. Comenta que llegan *“pajaritos de todos los tipos”* y ocasionalmente animales terrestres, que llegan pocos aunque *“hay alguno, ese que come gallinas y hay un tigre que nos visita a veces (...) un tigre mansito, eh, no es tan bravo. Digamos que sólo comió los chanchitos la otra vez cuando nacieron. Pero es un tigre que ya está acostumbrado a andar por ahí, es una parda(...) Tiene los monitos que vienen también del monte. Ah, los monitos son terribles. Comen huevo, pero hacen poco. Porque acá era el*

mato de Itaipú, pero hay un muro bien grande. Entonces, no puede pasar por acá. Casi nada llega de animales que andan por tierra, casi no andan”.

Al colindar con el Parque Nacional Iguazú es muy habitual que otros **animales** silvestres aparezcan también en el terreno de Andreia. Nombra la presencia de pájaros diversos, inclusive algunos en peligro de extinción como las guacamayas y yacú, monos de diferentes tipos, hurones, venados, carpinchos, pacas, tatú, oso hormiguero, irará (gato de monte), lagartos, comadrejas y víboras, de las cuales nombra algunas especies como yarará, caracolera, urutú, coral falsa, coral verdadera y víbora verde. Solo a estas últimas las expulsa cuando son venenosas y si se acercan demasiado a la casa son consideradas como peligrosas para la familia y los animales.

Alcides hace referencia a los **animales** en varias oportunidades y comenta que tanto los guaraníes como la fauna local son integrantes de la selva y por eso no les tienen miedo y comparten el espacio sin inconvenientes. Nombra a los monos, coatíes, el pecarí o chanco de monte, *“el venado también siempre aparece y de vez en cuando aparece también el jaguar”*. Alcides percibe que hay menos **animales** que antes y esto se podría intuir en otras entrevistas, como las de María y Lucivania, que recuerdan que antes llegaban más animales a sus huertas, como ser coatíes, gato de monte y monos.

La Horta es un caso diferente por ser un espacio abierto y entran **animales** como perros y caballos, que muchas veces perjudican la producción porque comen de la misma, pisotean y defecan, por lo cual están pensando alternativas para disminuir estos riesgos. En palabras de Vivi: *“tenemos un proyecto para hacer un espacio de convivencia caballístico para los caballos con sombrita, con agua y algo para que queden amarrados”*. Comenta que en la región norte hay bastantes personas que usan caballos para tareas de reciclaje y transporte de cosas, por lo cual están *“creando una estrategia que los bebederos, bebederos para ellos, un lugar de sombra para que los puedan amarrar porque ellos están ahí ¿no? Intentar conciliar eso con la comunidad”*.

Andreia y María concuerdan en que algunos **animales** como las gallinas y los gansos y otros que llegan de forma espontánea hacen control de plagas y poda que las benefician en sus cultivos, alivianándoles las tareas. María Serrate enfatiza en la labor que hacen las gallinas y los gansos en lo que refiere al control de insectos, afirmando que *“eles não deixam sair escorpião, eles não deixam criar cobra. Se aparecer filhote, ai mia filha, eles comem tudo, tanto os patos quanto os gansos. Mosquito da Dengue as galinhas faz uma*

limpa'. Lucivania y Andreia plantean una postura que también será expresada por Lucivania y Andreia que hay que tener en cuenta la fauna del lugar a la hora de elegir qué plantar para que exista un beneficio mutuo. Vandana Shiva, que las plagas se controlan por la biodiversidad, a través de las prácticas orgánicas que crean la resistencia a estas y a las enfermedades (2018, p. 94). En esta misma línea Andreia remarca la necesidad respetar a la vida silvestre e investigar formas para mejorar la convivencia con las otras especies, para así tomar decisiones que sean beneficiosas para todas las partes. Esto es fundamental, ya que *“convivimos con y en el medio, somos parte del medio y aprendimos a conocer y convivir con animales, en las plantas y todo eso”*.

Para esto es importante investigar para aprender a convivir. Emanuel profundiza en esta idea, manifestando que es un desafío el concientizar a los agricultores de la necesidad de permitir el tránsito de animales por las chacras sin verlos como una amenaza, aún si esto implica que haya algunas pérdidas de producción. Cree que es fundamental *“hacerles entender de que es parte de la convivencia”* y así instaurar una *“convivencia con la biodiversidad, que podamos entender que si producimos y en el mismo espacio que producimos podemos generar biodiversidad, atraer biodiversidad, atraer polinizadores, permitir que se cruce un tapir y está bien vas a tener pérdida de algunas plantas de sandía, por ejemplo, pero que eso sea positivo para el productor”*.

Al concebir ontológicamente la naturaleza como separada, ajena e inferior y como algo a dominar y explotar (Neira; Montiel, 2013) para la ciencia occidental pasan desapercibidas los trabajos que las otras especies hacen que son posibles de aprovechar en favor de la producción agrícola, de diseñar estrategias para fomentar estos procesos y mantener tradiciones beneficiosas para todas las formas de vida. Emanuel sostiene que *“el humano es parte de la biodiversidad, sólo que en algún punto nos sentimos superiores y nos separamos”*. Cree que es posible considerar *“al productor misionero o el misionero o quien tenga un espacio en la selva paranaense sea una especie de protector, de cuidador de la selva y que por el simple hecho de estar conservando y cuidando reciba un rédito. Y además poder acompañar con actividades productivas amigables”*.

Tanto al hablar de los pájaros como refiriéndose a las abejas e insectos en general, Lucivania le da importancia a los animales que circulan por la chacra, que *‘están haciendo cada uno su trabajo’*, ayudándoles de cierta forma con la producción. Afirma que *“los que más plantan son los pajaritos. (...) Por ejemplo, las orquídeas aparecen aquí en*

todos los lugares, los pajaritos plantan. (...) Hay diferentes tipos de coco que aparecen por ahí, pero son ellos que plantan. Y el que planta más el morcego (murciélago), ¿verdad? Porque el morcego que tenemos acá es fructífero. Sólo come mis frutas”.

Lucivania agrega que el tener flores ayuda a evitar que los insectos coman frutas y verduras, especialmente girasoles, que además contribuyen a atraer polinizadores, que son esenciales para que puedan crecer las frutas, afirmando que *“cuando vos tenés muchas flores, vos no tenés problemas con insectos”*. En su chacra hay mucha pitaya y para eso necesita que muchas abejas lleguen a esos árboles. Las personas de la Horta concuerdan con la idea de que las **flores** son esenciales para el buen metabolismo del suelo, de las plantas y para contribuir a la dispersión de semillas y los procesos de polinización.

Andreia también menciona esta relación entre **insectos y flores** al ser consultada por las acciones que realizan que son más abocadas a lo ambiental, compartiendo que *“muchas cosas que sembramos, no sólo para consumir. Las flores, por ejemplo, por todos lados como para que se dé un equilibrio que vengan las abejas, los polinizadores, los insectos. Aromáticas también, no sólo para consumir las aromáticas, sino que también, viste, para ir agregando biodiversidad”*. Esta noción de la biodiversidad como la capacidad de aprovechar y potenciar lo que hay en beneficio de todas las partes involucradas en el ecosistema Andreia la aplica en otros aspectos de la vida. Ella afirma que hay que *“aprovechar todo lo que hay y no renegar por lo que no hay. (...) hay que tratar de convivir y sacar provecho de todo esto para un bien común, no provecho para mí. Y nos demoró 18 años entender esa cuestión también. Y a partir de que empezamos a entender, empezamos a usar a favor de la comunidad, las instituciones, el gobierno, las organizaciones, a beneficio de la comunidad, nuestro y de la comunidad”*. Acerca de otras acciones destinadas al bienestar de los **animales**, Andreia planta árboles de moras para alimentar a los pájaros y aromáticas para agregar biodiversidad a su ecosistema y mantener el arroyo vivo que atraviesa la chacra, que lo cierran solo en verano para poder bañarse ahí.

La cuestión del acceso al **agua** que apareció de forma recurrente. Por la chacra de Andreia pasa el arroyo, razón por la cual decidieron comprar esas tierras en el 2009, siendo la cuarta chacra que habitan en las 2000 Hectáreas. La abundancia de agua que hay en esa chacra que habitan actualmente fue una gran ventaja hasta el año 2020 donde hubo una sequía prolongada, lo cual les motivó a la construcción de una eco-cisterna. Andreia usa el término *“cosecha de agua”* y es un elemento que ella destaca de su chacra.

Sus usos y modos de construcción es uno de los temas que ha incorporado en las capacitaciones que otorga a sus vecinos y otros agricultores de la zona. Adoptaron este mecanismo motivados por la sequía del año 2020, por su preocupación ante la problemática del cambio climático y no agotar las aguas subterráneas del Acuífero Guaraní. Este conocimiento lo obtienen gracias a la casa de semillas, luego investigaron, buscaron técnicos que los asesoren y el relato de otras experiencias y así decidieron construir una eco-cisterna. Para armar una *“solamente se necesita hacer el pozo, una lona, plantas acuáticas, peces y nada más. Y en caso de que se use el techo como recolector, las canaletas”*. La construyeron ellos mismos y tiene una vida útil de 10 años. Enfatiza en que *“hay que empezar a aprovechar lo que hay disponible. Cuando hay disponible, almacenar, reservar para usarse cuando se necesite”*.

Lucivania, por su parte, tiene en su casa *“un pozo tesiano, no tenemos un problema con nada, da 60 mil litros por hora así para usar por hora, para usar un pozo y no es tan hondo, tiene 100 metros nomás”*. Alcides, por su parte, manifiesta que en su aldea suelen tener problemas con el acceso al agua y muchas veces logran resolverlo con la ayuda de los hoteles que están dentro de la Reserva. Antes tenían una vertiente de donde sacaban el agua pero que luego de que alguno de estos hoteles hizo un cerco no tuvieron más esa la posibilidad. También afirma que hay muchas familias de la comunidad que tienen necesidad de tener casa y que de igual modo tienen problemas con el agua. Desde la Horta no cuentan con un sistema de irrigación eficiente, que antes tenían una manguera que les facilitaba el trabajo pero que unas semanas antes de la realización de la entrevista esta fue robada.

En el caso de María Serrate y su familia, ellos llegaron a habitar esas tierras en la Vila C nova en 1989 cuando Seu Zé recibió el permiso de parte de un ingeniero de Itaipú para vivir y trabajar en esas tierras con su familia. Estas estaban cubiertas de agua, por lo cual comenzaron como familia a canalizar esa agua desde las nacientes hacia canaletas y zanjás para que se vertieran en el arroyo que pasa en el fondo del terreno. De esta forma lograron luego construir la casa y comenzar a vivir ahí, transformando el lugar en tierra cultivable y habitable. Esas **aguas** canalizadas hacia el arroyo (córrego) Brasília son cuidadas hasta el día de hoy por la familia, siendo una de las tareas que realiza María la limpieza del arroyo, con su propio trabajo, gestionando que se lleven los residuos, poden ciertos árboles y se lleven la basura que llega de afuera y se amontona en el arroyo.

Otra cuestión que a Emanuel le parece fundamental es la considerar y preservar la riqueza de su **suelo**, que es una característica invaluable de la Selva Paranaense.

Lo describe como *“otro gran potencial que tiene la Selva Paranaense”* porque aún no ha sido lo suficientemente estudiado. Aclara que *“en realidad cualquier suelo es importante porque el suelo es generalmente lo que sustenta todo lo que hay arriba pero acá particularmente son suelos muy evolucionados con mucha riqueza en microorganismos y los microorganismos son generalmente fuentes de antibióticos, nuevos metabolitos, que para lo que es la salud humana son de gran importancia”*. Sostiene que *“normalmente cuando pensamos en pérdida de biodiversidad pensamos en los animales, en las plantas y no pensamos en el suelo. Realmente estamos perdiendo especies que nunca conocimos y que no vamos a conocer, por eso el desafío está en conservar todo”*.

Andreia también resalta la importancia de cuidar el **suelo** y sus beneficios al hablar de la *“realización y confección de bioinsumos que hacemos nosotros mismos, que fabricamos de ser necesario. ¿Por qué? Porque los que tenemos por ahí un poco más de tiempo, de experiencia en el tiempo, nos damos cuenta de que cada vez se necesita menos cosas y menos trabajo en la agroecología”*. Para ejemplificar, Andreia menciona una situación de su chacra, donde en 2022 tuvo que aplicar caldo de cenizas para el control de insectos en la producción de repollo 7 veces y en 2023 solo 3. Dice que *“vas viendo que a medida que vas trabajando la tierra, incorporando lo que tenés que incorporar, vas dándole vida y los insumos necesarios, no necesitas hacer un control de insecto porque se va a autocontrolando y autorregulando todo. Va aflorando la biodiversidad que hay en todo”*. También comparte que *“podes manejar el suelo plantando árboles y sacando árboles”*.

En lo referido a los **alimentos producidos**, Alcides divide su cosecha en lo que sale de la chacra, generalmente verduras como la mandioca, la batata, el maíz, el poroto, zanahoria, frutas como la sandía y el melón que representaron una novedad para la comunidad, ya que no tenían la costumbre de comer, y en la huerta más verdura de hoja como *“cebollita de verdeo, perejil, acelga, repollo, zanahoria”*. Al consultarle cuáles alimentos existen en la aldea sin necesidad de ser plantados, Alcides nombra a los árboles frutales *“mango, mamón, maracuyá, guaporeity, guabirá, serían los nativos. Y antes, entre nosotros, las mujeres siempre recolectaban esas frutas”*.

Lucivania, Andreia y María afirmaron no poder contar todos los **alimentos producidos** que hay en sus tierras por contener una enorme diversidad de especies y si comentaron algunos de los productos que comercializan.

En el caso de Lucivania, cuando le pregunté por la cantidad de especies alimenticias que crecen en su chacra se rió y contestó que era muy difícil saber el número exacto. Sin embargo, cada vez que renueva su certificación agroecológica año tras año debe contabilizar todo lo que tiene en sus dos chacras para que pueda tener un sello. Sostiene que *“si yo me olvido de una fruta, por ejemplo, esa mi fruta ya no va a ser más con certificado de orgánico (...) cuando yo hice el catálogo de la fruta y la otra vez yo tenía 55 especies de frutas”*. En el momento de la entrevista, Lucivania consideraba que en ese momento tendría más especies que el año anterior porque había obtenido semillas nuevas y además hay muchas especies que llegaron a través de la acción de los pájaros y los murciélagos. Las especies que nombró durante la entrevista fueron las taiobas (bananas verdes), la pitaya y la pitanga, además de verduras tradicionales como calabaza, lechuga y repollo.

Andreia comenta que los **alimentos producidos** en su chacra van cambiando según la temporada que sea. Algunas de las especies que nombró durante la entrevista fueron sandía, choclo, berenjena, mandioca, cebolla morada, zanahoria, repollo, brócoli, coliflor y varios frutales con los cuales hacen los envasados. No todo lo que se planta en la chacra es para vender, hay mucho que es para consumo propio. Menciona el nopal, un cactus muy común en México de uso alimenticio, que en un primer momento lo utilizaba como alivio para la artrosis y luego a través de internet descubrieron que también es comestible y comenzaron a experimentar diferentes recetas. También menciona otras plantas originarias de allí que son comestibles, como ser la hierba carnífera, la ortiga, el perejilillo, afirmando que hay muchísimas más en sus plantaciones que también las utiliza para alimentar a su familia. Además, por gusto, beneficios a la salud e historia personal, Andreia tiene en su chacra varios cultivos que son atípicos para la región, como por ejemplo la uchuva, que es una fruta silvestre que consumía en su infancia.

Al ser consultada por los **alimentos producidos** en su espacio, Maria Serrate dice los primeros que recuerda, como ser frijol, maíz, aguacate, hortalizas como repollo, lechuga, rúcula, radicheta y muchas frutas como la mandarina, pitanga, lima, jabuticaba, granada, acerola, uva, carambola, banana y limones. Luego a lo largo de la entrevista irá mencionando otros, como maracuyá, frutilla, calabaza, café, caña de azúcar y verduras de origen africano como el maxixe, jilo y el quiabo, especies con formas y sabores muy diferentes a las que convencionalmente se venden en el mercado de alimentos. También habla de otras plantaciones recientes que aún no dan fruta, como guayaba y piña. A esto se

agregan las hortalizas que producen junto a su mamá y su hermana, los huevos de gallina y a veces melado de caña y miel de abeja.

En la Horta cuando comenzaron como el grupo de trabajo ya había algunos árboles, como de mamón (papaya), mango, aguacate, eucalipto, ñame y bucha o estropajo, que es una legumbre que es comestible y también se usa como esponja vegetal. No saben si fueron plantados intencionalmente por las personas que trabajaron esas tierras anteriormente o si crecieron espontáneamente sin intervención humana. Si bien no **producen alimentos** con la intención de comercializar ni lo hacen en cantidad para autoabastecerse en lo alimenticio, las frutas y verduras que se producen son maíz, frijol, bananas, aguacate, pitanga, jabuticaba, ingá, guayaba, fruta del conde, mango, mandioca, tomate, calabaza y especias tales como el cilantro y albahaca silvestre. Señalaron también haber experimentado con lentejas, arvejas y papas. En el caso de las hortalizas, comentan que fue también a modo de experimento, ya que desde el grupo de trabajo surgió este deseo, *“apareceu uma demanda social, uma demanda de colher hortaliças. No passado eram hortaliças, justamente a horta convencional geralmente tem isso, hortaliças, coisas assim. Então a gente tenta mesclar também”*. También incluyen hierbas medicinales como albahaca salvaje, artemisa y variedades de melisa/toronjil. Lo que dicen tener en mayor cantidad es aguacate, cilantro y mango.

Por otra parte, Emanuel a través de la labor del IMIBIO motiva a los productores a trabajar con la miel de yateí, frutos nativos como la jabuticaba, la pitanga y el ubajay y los hongos comestibles y medicinales, así como también incentivar a los hoteles a comprar este tipo de producciones para diversificar el menú que ofrecen a los turistas. Esta inquietud también aparece en las entrevistas de Andreia y Alcides, que venden una parte de su producción a los hoteles y están intentando incrementar esta línea de comercio. Emanuel y Andreia concuerdan que la dificultad para consolidar esta línea de comercio es por el momento el carácter estacional de los comestibles nativos, que choca con la preferencia de los hoteles de tener opciones predeterminadas y constantes para ofrecer en sus restaurantes.

3.3 FUENTE DE SABERES Y ALIANZAS

En lo que refiere a las Fuentes de saberes y alianzas resaltaron las menciones de los saberes heredados de familiares, los saberes locales, la relación con instituciones y la relación con organizaciones independientes.

Alcides hace referencia a su cultura guaraní como fuente de conocimientos durante la entrevista, afirmando que hasta hace unas décadas su forma principal de subsistencia era a través de los alimentos que ellos mismos producían. Comenta acerca del baño de cedro que se hace hoy día que *“es muy importante para nosotros, es sagrado. Porque me contaba una vez mi abuela, por ejemplo, cuando yo nací, ellos le sacaban la corteza, le ponían en la olla para que se hierva y cuando sale el color rojo ahí lo hace enfriar y lo bañan de chico, a mi, digamos. (...) es para que cuando vos estés o tu hermano, alguien vaya al monte y si hay algún animal que es peligroso ellos no te van a atacar o acercarte porque siente el olor del árbol y siente que es parte de ellos, o sea, parte de la familia”*. Cree que gracias a eso nunca hubo un accidente con animales como el puma o el yaguareté.

María Serrate, por su parte, adjudica sus modos agrícolas a *‘la cultura’* que tienen con su familia, **heredadas** de sus ancestros y aprehendidas a partir de las experiencias quilombolas que acontecieron en sus vidas. En palabras de María Serrate: *“Então, essas formas são cultura, né? O que nós, nós, antecessor, lá, no passado, lá, veio dos nossos bisavós. Eles criaram os avós assim e meus pais, eles acompanhavam isso também”*. Desde pequeña ella se involucró en tareas agrícolas, junto con sus hermanos acompañaban a sus padres a trabajar y los ayudaban en tareas simples. Resalta que *“era bem mais prático, e a gente estava ali perto, onde os olhos deles alcançavam ver a gente”*. Las experiencias en el Quilombo Apepú fueron puestas en práctica en el terreno obtenido en la Vila C Nova. María Serrate afirma que la trayectoria quilombola de sus padres es inclusive anterior a Apepú, *“meus pais toda a vida foram quilombolas, né? Quem vem aí de Cambará, Norte do Paraná, enfim, essas regiões todas foram feitas, né? E aí o que acontece? Até chegar no Apepu, inclusive, quando a gente morava no Apepú, não era reconhecido quilombo”*.

Los miembros de la Horta Comunitaria resaltan la importancia del trabajo anterior que se hizo en ese espacio, donde había un proyecto de huerta y de educación ambiental enfocada a las niñeces del barrio. Destacan que el proyecto actual de la Horta es producto de *“una confluencia de gente y de experiencias súper grande y amplia que ha*

pasado por acá, mucha gente por ahí". También destacan sus propias experiencias, en el caso de Palki de haber participado en otras huertas comunitarias en otras latitudes. Douglas hace énfasis en la historia de su abuelo que cuidaba una huerta comunitaria en São Paulo donde producía verduras y hortalizas. Vivi, que había tenido proximidad anteriormente con otras huertas desde el lugar de tallerista, rescata la importancia de los saberes heredados de su abuelita: *"a pesar de que nosotras estábamos viviendo en un contexto urbano, ella venía del campo también. Entonces, mucha tradición que se transmitía oralmente por ella, a través de su abuelita que le transmitió y así. Sé algunas cosas básicas de cómo podar, de cómo plantar, de algunas características de algunas plantas y eso"*.

Andreia y su marido comparten con los miembros de la Horta el tener familiares que realizaban trabajos agrícolas aunque ellos no tuvieron esas experiencias hasta la edad adulta. Sin embargo, al comentar esto en la entrevista hacían notar la importancia de haber tenido esos relatos durante la infancia y adolescencia y esa inspiración. Lucivania, por su parte, hace referencias a su mamá, que fue la que le enseñó la importancia de plantar sin veneno, que junto a su padre siempre se dedicaron a la agricultura y de quienes heredó las tierras donde actualmente produce alimentos. Expresa que: *"aquí ya se plantaba antes sin usar veneno. Aquí nunca se usó veneno. Desde que mi mamá vino nunca se usó"*.

Maria Serrate hace mucha referencia a su padre, al cual nombra constantemente como quien inició ese proyecto de huerta y vivienda en Vila C nova y de quien tomó también algunas costumbres agrícolas como ser el *"plantar na minguante"*, plantar cuando la Luna está en fase menguante. Alcides también menciona la elección de los días para realizar los trabajos que refieren a las plantaciones orientada por las fases de la luna: *"siempre nosotros aplicamos cuando vamos a plantar, tenemos que ver la luna como está, si está crecida o no, dónde sale el sol. Eso sí, siempre de los abuelos"*. Desde la Horta consideran las fases de la Luna para que tareas como podar, abrir canteros y sembrar concuerden con los ciclos lunares.

Lucivania y Andreia al hablar de las especies no convencionales que plantan y que comen enfatizan en el uso de internet para investigar y saber más sobre conocimientos que reciben de otros productores y vecinos. Andreia comenta que el comienzo de su trabajo como agricultora fue siguiendo los consejos de sus vecinos. Cuenta que lo hacían *"preguntando mucho a la gente cómo se plantaba algo, como se hace esto y así, adquiriendo experiencia, conocimiento de lo que es la plantación, del cultivo"*. Sin embargo, son bastante críticos con aquellas prácticas que desarrollaron en ese momento, ya que *"lo*

primero que aprendimos fue a tumbar monte, quemar monte, hacer desastre porque nos asesoraban los vecinos de cómo plantar. Y bueno, ellos venían con su cultura, de cómo plantaban sus papás, sus abuelos y todo lo que era la Revolución Verde, ¿no?”.

La Revolución Verde es una tendencia instaurada a partir de los años ‘50 que impulsó a que la agricultura se basara en energías minerales con una fuerte integración de áreas rurales a las economías de mercado, la sustitución del trabajo por capital y el incremento de la productividad por parcela de tierra y un gran despliegue de las tecnologías genéticas abocadas a semillas, agroquímicos y maquinarias agrícolas (Barrera, Toledo, 2008, p. 68-69). Propuso a los agricultores una tecnificación de su trabajo, prometiendo una mejora en la vida de los trabajadores rurales y una mayor disponibilidad de alimentos para el mundo entero con un menor gasto de recursos, lo cual finalmente no sucedió. Esta forma de tecnificación agrícola ha generado una mayor dependencia de los productores agrícolas hacia las tecnologías generadas por los países industrializados que comercializan maquinarias, herramientas, semillas y pesticidas, por lo cual en lo que refiere a la productividad tampoco significó un real incremento de esta (Shiva, p. 25, 2003). Por el contrario, esto se ha traducido en una mayor ineficiencia energética y al mismo tiempo una mayor concentración de riqueza y de ganancias para estas corporaciones (Gracia, 2015, p. 235).

Maria Serrate también habla del uso de maquinarias pesadas en el trabajo rural y considera que su utilización en exceso posiblemente perjudique a la tierra. Remarca que en su caso, *“a gente não, a gente trabalha, mas é braçal, é manual, é ferramenta da gente, são tudo manual. Nada motorizado, esse tipo de coisa. Não. Aqui, o motor que eu uso aqui é a minha roçadeira que tem aí; ao contrário, é tudo braçal”*. En efecto, dentro del proyecto de la alimentación industrializada global la automatización, intensificación y tecnificación de la producción de comestibles cobran vital protagonismo, tanto las ingenierías que inventan maquinarias para las etapas de siembra y cosecha como las de orden biológico que desarrollan químicos y experimentan con la información genética de alimentos y semillas (Gracia, 2015, p. 239). Esta visión técnica y racional-moderna genera una tendencia privatizadora y fortalece una mentalidad mecánica, marcada por un fuerte determinismo y el reduccionismo genético (Shiva; Shiva, 2018).

Emanuel, que es el único entrevistado que no es productor, entiende que es necesario dar estímulos económicos a los agricultores para que estén motivados a conservar la biodiversidad presente en sus tierras y que estén dispuestos a revisar sus formas de producir alimentos, que muchas veces se apegan a sus tradiciones familiares. Sostiene que el

productor local “*ya viene con un trabajo, que su padre trabajó de esa manera, y cuesta, hay apertura, pero cuesta*”. Afirmar que es fundamental escuchar a los productores y sus **saberes locales** y que “*nosotros cuando vamos a dar los talleres nos volvemos con más de lo que llevamos siempre, siempre. Y está el ejercicio de tratar de escuchar, de tomarlo, de transferirlo a las nuevas capacitaciones, esa es la mejor forma*”. En cuanto a su visión acerca de los misioneros, afirma que “*si bien hay muchos desafíos a nivel cultural y social, por el simple hecho de estar en convivencia todos los días con la naturaleza el misionero tiene muchísima más conciencia que una persona que no vive en la selva. Tiene conciencia y tiene conocimiento, también aprende sobre las especies, sabe reconocer las aves, insectos, quizá no sabe el nombre pero sabe el rol que cumple o si es positivo o si es negativo y todo eso lo tratamos de sistematizar y de tomar*”.

Como aspecto positivo, los miembros de la Horta Comunitaria han percibido que hay vecinos alrededor que han comenzado con pequeñas plantaciones en sus hogares. Como dice Douglas, “*as pessoas aqui estão bem familiarizadas, acho que a questão da produção e da natureza*”. Sostienen que las personas del barrio tienen muchos conocimientos sobre agricultura desde una perspectiva más familiar, sean de otros países o de otros Estados de Brasil. Destacan que comenzaron a percibir dos o tres meses atrás el surgimiento de pequeñas huertas de hortalizas, sobre todo con lechuga, rúcula y hierbas medicinales. Sin embargo, también comentan que “*notamos bastante que los vecinos, las personas van a coger mucha materia orgánica, otros a llevarse plantas que no tienen en su casa*”. Esto es sencillo de hacer ya que la Horta no tiene alambrado ni cerca, teniendo el inconveniente. Maria Serrate en su entrevista menciona algo similar, que a veces hay quienes entran en su huerta y se llevan plantines que aún no están listos para cosechar.

Las fuentes de conocimiento que aplica Lucivania son diversas y pareciera darles a todas la misma importancia sin jerarquizar, tomando lo que concuerda con su propia experiencia, afirmando que ‘*la tierra te enseña*’ y siendo muy receptiva a lo novedoso. Menciona la asesoría de técnicos e ingenieros agrónomos, los estudiantes de otras nacionalidades, otros colegas productores tanto de Foz como de otras ciudades y aquellas personas que forman parte del movimiento agroecológico y brindan capacitaciones. Considera que desde las entidades públicas suelen tener visiones diferentes acerca de cómo cultivar y no tienen la apertura para incorporar a aquellas que provienen de la agroecología.

A modo de ejemplo de estos intercambios y asociaciones que propicia la agroecología, se dio durante la entrevista que llegó una amiga de Lucivania a su casa, que

tiene un restaurante en el barrio de Tres Lagoas. Con ella, además de la amistad, tienen un sistema de intercambio que las beneficia a ambas: la señora le da a Lucivania las cenizas de su horno a leña y las borras de café que beben los clientes en el restaurante y Lucivania a cambio le da verduras y frutas, destacando que su amiga comenta a los clientes que son orgánicas y de esta forma logran expandir la difusión acerca de la agroecología.

En lo que refiere a las **organizaciones independientes**, Alcides remarca la importancia del Movimiento de Trabajadores Excluidos (MTE) en su formación dentro de la agroecología y en la organización de los grupos de trabajo, habiendo recibido de la organización el apoyo de las capacitaciones y también un salario social. El MTE es una de las **organizaciones** que promueve a la agroecología en Argentina como la mejor forma de producir alimentos en la actualidad¹³ y en Puerto Iguazú ofrecen capacitaciones relacionadas con el reciclaje de residuos y durante la entrevista, teniendo incluso programadas en aquel momento una en la aldea de Alcides y otra en Las 2000 Hectáreas, el barrio donde vive Andreia. Describe la cuestión de la basura como un problema que viene de afuera pero sí deben aprender a gestionarlo de mejor manera por el bien del medioambiente y de la comunidad. Explica que *“nosotros antes solamente vivíamos de la plantación. Nosotros las cáscaras y eso juntábamos una parte y tirábamos así, donde están las plantaciones. Pero entonces, algunos se compran un picolé (helado) o algo, es como que abren y tiran nomás porque está acostumbrado de otra forma...(...) Por eso van a enseñar que hacer con esos residuos y eso es muy importante, para la aldea, para toda la gente. En realidad algunos dicen que nosotros hacemos basura digamos, pero en realidad nosotros el plástico y eso lo traemos de afuera”*.

Andreia también menciona al MTE, contando que iban pronto a dar una capacitación con los vecinos del barrio sobre gestión de residuos para el reciclaje. Agrega a otras **organizaciones** en las que también se apoyan a la hora de llevar adelante sus trabajos con otros agricultores y de comercialización de sus productos como la Asociación Civil de las 2000 Hectáreas, Jangada Visual (productora audiovisual) que les han colaborado con la difusión audiovisual de su trabajo. También menciona algunas agrupaciones como Vecinos Sustentables y Pan Partido y Compartido, que les prestan utilería cuando hacen eventos, como las ferias y las celebraciones del barrio. También remarca la importancia de colaboradores independientes, vecinos y conocidos que contribuyen de diferentes modos.

¹³ MTE (2019) ‘Programas de Buen Gobierno’ (p. 165-166). Disponible en <https://mteargentina.org.ar/documentos/>

Comparte también que *“cuando hacemos los eventos también hay músicos locales, artistas locales que hacen su presentación ahí, de forma gratuita, como para colaborar con el espacio. La feria de por sí se hace en uno de los dos únicos lugares públicos que hay en Las 2000 (Hectáreas) disponibles y eso es lo que mantiene la limpieza del lugar. Entonces, es un conjunto de acciones y de ida y vuelta, de reciprocidad”*.

Andreia ingresó al mundo de la agroecología gracias a una **organización independiente** de Misiones, la Red de Agricultura Orgánica de Misiones (RAOM) y la venta dentro de las Ferias Francas. Destaca también la labor de las mujeres en la fundación de la organización. En palabras de Andreia, *“la historia de la Feria Franca es esta: fueron mujeres que quisieron comercializar sus productos en el pueblo y en su época eran productos que se producían de forma natural, porque eran pequeñas parcelas de tierra, donde cultivaban, mayormente las mujeres se dedicaron a las huertas, los hombres, los animales, entonces bueno, la impronta de la Feria Franca de por sí, siempre fueron productos sanos, productos orgánicos, ahora productos agroecológicos, ¿no? A través de la participación en estas ferias en el año 2006 conocieron a la RAOM y comenzaron a instruirse en las formas de plantación orgánica y la importancia de hacerlo sin agrotóxicos. La RAOM, que en 2023 al momento de la entrevista cumplió 30 años de su fundación, “venían con una propuesta de cultivos agroecológicos, que en la época ni se decía agroecológico, se decía cultivo orgánico o cultivo sano. Bueno, ahí empezamos a aprender y a hacer totalmente diferentes lo que habíamos aprendido a hacer un poquito unos años antes”*.

Desde la agroecología se viene denunciando la insustentabilidad social y ambiental del modelo de producción de alimentos industrial desde la década de 1970 y se diseñan propuestas de manejo sustentable de los agrosistemas, formas de acción social que los hacen posibles y modos de desarrollo participativo que pueden fortalecerse a partir de estos (Neira; Montiel, 2013).

La Horta, por su parte, tiene relación con la Biblioteca de Cidade Nova, que es un espacio político-cultural de referencia del barrio, donde van cuando se realizan eventos entregando plantines de forma gratuita y apoyan a veces dando talleres. Douglas refuerza esta idea del trabajo también con las niñeces que *“quando a gente consegue fazer uma atividade separada só para ‘los niños’ fazemos mas geralmente não. Mas já temos planejado nos organizar para atender essa demanda”*. También enfatizaron la importancia de las visitas de escuelas y desde el sector universitario. En palabras de Douglas: *“até agora a gente recebeu, ¿somente foi uma escola? Uma escola, segundo ano, ensino médio,*

secundário. Foi bem legal. Tive outra visita que estava programada para ir lá na horta, mas nesse dia choveu muito. Então, Palki e Pedro foram para a escola dos chicos para falar sobre a horta, sobre agroecologia e fazer algumas atividades com eles. Fizeram visitas de campo aos professores da Unila também. A gente tá tentando levar as produções acadêmicas para lá e também para que outras pessoas valorizem, né? Que este é um espaço de produção de cultura, de comunicação, tem vários lados, né?”

En el caso de las **instituciones**, del lado brasileiro resaltan las menciones a y a la UNILA. En el caso de Lucivania, ella insiste en que Itaipú es ‘*nuestro padre y nuestra madre*’, que les brinda capacitaciones y ayudas acorde a sus necesidades, les colabora cuando organizan eventos y reuniones internas entre productores. Incluso menciona la posibilidad de montar una escuela de capacitación agroecológica con su apoyo.

En el caso de la familia dos Santos, las tierras donde vive su madre (Dona Laide) y María trabaja fueron cedidas por Itaipú en 1989, a su padre que era celador y ocupaba unas tierras dentro del área de la represa para plantar. Sin embargo, al momento de la entrevista la propiedad definitiva aún no les había sido entregada, teniendo un proceso judicial aún en litigio desde el 2018, del cual María Serrate desconoce de dónde proviene la iniciativa de desalojo contra su familia y otros vecinos de la misma cuadra. En ese momento Maria Serrate comentaba acerca de los vaivenes del proceso judicial que: “*A gente continua ainda, porque foi no começo desse ano que o juiz deu ganho de causa pra gente. Mas, o que que aconteceu? O procurador recorreu da decisão judicial.... E esse processo ainda tá aberto, rolando (...). E hoje já tá assim caminhando, né? Pró reconhecimento de um quilombo. Nós estamos formando um quilombo, né? Neste lugar, porque a gente é quilombola, né? E aí o que acontece? A gente é quilombola. Não só daqui, mas toda essa área, essa trajetória que a gente, por onde a gente vem passando”.*

Del lado brasileiro también fueron mencionadas varias instituciones relacionadas a lo ambiental como la Secretaría de Medio Ambiente y Defensa Civil por parte de María Serrate. Ella y su familia se han ocupado siempre tanto de la manutención de las nacientes de agua que pasan por su terreno como de la limpieza del arroyo, para lo cual suele solicitar ayuda al municipio, pero pocas veces ha recibido respuesta. La basura llega con las lluvias y obstruye el arroyo e inunda sus alrededores. En esta tarea quien colabora eventualmente es el personal de la Secretaría de Medio Ambiente pero al momento de la entrevista María llevaba ya dos años esperando que hagan una limpieza profunda del arroyo.

Defensa Civil sí se hace presente para retirar árboles caídos, procedimiento que están obligados a hacer, ya que por ley los ciudadanos tienen prohibido hacerlo en Foz por sus propios medios.

La otra institución brasileña mencionada numerosas veces es la UNILA. Lucivania y Maria Serrate comparten el hecho de haber participado en la Feirinha Agroecológica, siendo Lucivania aún muy activa dentro de la misma y asistiendo siempre a las ferias a vender. A su vez, ambas desarrollan proyectos con profesores, estudiantes y graduados interesados en la agroecología y la preservación ambiental. Muchas de las personas que más acompañan a María y su familia en su lucha están relacionadas con la UNILA, habiendo profesores que organizan charlas y gestionan grupos de trabajo para apoyar su causa. Lucivania, por su parte, recibe propuestas de visitas de cursos para conocer su chacra e incluso de proyectos de cine para utilizarla como locación.

La Horta es en sí misma un proyecto de extensión de la UNILA, por lo cual, además de recibir financiamiento mensual de la institución para los gastos básicos y el acompañamiento de un profesor orientador, tienen vínculo con otros profesores (siendo que quienes participan son mayormente estudiantes) que hacen visitas con sus cursos. Vivi comparte que también *“tenemos parcerias con otros proyectos, como el proyecto de Yporá que se encarga de limpiar los ríos y entonces, ahí también tuvimos una jornada con ellos con parcerias de hacer proyectos. También vinculando ese tema porque los niños que habitan ahí en la región frecuentan mucho el río que está muy sucio, hay mucha basura”*.

El CRAS es para la Horta otra alianza necesaria por ser quien les cede el espacio. Es también un punto de difusión del trabajo que hacen. Como Vivi menciona que *“este año que pasó (2023) tuvimos algunas invitaciones directamente en el CRAS. Entonces, creamos más contacto con ellos, dejamos volantes, la información de que existía la huerta, de que pueden acercarse. Y ya, pues los propósitos también para el próximo año es un poco fortalecer más esa relación para intentar atraer más a la comunidad”*. También otras instituciones ligadas al mismo espacio compartido como la SIMEI (Sistema del Microemprendedor Individual) y el Banco de Alimentos.

En lo que refiere a las **instituciones** argentinas mencionadas, aparecen diversos organismos que trabajan específicamente con cuestiones agrarias, como ser el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), nombrado por Emanuel y Alcides. Emanuel también menciona al Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y el

Instituto Nacional de Semillas (INASE) y otras más de carácter científico como la Fundación Félix Azara, el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y la Universidad Autónoma de Misiones (UNAM). Asimismo, hay otros institutos científicos de otros países latinoamericanos, siendo las principales *“el Instituto von Humboldt en Colombia, el Instituto de Biodiversidad de Costa Rica, el de Ecuador, que son instituciones que tienen esta misma impronta”*, que son fuente de inspiración para ciertas iniciativas del IMIBIO y con las que intercambian información. También algunas fundaciones, resaltando a la Fundación de Aves de Argentina, con la cual tienen un proyecto regular de conservación del oro maracaná, un loro que está en peligro de extinción, y al Güira Oga, una fundación de vida silvestre ubicada en Puerto Iguazú, a quien define como *“socio estratégico porque somos vecinos y el instituto no está pensado inicialmente como para recibir fauna, animales, y tener un quirófano y entonces a través de ellos tenemos acceso a animales, podemos hacer seguimiento y así vamos buscando.”* Con la Fundación Félix Azara de Buenos Aires y UNAM se relacionan por temas ligados a la investigación. En lo referido a fuentes de inversión, comenta que un fondo nacional denominado Consejo Federal de Inversiones ha financiado varios proyectos del IMIBIO, asimismo el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación Argentina y un programa de financiamiento que es parte de la Organización de las Naciones Unidas (ONU). Dentro del ámbito de la política institucional de la provincia de Misiones, el IMIBIO es *“parte de lo que se llama Diplomacia Científica que es dentro del equipo de trabajo de un gobernador”*, siendo consultados por asesoramiento ambiental sobre diferentes cuestiones que atañen a la provincia, la exploración y uso de la biodiversidad y la aplicación de los protocolos de Nagoya y el Convenio de Diversidad Científica.

Alcides menciona al IMIBIO, las Secretarías de Derechos Humanos y Asistencia Social de la provincia y el INTA. Estas **instituciones** le han brindado apoyo técnico para poder iniciar con el trabajo agroecológico. Andreia, por su parte, remarca el apoyo logístico del municipio para el armado de las ferias y la comercialización de frutas y verduras a través de puntos de venta cedidos a su cooperativa. Asimismo reconoce en las acciones ella realiza un aporte al municipio, cubriendo la necesidad que existe en su barrio que no cuenta con suministro de agua potable permanente ni suficiente y fomentando a que haya un mayor grado de preservación ambiental en Puerto Iguazú, ciudad que se caracteriza por ofrecer este tipo de turismo. Esto le permite sentirse más segura a la hora de pedirle materiales para la confección de las cisternas al municipio y los espacios para realizar las ferias. Muchas de las casas de Las 2000 hectáreas dependen de que el municipio les

abastezca de agua con camiones cisternas, lo cual motivó a los productores a interesarse por las eco-cisternas, donde hubo entre 40 y 50 participantes en las capacitaciones que organizaron sobre esta temática. Andreia describe a estos encuentros como *“un sistema que es como una modalidad de contraparte que se pueden beneficiar muchas personas, siempre en las capacitaciones son abiertas y no es solo que vienen a una clase y están escuchando todo lo que se dice, sino que meten la mano ahí y practican como se hace. Y bueno, después toda la parte técnica ¿no? Los niveles, lo qué hay que tener en cuenta. Así que siempre hay un efecto multiplicativo”*.

Tanto Lucivania como Andreia remarcan la importancia de las políticas públicas en el caso del Estado brasileiro y el apoyo municipal en el lado argentino para fortalecer el trabajo agroecológico que realizan con sus familias y con las cooperativas.

3.4 RELACIÓN CON LAS CIUDADES FRONTERIZAS

En lo que refiere a instituciones fronterizas, Itaipú y la UNILA aparecen como puentes que unen a ambas ciudades en el IMIBIO. Con ambas ha habido conversaciones de intercambio de información y posibles proyectos conjuntos, inclusive estudiantes de la UNILA incluso han hecho pasantías en el IMIBIO. Emanuel cree que *“hay mucho potencial a nivel trinacional que no lo estamos explotando lo suficiente o por lo menos nosotros no lo estamos explotando pero siempre las regiones transnacionales han sido un eje de financiamiento para el Banco Mundial, el BID, todos esos Y realmente eso es importante porque hay un flujo de personas, de biodiversidad importante, de choque de culturas y así que son espacios donde está bueno trabajar eso”*. Comenta que luego de la finalización de la pandemia de COVID-19 las relaciones con los países vecinos se estancaron y que ha costado retomar el flujo de comunicaciones que había regularmente antes del 2020 y que sería bueno retomar los lazos.

El caso de Andreia es particular, ya que era habitual para ella ir a Foz a comprar comestibles como alimentos difíciles de conseguir en Puerto Iguazú, como la carne de chanco y cebú, el trigo burgol y el maíz de grano grande y a pasear. Sin embargo, al sufrir el robo de su vehículo en Foz ese año 2016 decidieron no volver ni a Foz do Iguazú ni a Ciudad del Este, ya que creen que el auto fue trasladado a Paraguay para ser vendido en

partes, por lo cual a partir de ese momento dejaron de ir con su esposo a ambas ciudades. En referencia a la cultura alimenticia,

Maria Serrate y Lucivania comparten el hecho de haber trabajado un tiempo en Ciudad del Este. Sin embargo, más allá de la experiencia en aquel momento, Maria Serrate no considera que esto haya modificado sus costumbres o creado un lazo particular con el lado paraguayo. Solo destaca el gusto por el chipá y la sopa paraguaya y de su madre por el mate (chimarrão) y tereré. En cuanto al lado argentino, solía ir a comprar algunos productos como el aceite de girasol, harina de trigo y aceitunas pero dejó de ir por causa de las largas filas en la aduana argentina, adquiriendo estos productos en barrios céntricos de la ciudad de Foz. En lo que respecta al trabajo agrícola, María comenta que solían llevar a Paraguay el arroz que cosechaban para descascar porque un conocido tenía una máquina unos años atrás y que por falta de acceso a la máquina han dejado prácticamente de plantar arroz.

Lucivania, por su parte, es de padres paraguayos y ha vivido junto a su marido en otras partes de este país, donde tiene muchos conocidos y amigos. Durante la entrevista hace comparaciones entre Brasil y Paraguay, sobre todo en lo que respecta a la apertura hacia alimentos no convencionales, donde afirma que en Foz do Iguazú la apertura hacia lo comestible es mayor. Lucivania también menciona su participación en unas jornadas virtuales durante la pandemia sobre agroecología y su percepción de que en Argentina hay mucha organización alrededor de estos temas.

Los miembros de la Horta también manifestaron haber participado de ferias de semillas en Puerto Iguazú y tener contacto con productores que se dedican a la agrofloresta en ambos países vecinos. Comentan que *“tem gente que planta lá em Argentina agrofloresta também e áreas muito maiores, aparecem cursos também de formação. O Paraguai também tem, inclusive já chegamos a entrar em contato mas acho que seria legal, a gente sabe que é importante, que tem um valor de se juntar as fronteiras, né? A parte do intercâmbio de sementes (semillas)”*.

Por último, Alcides remarca que *“los guaraní no tenemos fronteras. Si queremos ir a Brasil podemos ir, si queremos ir a Paraguay podemos”*. Para él no es habitual actualmente ir hacia Brasil y Paraguay, como dirá en la entrevista: *‘Yo tengo parientes también en Paraguay, en Brasil, pero hace rato que no voy, porque tengo compromisos’*. Comenta que anteriormente *“se hacían también unas asambleas grandes donde todos los*

caciques se reunían en asamblea. Incluso los coros de cada aldea se presentaban, antes era así. Y ahora ya se está perdiendo eso por causa de la tecnología. Acá, en todas partes nos afecta muchísimo". Por sus dichos (y esto es algo que pude apreciar en mis visitas a la aldea y por conocer otra aldea del lado brasilero llamada Ocoy), en Puerto Iguazú hay ciertos elementos como el opy o casa de reza, muy importante dentro de la cultura y espiritualidad guaraní, que han ido desapareciendo dentro de las aldeas ubicadas en la frontera del lado argentino, por lo menos en el territorio de la Reserva Yryapú. Sobre el opy, dice que "*Acá, por ejemplo, teníamos uno, pero el que era el chamán falleció y ahora no hay nadie, ningún señor que pueda guiarnos y mostrarles a los chicos*".

Considera que las nuevas tecnologías han tenido un efecto negativo en los jóvenes, que están ahora menos interesados en escuchar historias y solo quieren estar con el celular. Por eso es importante para él que su comunidad tenga más contacto con los hermanos fronterizos, donde considera que hay una mayor preservación de la cultura. Cree que podrían mostrarle a los niños que viven en Puerto Iguazú algunas tradiciones que ya no son tan comunes allí. Uno de los deseos que expresa en la entrevista es el de organizar un evento que reúna a las aldeas de los tres países en la reserva donde él vive, para así poder recuperar algunas tradiciones en las aldeas de Puerto Iguazú.

3.5 ESPACIO HABITADO Y TRABAJADO

En cuanto al espacio habitado y trabajado, se destacan 3 categorías: **ciudad, barrio y reserva.**

Alcides plantea una visión crítica de la **ciudad**. Comenta que suele percibir actitudes discriminatorias hacia su comunidad y remarca que esto ha afectado mucho sobre todo a las generaciones anteriores a él. En palabras de Alcides: "*ahora ya se está también mejorando un poco porque seguramente se habla mucho de eso, en televisión y eso y creo que ya está un poco mejor. Uno va y nos miran un poco mejor. Porque siempre, los abuelos no quieren salir por eso, prefieren estar en las casas para no molestar a nadie, siempre dijeron*". Actualmente considera que hay una mayor empatía hacia los guaraní y un mayor interés por parte del turismo, lo cual les permite fortalecer otras forma de ingresos que tienen, como los paseos ecoturísticos donde comparten algunos de sus conocimientos sobre

la flora y fauna local y llevan a los visitantes a conocer el río y la cascada que están dentro de su aldea. También nota una mejoría en la relación con los hoteles, que en la actualidad suelen responder positivamente cuando se les pide colaboración con cuestiones básicas como la obtención de agua potable y gracias a la compra de alimentos que ellos producen. Alcides comenta que *“siempre si necesitamos algo, siempre nos prestan. Con las herramientas, por ejemplo y como ahora, hace poquito que la bomba se quemó, la del agua. Entonces yo le mandé mensajes y me responde siempre, que nos llena acá el tanque o viene a ayudarnos. Y estamos aquí un poco más bien digamos”*.

Cuando le pregunté por los alimentos que crecen solos en la **reserva**, Alcides comenta que antes *“había un montón pero ahora creo que ya casi no hay más. Hay en algunas partes nomás pero no como antes”*. En palabras de Alcides: *“queda poco espacio para nosotros, para nosotros ya sería muy poco, donde la naturaleza empieza a cambiar, donde conseguir plantas medicinales y árboles que había...”*. Ailton Krenak afirma que los pueblos que viven dentro de la selva ven este proceso de degradación ambiental, la desaparición de los bosques, abejas, colibríes, hormigas, la flora, ven cambiar el ciclo de los árboles; por el contrario, *“quienes viven en la ciudad no experimentan esto con la misma intensidad porque todo parece tener una existencia automática”* (Krenak, 2023, p. 74-75).

La aldea Yryapú se ubica en las 600 Hectáreas al igual que el IMIBIO. Alcides y Emanuel comparten este espacio, estando bastante próximos el IMIBIO de la aldea a la que pertenece Alcides. Sin embargo, los relatos acerca de la misma son muy diferentes. Emanuel, por su parte, la define como un lugar donde puede encontrarse lo que predomina en la ciudad en términos de flora, fauna y vida humana, convergiendo allí las aldeas guaraníes, los hoteles y el IMIBIO. En lo que refiere a las condiciones ambientales, Emanuel define a la **reserva** Yryapú/600 hectáreas como *“una interfaz entre la ciudad que es Puerto Iguazú y el parque, y bueno del otro lado está Foz. Por esto las 600 hectáreas es un buffer (zonas de amortiguamiento para la conservación), donde podemos estar controlando que está pasando con las especies”*. Dentro de este territorio el IMIBIO tiene una parcela de trabajo, que se constituye como *“una hectárea de trabajo de bosque nativo para poner trampas, tanto cámaras trampas como trampas insectos”*.

Emanuel vive en la **ciudad** de Puerto Iguazú y en varias ocasiones menciona que está muy agradecido por haberse mudado allí, afirmando que *‘todos los días refuerzo positivamente mi decisión de haber venido para acá viendo lo que ocurre en Buenos*

Aires y con otras grandes ciudades. Para mí la respuesta a los grandes problemas ambientales que tenemos, las soluciones, están acá. De las tres áreas fronterizas, Emanuel considera que comparativamente el lado argentino es *“la superficie mejor conservada de Mata Atlántica, producto de que hace mucho tiempo que se viene pensando y como previendo de que la biodiversidad es importante”*, adjudicando positivamente esta responsabilidad a las políticas públicas llevadas a cabo en Misiones.

Siendo la principal actividad económica de la **ciudad** de Puerto Iguazú, Emanuel analiza los pros y los contras del turismo. Afirma que es *“una puerta al mundo para contar lo que tiene Misiones”* y que *“el turista es sumamente respetuoso, es mucho más respetuoso de lo que uno piensa, todos los turistas tanto el nacional como internacional porque es como que ya se prepara psicológicamente”*. Sin embargo, reconoce que si *“hay un impacto per se, como cualquier industria, la industria turística tiene un gran impacto, un impacto directo que tiene que ver más con una contaminación ambiental y después hay impactos indirectos que, bueno... la actividad turística invita a inversores a hacer hoteles, a generar movimientos y bueno, eso es básicamente si se traducen en contaminación, o los hoteles que no hacen, en algunas no hacen buen manejo de los residuos”*.

Andreia cuenta que lograron que Puerto Iguazú sea declarado municipio agroecológico en 2023 y remarca que el trabajo que hacen desde la agroecología beneficia a la ciudad por cuidar y fomentar la biodiversidad de la misma. Destaca que la **ciudad** tiene características diferentes al resto de Misiones, provincia con diversas instituciones dedicadas a lo agrícola como el Ministerio de Agricultura Familiar, por que *“es considerado un pueblo totalmente turístico”* y que hasta el 2022 no estaba registrada la existencia de agricultores en el municipio, lo cual le sorprendió. Si bien *“obviamente que hace un montón de años hay productores, pero no eran visibilizados, no eran tenidos en cuenta... Hasta el año pasado, donde se empezaron a dar impulso a esos grupos de agricultores, donde dijimos: no, vamos a hacer ver que acá hay producción”*.

Andreia, Lucivania y María comparten el hecho de vivir en el límite con **reservas** naturales, en el caso de Andreia con el Parque Nacional Iguazú y en María y Lucivania con la reserva de Itaipú, una en la Vila C, la otra en Tres Lagoas. Lucivania menciona que, antes de que existieran las rejas de la reserva de Itaipú, ella y su familia paseaban por esa área regularmente. Sin embargo, a pesar de el impedimento que representa la demarcación de esta zona como exclusiva para la circulación de funcionarios de Itaipú, no se mostró disconforme con esta situación. Dice que *“Cuando no había muro íbamos a hacer*

paseos, con parientes y amigos íbamos a andar por allá porque es todo limpito. Y ahí hay unos caminos, tudo e certinho e é fresquinho. E muito gostoso. Pero ahora con el muro no se puede, es un muro bien alto, pero es más que preservar”. Lucivania destaca la acción de la **reserva** de Itaipú y el Refugio Biológico en la protección para los animales, “*para que no haya cazador, para que no haya pescador*” y afirma que allí estimulan el nacimiento de especímenes que están en peligro de extinción, celebrando que “*ali tá cheio de bicho. Tem capivara, tem onça, tem de tudo ali dentro. Ahora ahí en el refugio se puede ir, ali e bom. Ali nasceram as onças pretas*”.

En el caso de Maria Serrate, ella habla bastante durante la entrevista sobre Itaipú y la transformación que hubo en la ciudad a partir de la construcción de la represa. Sostiene que la ciudad antes de la llegada de la represa “*era bem menor, tinha muita agricultura, né? Era bem assim, menos pessoas, mas quando veio a construção da barragem, ela veio tanto que se deu a construção das três vilas, né? Vila C, aqui, vila A, ali, e a vila B*”. Estos son **barrios** que surgieron debido a la construcción de Itaipú y en la actualidad Vila C continúa siendo poblado en gran parte por aquellas familias que consiguieron casas en el barrio por su trabajo de años en aquella obra. A partir de 1975, año en que comenzó la construcción de la represa, la ciudad creció en población, alojando a obreros de todas partes de Brasil, técnicos, ingenieros y otros trabajadores, que llegaban solos o con sus familias. En la Vila C Nova tiene clientes que llegan a la casa para comprar verduras, frutas y hortalizas y también mercados del barrio a los que les venden.

Lucivania describe a Foz do Iguaçu como una **ciudad** donde “*se sobrevive con cualquier cosa*”, donde hay una mentalidad más abierta. Cita su caso con respecto a los productos que ofrece a los consumidores: “*Acá yo vendo corazón de banana que yo hago la carne para los veganos. Yo vendo, digamos, ora-pro-nobis, porque son muy buenos, que dice todo mundo que es una cosa buena. Se vende de todo y en otra ciudad no es así. Por ejemplo, hay las flores comestibles. Se llaman capuchinas, son flores caras. Yo tengo algunas, dos, tres colores. Y yo me fui en la ciudad de acá, Santa Helena, cerquita es... Y la técnica de allá me dijo, porque ella cuida de un grupo de agricultores varios. Me dijo: ‘como yo quería que mis agricultores entendiesen como de la gente de Foz que hay que vender flores, que hay que vender eso y aquello. Y yo les digo a mis agricultores que eso se come y me dicen que yo soy loca’. Porque la cultura es otra, la cabeza es otra. Y acá en Foz tenemos esa suerte porque tenemos mucha raza, mucha etnia, nuestras personas de fuera, que saben comer, que saben enseñar sobre las cosas*”. Lucivania, a su vez, destaca el interés

de los consumidores que asisten a las ferias en obtener alimentos orgánicos cada vez que van a las ferias, afirmando que falta la presencia de más productores y que a veces ella no da abasto con tanta demanda.

En el caso de la Horta, siendo que la huerta se ubica en un espacio cedido por organismos de asistencia social y alimentaria en Cidade Nova - un barrio creado por el municipio a partir de desplazamiento de personas que vivían en asentamientos - los compañeros remarcan que existen conflictos internos del **barrio** entre quienes vivían de antes y los que llegaron después. Su trabajo tiene la intención de afectar positivamente al barrio y que los vecinos se apropien del espacio que ellos mantienen pero encuentran resistencia y creen que es debido a estos conflictos con las instituciones y entre los moradores. Sin embargo, al haber conflictos pasados con el Banco de Alimentos, ubicado en el mismo espacio y por los mismos problemas internos del barrio, Vivi, Palki y Douglas creen que esto hace que los vecinos que podrían interesarse en participar decidan no hacerlo.

A diferencia de otras zonas de la región norte, en Cidade Nova no aparecen a simple vista espacios de agricultura familiar; sin embargo, los compañeros han comenzado a detectar en este tiempo a algunos vecinos que tienen producciones pequeñas, especialmente de plantas medicinales y hortalizas. Palki resalta que *“la gente acá que tiene mucha memoria, en el sentido de que mucha gente entiende que una buena forma de conseguir alimentos buenos es plantarlo, ¿cachai?”*. Sin embargo, perciben que es difícil convocar a estas actividades desde una lógica más comunitaria dentro del barrio.

Para Andreia, su **barrio** es muy importante en su labor ya que está muy poblado por productores rurales y tiene relación con muchos de ellos, algunos que son parte de la cooperativa y otros que están interesados en las capacitaciones que dan con Carlos, su marido. Asimismo Andreia intercambia alimentos con sus vecinos, debido a que su chacra al estar en medio de un canal de frío no logra producir ciertas frutas y verduras. Es por eso que las plantas tropicales no crecen, por lo cual especies típicas de la zona como banana, palta y mango no tienen, tampoco lechuga o rúcula porque las mata la helada que se forma en las madrugadas en la chacra. Cultivan especies como durazno, ciruela e higo, que son frutas que necesitan de clima frío para crecer.

3.6 CARACTERÍSTICAS DE LA SELVA

En la indagación acerca de las características, ventajas y desventajas de la selva según las entrevistadas, los aspectos que más resaltaron fueron: la **fertilidad** y **diversidad de especies**, el **calor**, la relación entre el **suelo** y la **madera/leña** y necesidad de **regenerar/reflorestar**.

La **fertilidad** de la tierra es una cuestión que aparece en las entrevistas de Lucivania, Andreia, Emanuel, María y los miembros de la Horta. Para estos últimos, la velocidad de la naturaleza para reproducirse se les impuso al momento de comenzar a trabajar. Palki recuerda que en verano de 2022 *“estábamos cansados de abrir canteros y que el pasto se los comiera a las dos semanas y tener que abrirlos una y otra vez y se nos ocurrió pescar una madera molida que había ahí que había traído la Prefeitura y empezar a tirarle encima de los canteros para intentar ahogar al pasto y que no saliera tan rápido. A partir de ese momento se empezó a generar un proceso de regeneración de ese suelo”*. Con esta técnica llamada cobertura de **suelo** se cubre la tierra y se favorece a la reproducción de bacterias y hongos para que crezcan plantas cada vez más complejas y a la acumulación de carbono y materia orgánica.

La gente de la Horta, Andreia, Lucivania y Emanuel mencionan la importancia de nutrir el suelo y preservar la biodiversidad que existe en él, a través de estas coberturas de hojas y **madera** molida y elaborar bioinsumos. Antes de la entrevista con Lucivania hubo varios días de fuertes lluvias y ella comentó que gracias a la cobertura de suelo no perdió nada de su cosecha. Esta, además de conservar el suelo y las raíces frescas también absorbe el agua y hace que las raíces no se ahoguen. El suelo, a su vez, se protege dejando las hojas que caen, describiendo este proceso como *“una troca, lo que se fue de arriba se cae y se queda de nuevo y después se va de nuevo, después se cae y se queda de nuevo. Nada de retirado. (...) Si la tierra está roja es que está sin protección. Viene el sol y se le va a dañar más, se le va a secar más. Ahora, cuando hay protección del suelo, pues, como te dije, puede estar 40 grados que vos toca hacia abajo y allá abajo está fresquito. Allá en la raíz de tu plantita está fresquito, por más que el sol esté muy duro”*.

Vivi, Palki y Douglas de la Horta son zonas muy diferentes cultural y geográficamente hablando - Bogotá, Santiago de Chile y Sao Paulo. Entre los elementos que destacan como particularidades de la región, resaltan la presencia del agua y la humedad, gracias a los ríos y las transformaciones que trajo la construcción de la represa de Itaipú,

afirmando que aquí “*tú colocas la semilla, le tapas, llueve un poquito y va*”. Vivi (Bogotá) puntualiza en el calor y en la tierra roja, considerando que “*tal vez eso tenga que ver un poco con la **fertilidad** de la tierra*”.

Las plantas que eligen cultivar desde en la Horta Comunitaria desde los principios de la agrofloresta son las que son capaces de complejizar el suelo para luego tener árboles que den una primera capa de sombra y producir madera. Palki comparte que “*a partir del momento en que somos capaces de producir madera dentro del mismo espacio es porque ya estamos entrando en otra escala temporal de la acumulación de carbono dentro del sistema. Eso te permite alimentar, por ejemplo, generar materia orgánica para la huerta, generarla ahí misma, no depender de que la Prefeitura esté trayendo la **madera molida***”.

Andreia enumera muchas ventajas y sostiene que: “*para mí, las ventajas que la selva te va a dar de comer, te provee alimentos, te provee de **leña**. Nosotros no cortamos ningún árbol para leña, pero al tener una hectárea y media de monte, todos tiempos caen gajos secos que ya están para leña. Bueno, empiezan los animales propios, a armar su lugar, su refugio. Entonces, empiezan a hacer control biológico natural en el cultivo, en la chacra*”.

La **diversidad de frutas y verduras** que crecen permite que haya abundancia en todas las estaciones, habiendo una alternancia de lo que crece según los momentos del año. Según ella, la agricultura es bendecida por Dios, lo cual me recuerda a la frase “la abundancia es la visión del mundo de las mujeres campesinas” (Shiva, 2003, p. 30). Lucivania sostiene que “*cuando no hay una cosa hay otra. Si no tenemos las verduras, tenemos las frutas. Ya ahora empezó la producción de pitaya, empezó a dar fruta, yo voy a tener pitaya por seis meses. Entonces, yo tengo la naranja, tengo los limones, ¿entendés? Entonces no hay una cosa, pero hay otra, para equilibrar, sale mejor las bananas en ese tiempo, todo. Nunca, nunca, te voy a decir, no hay nada...*”.

En cuanto a las desventajas de la selva. Lucivania y la gente de la Horta concuerdan con que el calor es un problema para trabajar en la chacra, especialmente en verano. Como dice ella: “*El sol es solo el problema, cuando es verano es muy duro, el verano acá es muy duro, para trabajar, para hacer crecer las cosas, ¿me entiende? Diciembre, enero, febrero es muy duro*”. Esto impacta en la posibilidad de que ciertos alimentos crezcan, como dice Douglas: “*Tem épocas que o clima é mais agradável aqui na*

cidade, que mantém entre 20 e 30 graus, consegue produzir uma grande variedade de alimentos. A gente tá em Foz de Iguaçu, então é quente, bastante quente, intenso”.

La adopción de la técnica de cobertura de suelo antes comentada en la Horta tiene relación también con la dificultad de mantener la tierra irrigada y por eso han adoptado la técnica de cobertura de suelo con madera molida. El **calor** y la falta de herramientas es un problema para ellos y al momento de la entrevista estaban lidiando con una complicación inesperada. Como comentaba Douglas: *“Até pouco tempo a gente regava com a mangueira, às vezes a gente conseguia irrigar duas vezes por semana, mas a gente foi roubado e perdemos a mangueira. E a gente conta muito com a chuvosidade da cidade mesmo e também a regeneração do solo, esses tramos que Palki tá falando ajuda a conter água ali, a preservar”.*

Alcides que también se capacita acerca de técnicas agroforestales encuentra en ellas la posibilidad de *“florestar la aldea”*. Nombra como desventaja que en la selva *“queda poco espacio para nosotros, para nosotros ya sería muy poco, donde la naturaleza empieza a cambiar, donde conseguir plantas medicinales y árboles que había... Esa sería la desventaja de la selva, que no es como antes. Antes yo me tenía que ir mil metros y ya en algunas partes podía encontrar lo que necesitaba y ahora ya no”*. Cuando le pregunté si con los animales percibía lo mismo, me contestó que sí y me mencionó la inestabilidad en referencia a la lluvia, afirmando que *“nosotros sabemos en qué mes tiene que llegar la lluvia pero eso se cambió”*.

Acerca de su espacio, María Serrate destaca la posibilidad de beber el **agua** de las nacientes, la presencia de los animales y la diversidad de plantas que allí existen y que las personas pueden conocer al visitar el espacio. Resalta que hay un *“Uu ar puro e aqui tem um lugar que deixa longe, como você vê, o barulho, é bem silencioso, fica longe da rua, né? O barulho passa lá, aqui o som maior que você ouve constante, é dos animais, das galinhas, dos patos, dos gansos e da água que corre aqui do lado”*.

Alcides comparte que: *“siento una energía positiva porque es muy importante el árbol, los animales y cuidar de los árboles y los animales me da alegría digamos. En realidad, somos parte de la naturaleza también, de los animales”*. María Serrate afirma las ventajas de estar en un lugar con aire puro y más fresco. Disfruta de los beneficios del trabajo agrícola tradicional, no considera que sea un trabajo difícil porque *“a vida inteira a gente trabalhou dessa forma”*. Considera que no es difícil, ya que ella y su

familia tienen el conocimiento y la experiencia con ese tipo de trabajo agrícola. Remarca como positivo la variedad de experiencias que su familia ha logrado poner en práctica en su territorio y las ventajas que da al ambiente la conservación dentro de sus tierras.

Alcides, al igual que María Serrate, remarca la importancia de disponer de alimentos sin veneno para su propio consumo y de poder continuar consiguiendo beneficios para su comunidad. La selva permite la posibilidad de ofrecer a la comunidad comestibles y un espacio donde realizar trabajo y encuentros comunitarios, respectivamente.

3.7 EXPECTATIVAS Y PROYECTOS A FUTURO

Las subcategorías que aparecen en este apartado fueron: **educación y difusión ambiental** y **construcción**.

En las entrevistas de Andreia, Alcides, María y Lucivania, las cuatro personas entrevistadas que viven en donde producen, se encuentran varias similitudes, entre ellas el querer encontrar nuevas formas de difundir la agroecología y modos de preservación ambiental y compartir su espacio para esta causa de nuevas formas. Lucivania incluso comenta la posibilidad de montar una escuela de capacitación agroecológica con el apoyo de Itaipú, articulando con escuelas de enseñanza media, donde los estudiantes pudieran vivenciar cómo es el trabajar con la tierra desde estas lógicas libres de veneno y conservando la biodiversidad. Señala que esta, al igual que las tierras donde vive y trabaja, es también una herencia de su madre, que tenía *“esa voluntad de hacer acá una escuela de enseñinos (enseñanza)”*. Considera que el mayor aporte que realiza a la sociedad al hacer su trabajo señala el aspecto **educativo**, de *“cambiar ciertas cabezas”*. Andreia también comparte esta idea de que *“hay una parte educacional, una parte de responsabilidad social”*.

Andreia también quiere aprovechar su formación en turismo comunitario para abrir su casa a nuevas experiencias que promuevan el contacto con la biodiversidad y experimentar con la **bioconstrucción**. Con su familia tienen la intención de comenzar a construir viviendas de barro, experimentar con técnicas de permacultura, para lo cual están estudiando, conociendo sus ventajas, como la capacidad térmica que tienen este tipo de construcciones que son más frescas cuando hace calor y más cálidas en épocas de frío, y afirman que no se necesita tanto dinero para vivir bien cuando se cuenta con *“cosas tan*

básicas, naturales, fáciles conseguir que hay en el lugar”. La bioconstrucción unida al turismo comunitario, en lo cual ya tiene experiencia, cree que podría brindarles nuevos espacios habitables dentro de su chacra y así tener más oportunidad de *“poder seguir transmitiendo lo que sabemos desde acá”*.

Alcides quisiera continuar con los paseos turísticos y visibilizar la naturaleza que el monte contiene el compartir su historia como guaraní y sus conocimientos ancestrales. Este propósito es tanto hacia afuera con los no-guaraníes como hacia adentro, queriendo fortalecer las tradiciones mbya. A su vez, quiere continuar haciendo alianzas con instituciones e incluso con los hoteles que están en las 600 hectáreas para *‘conseguir algunas cosas más para la gente’*, entre ellas la **construcción** de más casas para la gente y ampliar el acceso al agua. Alcides explica que: *“hay algunas familias que están necesitando tema de casa, también agua. Entonces eso serían mis planes, de salir más para conseguir más cosas”*

A su vez, en la entrevista comenta que quiere pedirles colaboración a los hoteleros para cumplir su deseo de realizar un encuentro guaraní trinacional dentro de la Reserva Yryapú. Alcides quiere *“armar un encuentro grande, invitar a los de Brasil y Paraguay acá. Y de este lado, buscar en Misiones porque acá somos 143 comunidades acá en Misiones. Invitarle a ellos también, que vengan con su coro a presentar acá. Así también los chicos pueden por lo menos ver de nuevo, para que piensen más como Mbya de vuelta”*.

Maria Serrate siempre coloca como prioridad garantizar a su madre el poder permanecer en su casa con sus plantas y animales. También tiene deseos de compartir su cultura, *“histórias do Apepú também, porque tem registro fotográfico, tem muita coisa que a gente pode estar utilizando para colocar nesse espaço até mesmo a ferramenta. As ferramentas que eu tenho aqui praticamente quase todas vinham de lá, né? Foi a ferramenta que criou a gente”*. La creación de una asociación civil está también en sus planes para poder participar en convocatorias de financiamiento (editais) para proyectos socioculturales y ambientales y mejorar el espacio como punto de reunión para actividades culturales, educativas y políticas, incluso **construir** *“um barracão que tenha uma cozinha, um banheiro, né? Para a gente poder estar recebendo gente”*. Además, le gustaría que se ofrezcan cursos y talleres en su casa, que sea un punto de encuentro con otros productores agrícolas e incluso de confección de artesanías con materiales de su chacra, como bambú y fibras de bananera.

Emanuel quiere continuar desde el IMIBIO promocionando la utilización de frutos nativos y hongos para el consumo humano y con la **educación y difusión ambiental** en los diversos sectores que integran Puerto Iguazú y la provincia de Misiones en general y hacer una ciencia que le sirva al territorio. En el caso de la Horta, han pensado varias propuestas para fortalecer su relación con el barrio, como ofrecer canteros a familias interesadas en plantar. Palki comenta la idea de *“pescar algunos canteros y ofrecerlos a las personas para que sean, como en el sistema que funcionan huertas comunitarias en otros lados, especialmente aquí en Brasil, de que este cantero es tuyo y tú cuidas eso”*. También quieren **construir** cercas vivas para proteger los cultivos de los caballos y bebederos y zonas de descanso para estos, un baño seco y mejorar el sistema de irrigación. Paralelamente, están debatiendo como grupo si registrarse o no como asociación civil para ya tener el reconocimiento legal del uso de aquel espacio por parte del municipio.

Por último, resaltar la coincidencia en el discurso de todas las entrevistadas en que cuidar el medioambiente es también cuidarnos a nosotros mismos, que el descubrir cómo relacionarse con el territorio y la biodiversidad que habita en él permite también otras relaciones que pueden usarse en favor del bien común y que los animales y las plantas deben ser tenidas en cuenta a la hora de producir, que es necesario preservar todas las formas de vida, ya que son tan importantes como la nuestra, porque como dice Alcides *‘somos parte de la naturaleza también’*.

CAPÍTULO 4: LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y LAS PANC

El capítulo 4 expone el concepto de Soberanía Alimentaria que sistematiza experiencias, formas de vida y reivindicaciones de grupos, pueblos y organizaciones que producen alimentos y/o cuidan los ecosistemas que habitan. Se relacionan estas ideas con cuestiones que emergen en las entrevistas analizadas en el capítulo anterior, temáticas que no fueron incluidas en el modelo de entrevista pero fueron mencionadas por la mayoría de las entrevistadas. Estas categorías que fueron detectadas en las entrevistas son: la necesidad de un **mercado** para vender productos no convencionales, las **semillas** y las redes y encuentros que generan, los **agrotóxicos** y el **monocultivo**, la **alimentación** en la Triple Frontera, y los **despojos** de áreas biodiversas. Se utilizan los autores presentados en el capítulo 1 y se profundiza el análisis de los modos de producción del mercado global de alimentos industrializados y se agregan otros conceptos para examinar los efectos de mercantilización de los alimentos y la invención de los commodities.

Luego se expone el concepto de PANC y su propuesta para ampliar el conocimiento y uso de alimentos biodiversos y locales. Se presentan investigaciones de referencia que analizan las formas bioculturales de alimentación en dos pueblos latinoamericanos, rastreando especies vegetales no convencionales que utilizan en sus dietas y que me motivaron a agregar la noción de PANC a esta investigación. Por último, se comenta el modelo de cuestionario aplicado a los entrevistados y los principales resultados en torno la identificación y consumo de estas especies de plantas en la región por parte de estas personas.

4.1 ¿CÓMO ALIMENTAR AL MUNDO?

El carácter ineludible de la alimentación, de necesidad imperante para garantizar el mantenimiento de la vida hace que las problemáticas relativas al hambre ocupen un espacio central y obligado dentro de las agendas gubernamentales. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), *la alimentación como derecho universal* se considera garantizado cuando la persona tiene un acceso regular, permanente y libre a la alimentación cuantiosa y cualitativamente, sea gracias a su propia producción o a la compra con dinero y que se corresponda con sus tradiciones culturales

(2004, art. 9). El comer es una de las actividades básicas de los seres humanos, necesaria para la reproducción de la vida y conforma uno de los derechos sociales básicos de cualquier sociedad (García; Wahren, 2016).

Garantizar la alimentación es el objetivo central de diversos planes de gestión y asistencia y el núcleo de ciertas políticas públicas y demandas populares que no sólo exigen el acceso a los alimentos sino que también discuten las definiciones actuales de qué es lo que estamos comiendo, si es saludable y lo que es justo y necesario en estos procesos a nivel social y ambiental. De allí se desprenden diferentes ideales acerca de los modos de gestionar la necesidad de comer y las mejores formas de producir alimentos. Los dos conceptos relevantes que organizan diferentes modos de gestionar lo alimenticio son la Seguridad Alimentaria y la Soberanía Alimentaria. Estas dos nociones son utilizadas para enumerar objetivos de las agendas políticas, de movimientos sociales y grupos comunitarios, medidas económicas, sanitarias y científicas - entre otras - elaboradas por organismos estatales y no gubernamentales para combatir la insuficiencia alimentaria.

La Seguridad Alimentaria, propone estrategias para garantizar la accesibilidad física, social y económica de todas las personas al alimento de forma suficiente para su supervivencia y bienestar y que también contemple sus preferencias y tradiciones (Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, 1996). Describe las condiciones ideales que debe haber al producir, almacenar, distribuir y preparar los alimentos, las técnicas específicas de elaboración, manipulación y conservación más seguras y eficientes para la salud de los consumidores en cuanto a nutrición, seguridad e higiene. Sin embargo, aquí no se problematiza a las relaciones de explotación y coerción económica que existen en el sistema actual de producción de alimentos, los problemas económicos y sociales que enfrentan quienes producen alimento en pequeña o mediana ni las sustancias que contienen los nuevos comestibles (con posibles o comprobados riesgos a la salud). Se omite también analizar el perjuicio ambiental que provocan las industrias del alimento con sus formas de producción, distribución y comercialización. Sin reparar en manos de quien está la producción, los organismos que promueven la seguridad alimentaria enarbolan la biotecnología como vía para su realización, asumiendo una posición instrumental de la tecnología, sin tener en cuenta el problema del control sobre los recursos y las decisiones.

Como contrapropuesta, el paradigma de la Soberanía Alimentaria emerge como plataforma de lucha y horizonte común para diversas organizaciones y familias alrededor del mundo a partir del accionar de la Vía Campesina (Martínez; Rosset, 2010).

Incluyen grupos con prácticas de producción de alimentos familiares, comunitarios, cooperativos, indígenas y quilombolas que trabajan en pequeña o mediana escala desde lógicas que apuntan a un uso sustentable de los ecosistemas, de forma que puedan continuar reproduciendo la biodiversidad que contienen y todas sus formas de vida. La Soberanía Alimentaria fue definida en el Foro por la Soberanía Alimentaria realizado en Malí en 2007 entre más de 500 representantes de más de 80 países como “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”, como afirma la Declaración de Nyeleni de 2007¹⁴. Reubican en el centro del tejido social a quienes producen el alimento desde lo doméstico, las economías populares y/o comunales que brindan alimentos sanos, abasteciendo a lo local (Soberanía alimentaria: un futuro sin hambre, Vía Campesina, 1996).

En relación a esta cuestión de la venta de productos en circuitos locales, esto es mencionado por Lucivania y Andreia en relación a las ferias donde venden a vecinos y turistas y en el caso de Alcides la venta de verduras y hortalizas a los hoteles de la reserva, que inclusive consideraron en ese momento convertir la chacra en huerta para vender más a los establecimientos turísticos. Dice que “*antes nosotros solo plantábamos pero ahora ya tenemos donde vender*”. Maria Serrate también vende con su familia a vecinos y mercados del barrio y destaca la importancia, al igual que todos los anteriores, de poder ofrecer productos saludables a las personas de la ciudad.

Lucivania y Maria Serrate mencionan a la Feirinha Agroecológica como un espacio donde vender productos no convencionales donde aprovechan plantas que crecen en sus chacras y que ellas conocen su valor nutricional. Este espacio les proporcionó la cercanía a un público interesado por estos productos, por ser vegetarianos o veganos o porque en sus países o culturas se utilizan esos ingredientes. Como dice Lucivania: “*Yo, por ejemplo, trabajo con diversidad. Yo tengo cosas muy diferentes. Cosas que yo agarró en línea, de la internet. Yo tengo muchas PANC, que son las plantas no convencionales comestibles que acá tienen mucha salida porque hay un público muy grande que es vegano y vegetariano y nosotros tenemos que buscar alimentos para ellos. Tenemos la cuestión de las etnias que Unila que tiene muchos países. Entonces, trabajo con las pimientas mexicanas, colombianas. Yo tengo pimientas de Perú. Yo tengo comida indiana, tengo unas hojas que son indianas, que son chinas... Porque uno tiene que adaptarse a lo que está alrededor,*

¹⁴ Documento disponible en <https://nyeleni.org/es/bienvenido-al-sitio-web-del-boletin-de-nyeleni/#> Visto el 25/4/2024. |

¿verdad?''. Lucivania enfatiza en la necesidad de tener un mercado de consumidores interesados en comestibles no convencionales. Se pregunta: *“¿Cómo yo voy a plantar tantas hierbas diferentes si yo no tenía cómo vender? Yo planto porque hay cómo vender’*.

María Serrate comenta que durante la pandemia con su familia hacían marmitas (viandas) vegetarianas durante la pandemia, lasañas de bambú y de corazón y tronco de banana, en el último caso también farofa. Estos alimentos son muy valorados por quienes no comen carne. Muchas de las personas que compraban eran de la universidad, como dice María *“o pessoal que vinha aqui, muitos eram da universidade, que vim buscar aqui”*. En la Feirinha Agroecológica también ofrecían: *“E às vezes, enquanto a gente fazia a marmita, a gente fazia farofa de coração de banana. E aí, do bambu, né? Fazia do tronco da bananeira também. O palmito da banana também, a gente fazia”*.

A través de la diversidad de organizaciones que comparten las prácticas que aquí agrupamos bajo el lema de la Soberanía Alimentaria, constantemente buscan multiplicar los espacios donde practiquen relaciones de comercio justas. Los modos de venta local de forma directa sin intermediarios entre productores y consumidores son prácticas en las que se hace hincapié en la importancia de que permanezcan y sean fortalecidos a través de inversiones y políticas públicas, ya que tienen un menor costo ambiental y facilitan el acceso a alimentos sin aditivos (Vía Campesina, 2016). Se remarca, a su vez, la necesidad de ampliar y garantizar buenas condiciones de vida y derechos laborales para quienes trabajan la tierra y preservan los ecosistemas. Para estos fines surgen propuestas y espacios donde fomentar mecanismos de comercio justo.

Emanuel también habla acerca de la urgencia de crear mercados mayores y mejores para estos productos nativos y/o orgánicos, de forma de impulsar a los agricultores a explorar otras formas de relacionarse con el medioambiente que también les sean redituables. Considera que *“hay que tratar de lograr avances rápidos también, porque si uno le dice ‘no, fijate, si vos mantenés y cosechaste la fruta, vas a poder tener un buen rédito y vas a cuidar al monte’*. Pero después cuando llega fin de mes, esa fruta no le da tanto rédito porque la gente no lo compra porque no tiene un mercado, que potencialmente lo va a tener pero necesitamos que sea hoy. Así que es un desafío estar todo el tiempo negociando entre una cosa y la otra”. Considera que *“la cultura que tenemos acá es una cultura que nunca aprendió a hacer uso de lo nativo o no lo tiene tan arraigado”* y que *“comparando con Brasil, o con otros países de Latinoamérica, hay una cultura más nativa de uso de los recursos”*.

El IMIBIO busca justamente incentivar a que estos frutos nativos sean aprovechados comercialmente y para el autoconsumo de las familias que viven en chacras y por los ciudadanos en general que puedan plantar en sus casas o tengan libre acceso al monte donde recolectar. Sin embargo, en lo que refiere a lo comercial en mayor escala, generar un circuito comercial en torno al mercado local esto no es tarea sencilla ya que la población de Misiones - que son quienes podrían tener alguna familiaridad con estas especies - es pequeña y no logra consolidarse como un mercado atractivo para los inversores. Remarca la diversidad de comestibles que existe en el mercado brasilero que permite un mayor aprovechamiento de alimentos nativos y podría servir de ejemplo para la industria misionera, ya que al compartir cuestiones geográficas con el sur de Brasil existen frutos similares que podrían ser utilizados con fines alimenticios y comerciales. Entre estos nombra a la jabuticaba (uva de árbol), la pitanga (cereza brasileña), açai (fruta amazónica) y el ubajay (duraznero de monte).

Siendo el turismo la principal actividad económica de ambas ciudades¹⁵ Emanuel piensa que la apertura de nuevos mercados puede darse a través de la industria turística *“porque los hoteles y los restaurantes son muy abiertos en buscar cosas diferentes para ofrecer al turista, pero ahí tenemos un problema: ellos buscan estabilidad en los productos, que son más de temporada”*. Esto podría ser un incentivo para incorporar nuevas formas de conservación de los productos, remarcando que ya hay un conocimiento específico relativo a estas cuestiones, gracias a tradiciones europeas de elaboración de pickles, pepinillos y ajíes, afirmando que *“hay toda una cultura de la conserva”*. Cree que este potencial podría acompañarse con *“algunas políticas de generación de conserva”*.

La cuestión de la estacionalidad de estos alimentos presenta una dificultad a la hora de pensar en esta línea de comercio, ya que los restaurantes y hoteles tienen la tendencia a ofrecer un menú fijo todo el año, lo cual no se condice con los ciclos naturales de la producción de estos alimentos, que varían según las estaciones y los climas. Esto es también mencionado por Andreia. En la entrevista ella comentó su intención de venderle a los hoteles y que en esta iniciativa les apoya la Fundación Ecologista Verde. Sin embargo, las

¹⁵ “Al igual que su vecina brasileña (Foz do Iguazu), la principal actividad económica de Puerto Iguazú es el turismo, atraído principalmente por las Cataratas del Iguazú que se encuentran a pocos kilómetros de estas ciudades”. Información disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/ciencia/conae/educacion-y-formacion-masiva/materiales-educativos/puerto-iguazu-misiones-orbview-3-ohris-25-de-septiembre-de-2006#:~:text=Al%20igual%20que%20su%20vecina,pocos%20kil%C3%B3metros%20de%20estas%20ciudades.>

diferencias en los modos de trabajo hacen que hasta ahora no lo haya conseguido. Ella lo describe como *“un desafío de venta, digamos hay cosas para mejorar, para seguir construyendo un conjunto y va marchando, va marchando”*.

La alimentación, en su carácter central en la supervivencia física y mental y en la reproducción social, implica diversas estrategias de las personas para saciar el hambre, dando pie a relaciones de reciprocidad e intercambio y de sociabilidad (Aguirre, 2016). Desde la Soberanía Alimentaria se defiende que los alimentos no tienen una función exclusivamente fisiológica o psíquica, sino también cultural y social. Las prácticas de la agricultura familiar y tradicional, la agroecología y otras formas de agricultura orgánica o sustentable son llevadas a cabo por miles de organizaciones, comunidades y familias que exigen garantías para la preservación y persistencia de sus formas particulares de producir alimento, valorando su diversidad social y ecológica, las especificidades de sus grupos humanos y de los territorios donde viven.

Desde esas particularidades elaboran programas de reivindicaciones comunes que se nuclean en el concepto de Soberanía Alimentaria, propuesto por La Vía Campesina en 1996, autoproclamándose como *“un movimiento creciente de organizaciones de campesinos, pequeños agricultores, trabajadores del campo y comunidades indígenas de todas las regiones del mundo”*¹⁶. Así construyen alianzas desde los márgenes que se agrupan conceptualmente para visibilizar experiencias de gestión democrática y participativa de la tierra y el alimento mediante formas colectivas de organización proyectos políticos y/o cooperativas, familias, pueblos, comunidades que buscan mantener y/o recuperar formas tradicionales o ancestrales de trabajar la tierra y combinándolas con técnicas modernas (García; Wahren, 2016). Los alimentos se valorizan por su función social más que como mercancía, renegando de la concepción utilitarista e instrumental de la naturaleza y animales no humanos, al igual que a quienes trabajan y cuidan la tierra.

Alcides menciona que a partir de su inmersión en las prácticas agroecológicas, además de introducir nuevos alimentos en su dieta que no estaban acostumbrados a comer en la aldea, los alimentos que consumen son sanos. Esta diferencia entre lo sano y lo producido con veneno fue algo que aprendió también gracias a la agroecología. Como dice Alcides. *“nosotros no sabíamos que estábamos comprando en el*

¹⁶ Vía Campesina (1996). 1996: Declaración de Roma de La Vía Campesina que define por primera vez la Soberanía Alimentaria.

mercado, si tenía algo de veneno, digamos, pero gracias a la organización, sabemos eso y nosotros mismos plantamos para nuestro consumo”. Comparte que: “Creo que a todos les gustó eso de aprender y así pueden, que alguien quiera consumir, si quieren pueden consumir o probar”. Comenzaron a plantar sandía y melón que antes “no sabían comían” y recuerda que lo que más plantaba su madre era maíz y mandioca.

La transformación de los hábitos alimenticios es algo que también menciona, aunque en otro sentido, María Serrate. Ella habla de que las generaciones posteriores a la de ella y sus hermanas han cambiado mucho sus formas de alimentarse, en lo particular de su sobrino diciendo que *“a alimentação dele é bolacha, suco, assim”* (la alimentación de él es galletitas, jugo y así) y encontrando esto como una tendencia general entre los niños actualmente. A esta preocupación le agrega la incertidumbre de no saber si logrará pasar su cultura agrícola a las nuevas generaciones de su familia. En palabras de Maria: *“esse conhecimento todo, a gente vem adquirindo há muitos anos atrás, vem passando de geração para geração. Hoje chegou na gente e agora eu não sei se eu vou conseguir passar para frente”*.

Fischler (1995) desarrolla el término de OCNI (Objeto Comestible No Identificado) para nombrar a los productos alimenticios industrializados que nacieron en el siglo XX cuyos ingredientes sufren varias modificaciones durante la elaboración del comestible final, que mezcla diferentes materias primas y químicos que garantizan su conservación, alteran su coloración y su sabor. En consecuencia, ya no se logran identificar los componentes del alimento, su procedencia ni sus procesos de elaboración. Esta artificialización e industrialización de la alimentación no solo cambia el contenido material de lo comestible y su forma de ser producido sino también los desritualiza, reduciendo los momentos convivenciales, individualizándolos (Contreras, 2015).

La Soberanía Alimentaria cuestiona a los alimentos industrializados, no sólo por los perjuicios ambientales que trae su producción en los territorios donde se insertan, sino también por las relaciones de explotación y empobrecimiento que imponen sobre los trabajadores, el debilitamiento de las tradiciones y costumbres, de las formas habituales de lo económico, lo subjetivo y lo espiritual y por considerarlos menos saludables e incluso riesgosos para la salud humana. Se exige, además, el respeto a las especificidades culturales de los pueblos y que se garantice la posibilidad de continuar reproduciendo sus dietas tradicionales, colocando como prioridad “el derecho de los pueblos a alimentos

saludables y culturalmente apropiados producidos mediante métodos ecológicamente racionales y sostenibles, y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas” (La Vía Campesina: Soberanía Alimentaria, una propuesta por el futuro del planeta, 2021).

La Selva Paranaense contiene una gran diversidad de frutos comestibles que son atípicos en otras partes del mundo. Los alimentos que forman parte de su biodiversidad son variados; sin embargo, según Emanuel, los llamados frutos nativos no tienen una gran importancia en la dieta de la población de Puerto Iguazú y que no hay costumbres arraigadas en torno a la recolección. Considera que su uso *“es muy poco, es muy puntual, muy de familia que hagan uso y lo digo también incluso trabajando en esto que, digamos, como que a veces uno cosecha también en una gran cantidad de frutos y no sabe qué hacer. Entonces, ahí como que todavía hay mucho por hacer con respecto al uso de los recursos naturales. Después lo que están surgiendo son muchos emprendedores privados o pequeñas comunidades que vienen, se instalan acá y generan, si, alguna pequeña cooperativa o grupo, la cual logran establecer algún producto. (...) Y después, por parte de las comunidades, no he tenido oportunidad de realmente ver el uso de lo nativo, hay también no sé si conocimiento perdido o que nunca fue transferido (...) un uso casual de alguna planta de algún frutal que ven en el monte y comen, no hay una colecta, no hay un uso racional, sino que es ‘bueno, sí, está en el monte, sí pasé, la vi y comí’, pero no es parte de la cultura, de la comida. Sí los animales, si cazan coatí, cazan paca, cazan monos. La recolección no está tan desarrollada y posiblemente por esa razón después en el misionero tampoco”*. La pesca y la caza forman parte de las costumbres locales pero la primera está limitada y la segunda está penada por ley. Emanuel lo considera necesario porque, al estar en la Triple Frontera, las posibilidades de comercializar animales cazados son muy grandes y esto podría generar daños irreparables en la preservación de la fauna.

De los productos nativos que son producidos en Misiones que sí tienen una salida comercial en este momento, Emanuel menciona a la miel de jataí, que es de una abeja local y es un *“producto de interés nacional, internacional también, que básicamente es una abeja sin aguijón nativa que en todo el año debe hacer 100 mililitros de miel, pero es una miel única que tiene propiedad de esta vez medicinales”*, los hongos comestibles y medicinales y los frutales nativos, *que siempre están ahí, como asomando la cabeza, pero nos falta todavía un mercado como el de Brasil que tiene muchísimo con respecto al uso”*.

Emanuel y Andreia nombran las comidas ligadas a las costumbres guaraníes y del Paraguay, como la sopa paraguaya, chipa guazú, el uso de la mandioca y de la yerba en mate y tereré. También continúan muy vigentes las costumbres importadas a través de las migraciones de Europa que llegaron a Misiones y que impactan hasta el día de hoy en las tradiciones alimenticias de Puerto Iguazú y de la provincia en general. Como dice Emanuel: *“hay mucha cultura traída afuera, muchos platos, nórdicos, franceses, alemanes que no tienen nada que ver con el nativo, pero que se mantienen”*. Andreia comparte esta idea, agregando que *“Nosotros estamos en la frontera, entonces acá hay una multitud, todas las razas, los colores, los sabores, las culturas, todo, se mezcla todo, se mezcla todo. O sea, acá en casa, por ejemplo, al tener cultura de ascendencia alemán, ascendencia italiana, paraguaya... Y la cultura guaraní también. Entonces, se mezcla todo. Acá, por ejemplo, cocinamos comida árabe, paraguaya, de raíces guaraní, brasileña, italiana, alemán”*.

Los alimentos dentro del contexto actual de mercantilización y globalización de la comida, salvo que sean vendidos por sus productores directos o en establecimientos que difunden de cierta forma los orígenes y procesos de producción de los comestibles, pierden los rastros de las condiciones sociales y espacio-temporales donde se elaboraron y de quienes trabajaron en su elaboración. Los alimentos hechos mercancías entran desde diversas latitudes al mercado para ser intercambiados, que sólo exige un valor de cambio establecido, sin juzgar ni tener en cuenta los efectos sociales, culturales y ambientales que tuvo su proceso de producción ni qué sucede con quienes necesitan de las mercancías y no consiguen obtenerlas. A quien la produce y quien la comercializa no debe siquiera importarle qué necesidades satisface la mercancía que ofrece, “el que broten por ejemplo del estómago o de la fantasía no interesa en lo más mínimo para estos efectos” (Marx, 1867, p. 26). La comida presentada como mercancía esconde todo aquello que sucede previo a estar disponible para ser cocinada y para el trabajador, tanto lo que produjo como las consecuencias de ese proceso le resultan ajenos (Marx, 1884, p. 32). Su trabajo se convierte en un objeto exterior, fuera de él, que no le pertenece (Marx, 1886, p. 26).

A diferencia de siglos anteriores, donde las comunidades gestionaban sus formas de trabajo de manera de no perjudicarse a ellos mismos ni a sus territorios habitados, en la actualidad es el mercado mundial y las corporaciones que lo direccionan las que van a determinar sus posibilidades de venta y compra de otros productos y las formas en que son percibidos los ecosistemas (Shiva, 2000). Algunos alimentos dentro del mercado mundial adoptan la forma de commodities, es decir, de unidades de material tangible que requieren de

una especialización productiva para su elaboración y posterior colocación en el mercado, donde su precio es decidido por instituciones financieras y es muy variable (Svampa, 2012, 2013). A partir de las innovaciones de las ingenierías, las ciencias médicas y biológicas se consolidó la producción en serie de ciertas especies valuadas dentro del mercado internacional que asumen la forma de mercancías referencias o commodities¹⁷ que ocupan una gran parte del consumo mundial y son también ingredientes comunes en los comestibles ultraprocesados junto con los conservantes, colorantes y otros tipos de químicos. Este modelo productivo implica una escasa rotación de cultivos, lo cual provoca una mayor erosión de los suelos y la ruptura con formas ancestrales de producir la tierra. El avance del “modelo sojero” implica graves consecuencias para el ambiente en el mediano y largo plazo y la amenaza de desalojo para diversas poblaciones (García; Wahren, 2016, p. 332).

En el caso latinoamericano, esto ha acarreado una reprimarización de las economías de la región, con el agravante de la pérdida de la capacidad de autogestión alimentaria de sus ciudadanos y pueblos (Svampa, 2012). Estas decisiones y políticas económicas han convertido a la región en meros enclaves de exportación que profundizan la fragmentación social y regional y se convierten en dependientes del mercado internacional y la volatilidad de sus precios (Svampa, 2013). Quienes se benefician son los latifundistas y los oligopolios que dominan el mercado mundial de comestibles, que produce alimentos con el fin único de ser mercancías, anteponiendo la búsqueda de ganancias al cuidado del medio ambiente dentro de una coyuntura climática y ambiental tan preocupante como la actual, de la cual en parte son responsables directos. Sus influencias se extienden a los desarrollos tecnológicos y científicos. En palabras de Mabel Gracia (2002):

“Son quienes poseen y gestionan la mayor parte del aparato productivo vinculado con la alimentación y dicho aparato incluye tierra, maquinaria agrícola, productos químicos, semillas, conocimiento científico, etc. Además, dichos oligopolios también dirigen la investigación y las nuevas aplicaciones tecnológicas” (p. 240).

Los alimentos commodities suelen ser producidos utilizando agrotóxicos y lógicas de monocultivo. Estas cuestiones aparecen en varias entrevistas, en la de Lucivania, la Horta Comunitaria, Andreia y Emanuel. Lucivania resalta la ventaja de no tener chacras alrededor que usen veneno y contaminen su producción. Si bien se proponen formas de

¹⁷ “Utilizamos el concepto de commodities en un sentido amplio, como «productos indiferenciados cuyos precios se fijan internacionalmente», o como «productos de fabricación, disponibilidad y demanda mundial, que tienen un rango de precios internacional y no requieren tecnología avanzada para su fabricación y procesamiento” (Svampa, 2013).

prevenir esta contaminación para que la utilización de agrotóxicos no perjudique a las chacras de plantación orgánica. Afirma que las barreras no funcionan, ya que no pueden coexistir. Lucivania comenta de otra iniciativa pública, *'una ley nueva'*, por la cual *'los agricultores grandes van a tener que empezar a respetar distancia'*, deben conservar una distancia mínima para no afectar a los productores orgánicos. Comenta casos de otros productores que conoce, cómo en Alto de Boa Vista por causa de los agrotóxicos, *"ellos no consiguen producir ni cítrico porque el cítrico es muy sensible. Limón y naranja no pueden ni que el veneno pase allá, que le agarre una polvaredita ya se muere. Entonces, ellos tienen muchos problemas. Hay algunos que perdieron sus certificados porque se hizo el análisis después y dio que tenía veneno y nunca se aplicó veneno, fue el viento"*. Si bien existen las "barreras", que es un requisito para tener certificación de producción orgánica, Lucivania cree que no sirven y nombra a otro productor de Santa Terezinha que *"sabe todo de lo orgánico, es muy instruido pero no puede. Pero ya van dos veces ya porque tiene venenos en los vecinos. Hasta el agua se contamina"* debido a que en campos cercanos utilizan agroquímicos para producir. Otra problemática que comenta en relación al uso de agrotóxicos es el de la polinización, mencionando el caso de un amigo suyo que produce alimentos en Toledo debe hacer la polinización manual de la pitaya, ya que por tener plantaciones de soja y maíz las abejas no llegan a esa chacra.

A menos de 1 kilómetro de la Horta Comunitaria hay grandes productores que plantan desde las lógicas del monocultivo. Como comenta Douglas: *"numa escala maior tem produtores, tipo debaixo das linhas de energia, esse outro monocultivo aqui, que provavelmente vai para outra cidade, tá ligado? Nem se consome aqui"*. Lo que plantan es, como dice Palki *"Soja, maíz, soja, trigo, maíz, soja"*. Andreia agrega que es los monocultivos de soja, maíz y trigo alimentan *"a los animales, a las industrias y a las maquinarias"*. La tarea de alimentar a la población la asumen los huerteros, los pequeños y medianos productores que plantan lo que sí come la gente de forma directa.

Andreia habla también de estos modos de producción, remarcando la importancia del agricultor agroecológico que logra *"alimentar a toda su familia y a la comunidad que está alrededor. Porque nosotros no consumimos toda la soja, ni todo el trigo, ni todo lo que es a gran escala y de modo convencional se produce en Argentina. Consumimos lo que los huerteros tienen"*. Andreia celebra que, a pesar de haber comenzado su vida agrícola con prácticas que hoy en día entiende que no son beneficiosas para el

territorio, “*lo único que no llegamos a hacer nunca fue usar ARNAT (glifosato) porque eran tierras nuevas*”.

Del lado argentino, Emanuel comenta que “*la soja no entra por decisiones políticas*” y el glifosato fue prohibido por ley. Comparte que “*Salió una ley que lo prohíbe, pero va a ir siendo progresivo y en dos años ya no tiene que haber*”. Si bien Misiones no es un provincia donde se use en demasía el glifosato, tiene otros cultivos que utilizan muchos pesticidas como el tabaco, que además suelen plantarse en grandes extensiones, constituyéndose como monocultivos. Los pesticidas y herbicidas según Emanuel “*generan mucho daño*”, que se agrega al desequilibrio ambiental que provoca el desmonte inicial, el que se realiza antes de comenzar a plantar en este caso tabaco.

El 70% de los alimentos consumidos por las personas son elaborados a través de prácticas orgánicas, agroecológicas y tradicionales en menos del 30% de las tierras cultivables¹⁸, mientras que las producciones provenientes del agronegocio son destinadas en su mayoría a la elaboración de agrocombustible y alimento para el ganado y aporta sólo el 30% de la comida que comemos (Shiva; Shiva, 2018, p. 117). El agronegocio es definido como un esquema agropecuario orientado a la provisión de insumos para la exportación, donde priman la producción de commodities y la concentración de poder económico y de decisión de algunas empresas sobre las formas de distribución y comercialización. A esto se agrega la utilización de los paquetes tecnológicos provistos por las grandes empresas semilleras y de tecnología agropecuaria (semillas transgénicas, agrotóxicos, maquinarias, aviones fumigadores, satélites para la previsión del clima, especialistas y técnicos, maquinaria específica, etc.) y terminan imponiendo estándares sobre gustos, tamaños y colores de los alimentos que se consumen e influyendo también sobre el paisaje rural (García, Wahren, 2016, p. 330), generando así ecosistemas hiperespecializados o hiperhomogéneos (Fischler, 2010).

La Soberanía Alimentaria remarca que la gestión de recursos genéticos (tierra, agua, aire, semillas) debe ser llevada a cabo fundamentalmente por los mismos productores y consumidores y no por aquellos organismos nacionales e internacionales de administración que fomentan un modelo tecnológico productivista que transnacionaliza la alimentación (García, Wahren, 2016, p. 334). Todas las plantas tienen inherentemente

¹⁸ Vía Campesina (2022). Llamado a la Acción de La Vía Campesina 27° Cumbre Climática de la ONU, la COP 27. Disponible en: <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-reflexiones-sobre-la-cop27/>

diversos nutrientes, sólo que la agricultura industrial produce bienes nutritivamente vacíos porque el suelo está privado de aquello que lo abona a través de la materia orgánica, ya que el monocultivo disminuye la diversidad de nutrientes que facilitan la creación y reproducción de la biodiversidad (Shiva; Shiva, 2018).

Para los pueblos que trabajan la tierra, las semillas no son fuente de futuras plantas y alimentos y el primer eslabón en la cadena alimentaria. son también el lugar en que se intercambian conocimientos y herencias, siendo que los campos de los agricultores inspiran a otros a decidir qué cultivar (Shiva, 2003). Vandana Shiva (2018) sostiene que es la Soberanía Alimentaria y de semillas lo que realmente nos protege del hambre, produciendo los alimentos que se eligen consumir, que se consideran adecuados, sanos y nutritivos, “en virtud de acuerdos de precios justos tanto para su producción como intercambio, en economías locales circulares que cuidan a la tierra y a quien la trabaja” (p. 12) “basadas en sistemas alimentarios biodiversos y en culturas y economías de cuidado” (p. 13).

La que más énfasis hace en la cuestión de las semillas es Andreia. Ella integra la red de casas de semillas criollas y nativas, almacenando en su casa y nombrándose como una guardiana de semillas. Comenta que la feria de semillas criollas y nativas se realiza hace 25 años en la provincia de Misiones y destaca el trabajo de las mujeres dentro de esta red de atesoramiento e intercambio. Comparte que *“la casa de semillas criollas nativas es una red, o sea, la casa no es mi casa, la casa es la casa de todos los productores que quieran traer semillas, llevar semillas, buscar información, traer información. Porque pasa mucho esto, todo lo comercial es lo que te ofrece la agropecuaria y hay muchas cosas de la cultura y de la infancia de uno que no están en la agropecuaria, porque el interés ahí es totalmente comercial”*.

El intercambio de semillas permite que haya mayor variedad en las chacras y también son un punto de conexión entre productores, reforzando el lazo entre los locales. La obtención, conservación y circulación de semillas cumple un rol fundamental en esta libertad a la hora de plantar, de escoger los nutrientes y libertad intelectual para producir y consumir ecológica y localmente (Shiva; Shiva, 2018, p. 88-89). Andreia relata que *“lo interesante es que no solo la comunidad acá de Iguazú, sino que si hay algún agricultor que dice: yo quiero esta semilla y esta casa no tiene y yo no conozco a ningún productor de acá que tiene, yo me comunico con la casa de semillas de Wanda, de Eldorado, El Soberbio... Y vamos haciendo a la red a ver quién tiene, para poder traer y traer a esa agricultura y que*

pueda multiplicarse, compartir después, volver a traer a la casa de semillas si quiere, pero saber que ese productor ya tiene lo que necesitaba cuando otro productor me pregunta (...). Por otro lado, la casa de semillas es una casa viva, o sea no son bancos de semillas, donde las semillas están guardaditas ahí por años. Esa semilla cada temporada tiene que ir a tierra, multiplicarse, un tanto se queda a casa y otro tanto va por el intercambio, otro tanto va para los productores que quieran y necesiten. Entonces, es un movimiento de vida”.

Andreia también comenta que los intercambios de semillas les permiten a ella y a otros agricultores plantar especies que no son las que habitualmente se consumen. Cita su caso con *“la fruta de uchuva que consumía en mi infancia, es una fruta silvestre que se siembra por toda América Latina y Centroamérica pero eso no voy a conseguir nunca la agropecuaria”*. Alcides, por su parte, también menciona a los intercambios de semillas que se dan entre las aldeas guaraníes y en el caso de Lucivania en los encuentros que ella va de mujeres agricultoras orgánicas. Lucivania, a su vez, comenta su interés por tener variedades diferentes de semillas y que algunas de las que consigue no son para vender, sino *‘para reproducir la semilla, para tener la semilla’*. Afirmo que en una tierra bien nutrida las especies crecen solas, por el contrario *“en una tierra que tiene veneno ni una semilla sobrevive”*.

Partiendo de estos principios se reafirma la importancia de cuidar a los ecosistemas, a quienes producen y la calidad de lo que se consume, reivindicando formas tradicionales de trabajar la tierra que pueden combinarse con técnicas nuevas e innovaciones científicas con perspectivas ambientalistas, que buscan aportar soluciones dentro de este contexto de crisis climática y ambiental. En líneas generales, se buscan fortalecer las autonomías y enfatizar los aspectos culturales que se relacionan con la alimentación, la importancia de los productores agrarios que ofrecen alimentos sanos y que cuidan del espacio donde trabajan y viven y la necesidad de que tengan participación en las decisiones políticas y económicas que refieren a lo alimenticio y a la gestión ambiental (Declaración de Roma de La Vía Campesina que define por primera vez la Soberanía Alimentaria, 1996).

Entre las luchas más importantes de los pueblos rurales es la protección de sus derechos de propiedad familiar y/o comunitaria, la garantía de permanencia dentro de sus

tierras y en el caso de comunidades indígenas y quilombolas la demarcación de tierras¹⁹²⁰, sea porque siempre han vivido ahí o por reparación histórica, a través del cual se reconozcan jurídicamente las tierras que habitan o se les proporcione un territorio apropiado para reproducir sus modos de vida tradicionales, luego de haber sufrido procesos de despojo.

Estas situaciones aparecen en las entrevistas de Alcides y Maria Serrate. Alcides siente que cada vez hay menos espacio para la reproducción de la vida de su comunidad, comentándolo en términos de prácticas de salud, de acceso al agua, culturales y espirituales y habitacionales. Debido a la construcción de los hoteles y por la demarcación del Parque Nacional Iguazú que no permite su presencia ni circulación, el espacio disponible para las aldeas guaraní se ha visto muy reducido. El caso más reciente es la pérdida de más de la mitad del territorio que les había sido otorgado, siendo que de las 600 hectáreas obtenidas originalmente hoy en día sólo pueden ocupar 250. Como relata Enriz (2020), la ocupación de este territorio se dio a partir de la creación del Parque Nacional Iguazú que impidió a las comunidades continuar habitando esos espacios, privadas de cualquier acceso o modalidad de uso dentro de estos y afectando especialmente sus costumbres alimenticias referidas a la caza y la recolección. Su permanencia en el área de Las 600 hectáreas no fue fácil, ya que tuvieron que soportar diversas formas de amedrentamiento, incluyendo incendios intencionales de viviendas durante la década del '90. Luego de las manifestaciones para exigir el título de propiedad de esta área, las aldeas guaraníes obtuvieron la ocupación legal de sólo 265 hectáreas y la parte restante fue adjudicada a hoteles 'eco-friendly' en el 2005, dándose un proceso de expropiación encubierta, otorgando una cantidad de tierras insuficientes para la reproducción de la vida mbya guaraní y que también son impactadas por los efectos de la industria del turismo, aumentando el tránsito humano en estas tierras e incentivando a la construcción de otros establecimientos turísticos.

Por parte de María Serrate, fue en 2018 cuando la Prefectura de Foz les solicitó retirarse de esas tierras a través de una intimación de la Prefectura y comenzó la campaña de 'Fica Dona Laidés', donde muchas personas se manifestaron para exigir la permanencia de la familia dos Santos en esas tierras y el reconocimiento de su legítima propiedad. Esto inició un proceso legal, en el cual María se asesoró y fue acompañada por algunas personas que hasta el día de hoy continúan muy próximas a ella y su familia, con la

¹⁹ Dossier internacional de denuncias de la Asamblea de los Pueblos Indígenas de Brasil (APIB) 2021. Disponible en: apiboficial.org/files/2021/08/DOSSIE_es_v3web.pdf

²⁰Presidencia de la República de Brasil. DECRETO N° 4.887 (2003). Disponible en: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm

intención de obtener de manera oficial la legítima propiedad de las tierras, resuelto en diciembre del 2024 con la confirmación de que ese territorio es considerado a partir de ese momento como quilombo, el primer quilombo de la ciudad de Foz do Iguaçu.

4.2 SOBRE LAS PANC EN LA REGIÓN DE IGUA(Z/Ç)Ú

Otro concepto importante en esta investigación es el de las Plantas Alimenticias No Convencionales o PANC (Kinupp; Lorenzi, 2014). Es un concepto plural, elaborado a partir de diversas investigaciones por distintas latitudes de Brasil, presentado en un libro que identifica centenas de plantas comestibles que tienen un uso local gracias a la permanencia de determinadas costumbres, al acervo de conocimientos de las comunidades trabajadoras de la tierra, generalmente empleadas con fines de autoconsumo, o comercialización y/o intercambio local. Estas especies generalmente crecen de forma silvestre o como parte de cultivos tradicionales y se les suele adjudicar propiedades nutricionales o de mejoramiento de la salud. También permiten a las personas autogestionar en parte su alimentación, continuar y profundizar los saberes ecológicos locales y fomentar la divulgación e inspiración hacia otras comunidades que tengan la posibilidad de plantar y recolectar estas especies u otras de las cuales conozcan sus potencialidades alimenticias.

Las PANC como propuesta práctica y teórica apuntan a combinar y sistematizar conocimientos comunitarios y científicos para guiar la exploración y recuperación de saberes tradicionales alimentarios que han quedado en desuso y el potencial descubrimiento de nuevos usos posibles de la biodiversidad local con fines comestibles. De esta forma expone otras opciones alimenticias que han quedado fuera del imaginario moderno, muchas veces consideradas incluso como peligrosas e insalubres.

Los grupos ligados al paradigma de la Soberanía Alimentaria también incentivan al uso de las PANC como una estrategia para relocalizar la producción y el consumo, pudiendo generarse prácticas de comercio justo y la garantía de derechos laborales y beneficios a quienes se dedican a trabajar la tierra para producir alimento, reduciendo así los trayectos de distribución de los comestibles y logrando un mayor aprovechamiento de aquello que crece en los ecosistemas habitados.

Como afirman en su estudio acerca del uso de plantas alimenticias locales en Bogotá (Consuegra; Ortiz, Santos; Van Der Hammen; Pérez, 2021), las investigadoras expresan que en los territorios situados en la frontera urbano-rural - como es el caso de los barrios donde se ubican las áreas de trabajo de quienes he entrevistado - los procesos de urbanización suelen generar presiones sobre las formas de trabajo y reproducción de la vida, sobre los espacios físicos y las prácticas agrícolas. La continuación del uso de plantas locales en la preparación de recetas es para las investigadoras un recurso para mantener la conexión entre las comunidades y sus territorios habitados y mantener las prácticas de autogestión alimentaria dentro de los mismos.

Este trabajo indaga acerca de las memorias en torno a algunas plantas alimenticias locales, documenta prácticas culinarias cotidianas y procura incentivar a la recuperación y la apropiación de estos conocimientos. Se proponen realizar un trabajo horizontal con las comunidades locales para reconocer aquellos saberes locales que surgen desde sus experiencias situadas y cotidianas a partir de las lógicas de la ciencia participativa y la co-investigación. A partir de la generación de espacios de diálogo con conocedoras locales y de encuentros culinarios donde ellas compartieron sus conocimientos y tradiciones culinarias realizan acciones para divulgar un recetario local y atraer a personas pertenecientes a la comunidad para que se aproximen a este. Las investigadoras evidencian que allí existe:

“una persistencia de conocimientos y relaciones con la biodiversidad local, que representan un acervo esencial para pensar la conservación y dinamización de la diversidad biocultural y su integración como parte del patrimonio cultural material e inmaterial de Bogotá” (CONSUEGRA et. al, 2021, p. 163).

A partir del uso del concepto ‘diversidad biocultural’ remarcan el valor de aquellos hábitos alimenticios que aún se continúan, ligados al aprovechamiento de la biodiversidad y el fortalecimiento de las identidades culinarias locales a través de la reproducción de recetas y el uso de plantas locales para comer que no suelen ser comercializadas para su consumo fuera de estos territorios determinados.

La lectura de esta investigación junto con la anteriormente mencionada “Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: Patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México” (Santos; Aldasoro; Rojas; Morales, 2019) me orientaron a agregar una nueva búsqueda dentro de esta investigación y formas de acercarme a estas familias y comunidades de agricultores. El concepto de PANC

se asemeja al planteado en la investigación mexicana como Especies Alimenticias de Recolección (EAR). Consideran que a través de la recolección y utilización de estas especies de plantas alimenticias se contribuye a que haya una mayor y mejor conservación de la diversidad biocultural y la multiplicación de proyectos propios, comerciales y culturales, que respondan a sus lógicas comunitarias internas.

A partir de la lectura de estas investigaciones que utilizan el concepto de bioculturalidad me surgió la inquietud de investigar acerca de las plantas de la región que las personas que plantan y conocen acerca de su territorio reconocen como comestibles. Luego, con la aproximación al concepto de PANC y el libro publicado en 2014 fue más sencillo planear la elaboración de un cuestionario para identificar estos saberes y usos. El propósito con la identificación de estas especies alimenticias es imaginar maneras en se podría fomentar su identificación y consumo, inclusive incentivar su comercialización. Esta búsqueda va en línea con la inquietud planteada al comienzo de la investigación acerca de la necesidad de re-localizar la comida y aprovechar aquello que ofrece el territorio en términos de biodiversidad. La utilización de estos alimentos permite abrir nuevas líneas de comercio justo que sean gestionadas desde los mismos productores, además de ofrecer comestibles que muestran lo que existe en la selva y muestran formas diferentes de comer, con otros ingredientes y sabores, que involucran otras prácticas agrícolas y formas diferentes de percibir e interactuar con el medioambiente.

4.3 CONFECCIÓN DEL CUESTIONARIO Y APLICACIÓN PANC

Para indagar acerca de los conocimientos de PANC en la región se utilizó un cuestionario diseñado para esta investigación, aplicado luego de la realización de las entrevistas para indagar acerca de los conocimientos y usos de 40 especies de plantas detectadas en la región y que tienen usos comestibles. El cuestionario utiliza fotos extraídas del libro “Plantas Alimenticias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas” (Kinupp; Lorenzi, 2014).

Todos los cuestionarios fueron realizados el mismo día que las entrevistas, a excepción del de Lucivania que lo realizamos en Marzo 2024. La selección de las especies de plantas se basó en el análisis del artículo “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) do município de Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil”, realizado por las estudiantes Elizabeth Martinez Huergo, Yanina Patricia Gonzalez Galeano y Laura Cristina Pires Lima, durante sus cursos de graduación y maestría en la UNILA avocados a las Ciencias Biológicas. A partir de las 60 especies identificadas en este estudio, se seleccionaron 40 con la ayuda de Elizabeth, una de las autoras del artículo.

El cuestionario se compone de tres preguntas, a ser respondidas por sí o por no: *¿Reconoces a estas plantas? ¿Sabías que es comestible? ¿La has probado alguna vez?* En este se incluyen fotos extraída del libro de Kinupp y Lorenzi (2014) y los nombres populares/comunes de 40 especies de plantas ya identificadas por otras investigadoras del área de las Ciencias Biológicas, que detectaron su presencia en la región, y los conocimientos y experiencias en torno a sus usos comestibles. Los resultados de los 6 cuestionarios se encuentran en una planilla de Excel y a través de este programa también se obtuvieron los porcentajes de respuesta de cada entrevistada.

4.4 LAS PLANTAS MÁS RECONOCIDAS Y LAS MÁS COMIDAS²¹

Las plantas que el 100% de los encuestados conoce son (4; 8; 15; 20; 25; 31; 34 en el cuestionario)

CELOSIA ARGENTEA (reconocida por todos aunque nadie sabía que es comestible)

Ilustración 1: Celosia Argentea 1



Ilustración 2: Celosia Argentea 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

ANNONA MUCOSA (la única en la cual todos los entrevistados sabían que era comestible y comida por todos menos Emanuel)

Ilustración 3: Annona Mucosa 1



Ilustración 4: Anna Mucosa 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

²¹ Las imágenes que se ven a continuación son tomadas del libro Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas, publicado en 2014 y editado por el Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda.

RAPHANUS SATIVUS (comida por Lucivania, Maria y Vivi)

Ilustración 5: Raphanus Sativus 1



Ilustración 6: Raphanus Sativus 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

CARICA PAPAYA (su uso convencional es característico de la región, la mayoría sabe de sus usos no convencionales y Lucivania, Maria y Vivi han probado)

Ilustración 7: Carica Papaya 1



Ilustración 8: Carica Papaya 2



Ilustración 9: Carica Papaya 3



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

INGA VERA (la mayoría sabe que es comestible, probada por Alcides, Maria, Andreia y Lucivania)

Ilustración 10: Inga Vera 1



Ilustración 11: Inga Vera 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

MUSA x PARADISIACA (típica de la región, sus usos convencionales son habituales y la mayoría sabe de sus usos no convencionales y Lucivania, Vivi, Maria y Andreia la han probado)

Ilustración 12: Musa x Paradisiaca 1



Ilustración 13: Musa x Paradisiaca 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

CYMOPOGON CITRATUS (reconocida por todos, comida por Lucivania y Vivi)

Ilustración 14: Cymbopogon Citratus 1

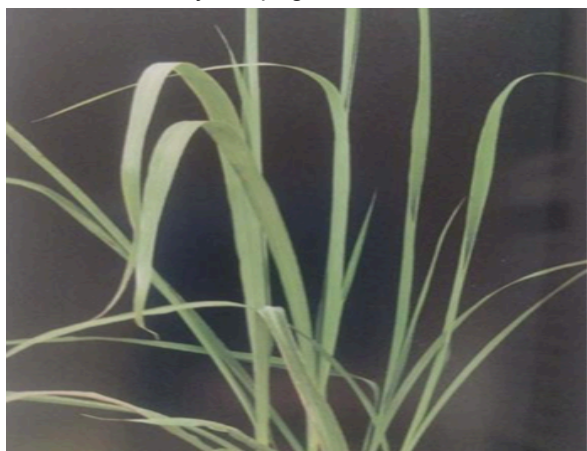


Ilustración 15: Cymbopogon Citratus 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

Otras especies que fueron reconocidas por al menos 4 encuestados y comidas por al menos uno de los entrevistados. la mayoría de las encuestadas (mínimo 4 personas). De este conjunto de 9 especies que fueron identificadas por más de la mitad de los entrevistados (9; 11; 13; 17; 18; 28; 32; 36; 39; 40 en el cuestionario), también han sido probada desde algún uso comestible por algunos de los entrevistados.

CYCLOSPERMUM LEPTOPHYLLUM (comida por Lucivania, Maria y Andreia)

Ilustración 16: CyclospERMUM Leptophyllum 1



Ilustración 17: CyclospERMUM Leptophyllum 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

ASTROCARYUM ACULEATUM (comida por Lucivania, Maria, Andreia y Vivi)

Ilustración 18: *Astrocaryum Aculeatum* 1 Ilustración 19: *Astrocaryum Aculeatum* 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guía de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

SONCHUS OLERACEUS (comida por Lucivania, Maria y Andreia)

Ilustración 20: *Sonchus Oleraceus* 1 Ilustración 21: *Sonchus Oleraceus* 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guía de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

NOPALEA COCHENILLIFERA (comida por Lucivania, Vivi y Andreia)

Ilustración 22: Nopalea Cochenillera 1



Ilustración 23: Nopalea Cochenillera 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

PERESKIA ACULEATA (comida por Lucivania, Vivi, Maria y Andreia)

Ilustración 24: Pereskia Aculeata 1



Ilustración 25: Pereskia Aculeata 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

HIBISCUS ROSA-SINENSIS (comida por Lucivania, Vivi, Maria y Andreia)

Ilustración 26: Hibiscus Rosa-sinensis 1 Ilustración 27: Hibiscus Rosa-sinensis 2



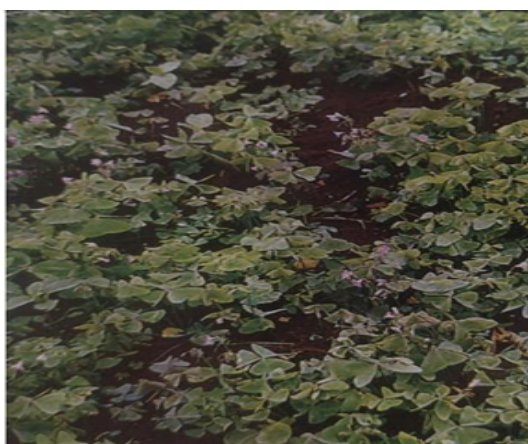
Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

OXALIS LATIFOLIA (comida por Lucivania, Maria, Andreia y Emanuel)

Ilustración 28: Oxalis Latifolia 1



Ilustración 29: Oxalis Latifolia 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

HOVENIA DULCIS (comida por Lucivania, Maria y Andreia)

Ilustración 30: Hovenia Dulcis 1



Ilustración 31: Hovenia Dulcis 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guía de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

TALINUM PANICULATUM (comida por Lucivania, Maria y Andreia)

Ilustración 32: Talinum Paniculatum 1



Ilustración 33: Talinum Paniculatum 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guía de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

HEDYCHIUM CORONARIUM (comida por Lucivania, Vivi y Andreia)

Ilustración 34: Hedychium Coronarium 1



Ilustración 35: Hedychium Coronarium 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

En cuanto a las plantas que no han sido probadas por los entrevistados (2; 12; 21; 30; 38)

ALTERNANTHERA TENELLA

Ilustración 36: Alternanthera Tenella 1



Ilustración 37: Alternanthera Tenella 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

POROPHYLLUM RUDERALE

Ilustración 38: Prophyllum Ruderale 1



Ilustración 39: Prophyllum Ruderale 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guía de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

TERMINALIA CATAPPA

Ilustración 39: Terminalia Catappa 1



Ilustración 40: Terminalia Catappa 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guía de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

MARANTA ARUNDINACEA

Ilustración 42: Maranta Arundinacea 1

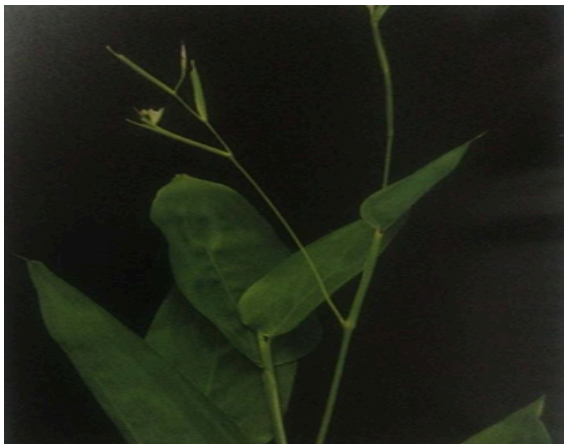


Ilustración 43: Maranta Arundinacea 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

VASSOBIA BREVIFLORA

Ilustración 44: Vassobia Breviflora 1



Ilustración 45: Vassobia Breviflora 2



Fuente: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. (Kinupp; Lorenzi, 2014)

4.5 APRECIACIONES PERSONALES EN BASE A LOS CUESTIONARIOS

La aplicación del cuestionario fue en todos los casos fue realizada con gran entusiasmo por parte de los participantes, que parecían disfrutar de ver las imágenes de las plantas y reconocer sus propios conocimientos y compartirlos. Fue interesante notar como especialmente Alcides y María agregaron informaciones que no eran consultadas,

especialmente en lo referido a los usos medicinales de las plantas y en algunos casos puntuales usos referidos a la confección de artesanías, reforzando así esta noción de los conocimientos heredados comentado anteriormente, en el caso de ellos provenientes de una cultura que trasciende a lo meramente familiar, sino que engloba a su comunidad, indígena y afrodescendiente respectivamente.

Los conocimientos de las encuestadas sobre plantas alimenticias no convencionales superaron mis expectativas, siendo que sólo 6 de las 40 especies no fueron comidas por ninguna de las personas entrevistadas. Esto demuestra el potencial que tiene la temática para ser estudiada en la región, pudiendo inclusive adicionarse los otros usos que tienen las mismas especies, ampliar recetas y los nombres comunes que presenta el libro, tanto en español como en guaraní.

Pareciera que quienes viven en Foz de Iguazú tienen un acercamiento mayor con la temática, lo cual es razonable, dado que es un concepto que surge en Brasil y por eso es más difundido allí. También podría aumentar esta tendencia el hecho de que el cuestionario fue hecho en base a una investigación donde se detectaron estas especies en Vila A, que es un barrio de la ciudad de Foz. Se destaca el saber de Lucivania en lo que respecta a estas plantas y la amplia práctica alimentaria que tiene con las PANC y de todas las mujeres entrevistadas en general. A partir de la realización de la entrevista Lucivania me comentó que este tema es de su interés y luego, en el encuentro de agroecología en Curitiba, dio una charla sobre esto. Tanto ella como María nombraron algunas PANC durante la entrevista de forma espontánea, lo cual se demuestra luego en el análisis de los cuestionarios, siendo las dos personas que más han reconocido especies y probado como comestibles.

Lucivania manifestó conocer todas las plantas y haber comido 33 especies. María reconoció a 39 plantas y comió 18. Andreia identificó a 32 de las especies y comió 17. Al ver el libro original de las PANC reconoció otras especies de plantas que ella tiene en su chacra y que utiliza para comer que no estaban incluidas entre las 40 del cuadernillo. Vivi ha reconocido a la mitad de las plantas y ha comido 14. Es importante mencionar que Vivi es la persona que menos tiempo lleva viviendo en Foz de todos los encuestados y la única que no es nacida ni en Brasil ni en Argentina, lo cual podría explicar porque no logró identificar a la mitad de las plantas. En el caso de Alcides, reconoció 21 plantas y ha comido 4 especies. Reconoció a 8 de estas especies como medicinales para su comunidad y una que es utilizada para la confección de artesanías. Emanuel ha comido una de las plantas y reconoció 27.

4.6 JORNADA ‘SABORES DE LA SELVA: DESCUBRIENDO PANCs Y RECETAS EN LA ALDEA YRYAPÚ’

La jornada Sabores de la Selva fue realizada el día 15 de agosto del 2024 en la aldea Yryapú donde vive Alcides y donde trabaja junto a los grupos agroecológicos que coordina. Esta idea la comentamos con Alcides desde el primer momento en que nos conocimos, el día de la entrevista y la aplicación del cuestionario, en noviembre del 2023. Yo ya conocía la reserva Yryapú por haber visitado otra aldea llamada Jasy Porá y la escuela que está dentro. Ya visualizaba que era un lugar que cumplía con todas las condiciones para hacer un evento de estas características, donde se pudiera caminar y recolectar plantas y luego cocinar en conjunto. El hecho de hacerlo dentro de la reserva que tiene mucha biodiversidad y la posibilidad de compartirlo con la comunidad guaraní, que son los pobladores más antiguos de la región que aún persisten y que aportan elementos tan característicos a la identidad de la Triple Frontera, fue algo que me emocionó mucho desde un primer momento.

Alcides desde un primer momento se mostró interesado por hacer la jornada. Me mostró el Centro de visitantes donde se podría realizar y al poco tiempo me comunicó que había sido ocupado por una familia que necesitaba un lugar donde vivir. Este espacio es una casa de material bastante amplia con un baño y cocina que fue construida hace años por una fundación. Cuando volví a comentarle la idea de hacer la jornada en mayo del 2024 Alcides volvió a mostrarse dispuesto a organizarla y cuando la idea cobró fuerza en julio de ese mismo año Alcides me comentó que se había desocupado el Centro de visitantes, por lo cual ya teníamos un espacio físico con condiciones óptimas para el evento.

El primer paso fue hablar con mi orientador y coordinador del programa de maestría PPG-IELA, Marcos de Jesús Oliveira, acerca de esta idea y él se mostró muy interesado, contento con la idea de poder organizar desde la maestría un evento en la aldea en Argentina. Todas las ideas que le presenté fueron aceptadas por él y recibí sus orientaciones sobre cómo tener la participación de la universidad en el evento y conseguir algunos elementos necesarios para la misma, como el transporte, fotocopias, libretas y lapiceras.

La jornada se realizó gracias a una alianza entre PPG-IELA y el proyecto de extensión universitaria anteriormente mencionado, la Feirinha Agroecológica de la UNILA. Esto último se dio gracias a la inclusión de Adrielle Chiceri en la organización, que en ese momento era la bolsista (becaria/pasante). Este proyecto fue mencionado varias veces por Maria Serrate y Lucivania durante las entrevistas y era en aquel momento la única

actividad semanal que se realizaba regularmente, muchas veces contando con presentaciones musicales, talleres, charlas y a veces incluso adoptando la forma de festival y yo asistía ocasionalmente. La idea de invitar a Adrielle a organizar conmigo la jornada surgió en un evento en el marco de la Feirinha cuando ella me comentó que ese día tenía planeado dar un taller sobre PANC con Lucivania pero que habían tenido que suspenderlo. En julio del 2024 cuando se lo ofrecí ella aceptó rápidamente y comenzamos a trabajar juntas.

El primer paso de esta caminata fue ir a la aldea a hablar con Alcides nuevamente, ahora ya con la certeza de que la universidad incluiría al evento como algo oficial y que podríamos obtener algo de ayuda de la institución. En esa oportunidad fuimos al Centro de visitantes, hablamos sobre cómo se podría organizar el espacio ese día y de las posibles rutas de recolección, considerando que ya planeábamos llevar un grupo de aproximadamente 20 personas desde Foz y que Alcides consideraba que alrededor de 20 miembros de los grupos agroecológicos podrían sumarse. Pensamos en dos caminos donde realizar la primera actividad, las caminatas de recolección de PANC, una desde la casa de Alcides hasta el Centro de visitantes y otra desde el Centro de visitantes hacia el inicio del sendero turístico.

Fotografía 13: Visita a la aldea Yryapú para programar la Jornada de PANC



Fuente: propia autoría

El segundo paso fue negociar con la universidad para conseguir un transporte que nos llevase hasta la aduana brasilera. Esto fue lo máximo que podía ofrecer la UNILA, ya que por ley los transportes de la universidad no pueden salir de los límites de

Brasil. Para cubrir esta segunda parte fuimos a la municipalidad de Puerto Iguazú a comentar el proyecto y solicitar un transporte que pudiera recogernos en la aduana de Brasil y llevarnos hasta la aldea. En esta instancia tuvimos el acompañamiento de Adriana, una mujer misionera que tiene un espacio ecoturístico y que se dedica a la cocina desde hace décadas. Ella sabe mucho sobre plantas medicinales y comestibles y ya había organizado en julio un encuentro de capoeira en su terreno, por lo cual ya había tenido ese contacto con la municipalidad para solicitar ayuda para su realización.

Con Adriana fuimos a la aldea dos semanas antes de la Jornada para identificar qué plantas comestibles no convencionales había en los senderos que habíamos imaginado recorrer ese día. Como son plantas de estación era necesario ir en una fecha próxima al encuentro para verificar que estuvieran disponibles para cosechar y tomarles fotos de referencia. Con estas fotos elaboramos un material informativo, en el cual colocamos las imágenes e información general sobre las plantas, como sus nombres comunes, usos comestibles e ingredientes con los cuales combinan. Uniendo los conocimientos de Alcides y Andreia en torno a las plantas logramos incluir 14 especies en el material informativo.

Fotografía 14: Aldea Yryapú



Fotografía 15: Alcides en el Centro de Visitantes



Fuente: propia autoría

Otro material que fue elaborado para ese día fue el recetario. Para su confección le pedimos a las mujeres chacreras involucradas en mi tesis, Lucivania, Andreia y Maria, que nos compartieran recetas que incluyeran el uso de PANC y otras encontramos por internet. El recetario incluye: ñoquis de Vegetales con Taioba y Ora-pro-nobis, buñuelos con

taioaba, ora-pro-nobis y flor de calabaza, farofa de Corazón de Banana, pastel de Ora-Pro-Nobis y empanadas de ortiga. La impresión de los materiales estuvo a cargo de la universidad, gracias a la ayuda de Newton, el secretario académico del programa PPG-IELA que dedicó una mañana completa a esta tarea. En referencia a la comida, compramos arroz, frijol y pollo en Brasil e hicimos una salsa de tomate y ajo para acompañar el almuerzo durante la jornada.

Gráfico 8: Cartel de difusión de la Jornada de PANC Fotografía 16: Galera desde Foz a Yriapú



Fuente: Adrielle Chiceri



Fuente: J. Alex Velazquez

El día 15 quienes vivimos en Foz nos reunimos a las 8 am en la UNILA y salimos hacia la aduana. Nos acompañaron ese día Palki de la Horta Comunitaria, Indira - bióloga y mestranda del programa PPG-ICAL que nos ayudó con la confección del material informativo, Sharon - estudiante del curso de Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria cuya tesis de grado es sobre PANC, estudiantes que asisten a la Horta Comunitaria o a actividades relacionadas con la lucha por Reforma Agraria, Alex y Zary, estudiante de Cine y fotógrafos que hicieron la captación audiovisual, Maria Paranhos, también de cine y concedora de plantas alimenticias y medicinales y Cida, técnica de la UNILA de la Secretaría de acciones afirmativas (SECAFE) nacida en Foz. Gracias a la presencia de Cida, que se hizo

responsable por los equipamientos audiovisuales como trabajadora de la universidad, pudimos llevar cámaras de foto y video y micrófonos para tener un registro de ese día. Maria Serrate nos acompañó también ese día, Lucivania y su padre, que infelizmente tuvieron un inconveniente con sus documentos y no pudieron atravesar la frontera, y Graziela, que tiene un restaurante en Tres Lagoas y está muy interesada en la agroecología y las PANC que sí pudo venir.

Llevábamos, además, bolsas de donaciones de ropa que había recolectado en mi casa por pedido de personas de la aldea. El transporte de la universidad nos dejó en la aduana brasilera como había sido acordado. Hubo un retraso importante con el transporte de Puerto Iguazú que hizo que el inicio de la jornada se demore dos horas. Estaba planificado para las 10 de la mañana pero era el mediodía cuando llegamos a la aldea. Al llegar comenzamos con el desayuno, en el cual ofrecimos panes caseros elaborados por Maria Paranhos, estudiante del curso de Cine de la UNILA y conocedora de plantas, y otros panes hechos con taioba y ora-pro-nobis y jugos con las mismas plantas hechos por Lucivania y Graziela, la amiga de ella que llegó en el momento en que hacíamos la entrevista y con la que hace este intercambio de cenizas por verduras comentado en el capítulo anterior. Esto nos permitió conversar un poco con los participantes de Puerto Iguazú, presentarnos con la comunidad y prepararnos para comenzar con la caminata de reconocimiento y recolección de plantas comestibles y medicinales, que fue la actividad principal de la jornada.

Entre los presentes que viven en Puerto Iguazú estuvieron 15 jóvenes guaraní que pertenecen a este grupo de trabajo agrícola en la aldea, tres trabajadoras del Instituto Misionero de la Biodiversidad (IMIBIO) junto con otras dos personas que invitaron por su interés en la temática, Adriana, encargada principal de la comida del evento, Andreia y su esposo Carlos. A lo largo de la tarde se acercaron otros dos chef de Puerto Iguazú, uno invitado por mí que trabaja en uno de los hoteles de la reserva y otro invitado por Andreia que explora los usos de hongos comestibles.

Fotografía 17: Panes y jugos elaborados con PANC



Fotografía 18: Desayuno y conversas



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Antes de comenzar con la actividad presentamos el material informativo que realizamos para el evento para que pudieran identificar las plantas a través de las fotos. Antes de comenzar con la caminata comentamos muy brevemente el propósito de la misma, juntar plantas que nos sirvan para agregar al almuerzo, y repartimos algunas copias.

Fotografía 19: Material informativo



Fotografía 20: Antes de salir a recolectar



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fotografía 21: Jóvenes del grupo agroecológico



Fotografía 22: Reconociendo PANCs de la aldea



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fue notorio el interés de los participantes por analizarlo y también durante la caminata, donde Andreia, Carlos, Adriana, Maria Serrate y María Paranhos fueron quienes guiaron a pequeños grupos, espontáneos y rotativos, en estas caminatas, donde se detenían a recolectar y explicar lo que conocen acerca de estas plantas. Fue muy gratificante ver el interés de los jóvenes guaraní en esta actividad, que a lo largo de todo el día analizaron los materiales en grupo y que durante la caminata participaron de forma muy atenta.

Fotografía 23: Guiados por Maria P. y Carlos



Fotografía 24: Recolectando con Andreia



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fotografía 25: Guiados por Maria Serrate



Fotografía 26: En la caminata revisando el material



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fotografía 27: Jóvenes guaraní recolectando



Fotografía 28: Andrea y la achicoria



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Luego de esta actividad, que duró aproximadamente una hora, comenzamos a cocinar. La encargada de cocinar fue Adriana, que preparó con ayuda de Sergio, chef de un restaurante cercano a la aldea, los ñoquis de hojas de batata y ora-pro-nobis y luego con ayuda de muchos de los presentes un arroz con frijoles y pollo, a lo cual se le agregó salsa y hierbas y las ensaladas que preparamos con las plantas recolectadas. El almuerzo fue abundante e incluso sobró un poco para dejar en la aldea.

Fotografía 29: Adriana y la gran olla



Fotografía 30: Adriana explicando el menú



Fotografía 31: Cocina comunitaria



Fotografía 32: Preparando las PANCs recolectadas



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fotografía 33: Maria Serrate y Sharon



Fotografía 34: Higienización de lo recolectado



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fue muy emocionante ver cómo los diferentes participantes interactuaron y colaboraron en la preparación de los alimentos, conversando y compartiendo conocimientos culinarios y sobre la biodiversidad local. Maria Serrate presentó los platos que ella junto a su hermana Negga prepararon, farofa de corazón de banana y lasaña de bambú y corazón de banana. Los diferentes proyectos de los participantes generaron interés en los demás, pasándose los números de contacto e invitándose a las actividades.

Fotografía 35: Maria Serrate presentando sus lasagnas



Fotografía 36: Lasagna de bambú



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fotografía 37: Farofa de corazón de banana



Fotografía 38: Frijol, arroz, pollo y ñoquis con PANC



Fuente: J. Alex Velazquez

Fotografía 39: Adriana, de la olla a los platos



Fotografía 40: Sirviendo las ensaladas



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Luego del almuerzo, teniendo en cuenta que el retraso nos dejaba poco margen de acción, decidimos dejar un tiempo libre y luego hacer una ronda de conversación final. Les pedimos a Andreia y Carlos, que tienen su chacra agroecológica certificada en Puerto Iguazú, forman parte de la Red de Agricultores Orgánicos de Misiones (RAOM) y se capacitan constantemente en estos temas, que iniciaran la charla, comentando acerca de su experiencia y los motivos por los cuales consideran importante el uso de estas plantas. Andreia habló en español y Carlos traducía al guaraní, para que las personas de la aldea se sintieran más cómodas de escuchar estas informaciones en su lengua materna. Andreia enfatizó en la importancia de conocer el territorio y aprovechar lo que nos brinda para comer y en la posibilidad de abrir nuevas líneas de comercio con hoteles y restaurantes de la ciudad, para mejorar las condiciones económicas de los agricultores y preservar a la vez la biodiversidad. Allí pudimos contribuir a estas informaciones exponiendo las razones por las cuales decidimos organizar la jornada y las posibilidades que las plantas alimenticias no convencionales brindan para poder diversificar las dietas, lo accesibles que son por estar dentro del territorio y no tener costo y también de obtener nuevos puntos de venta y otorgar ingredientes que diferencien a Puerto Iguazú dentro de la oferta gastronómica. En ese sentido, Andreia y Carlos comentaron que están intentando crear estos circuitos comerciales hace un tiempo y las dificultades que tienen, como por ejemplo el factor estacional de estos alimentos (que solo pueden consumirse en determinados momentos del año) y las relativas a las normativas de seguridad e higiene, que por ser no convencionales no aparecen en las listas de alimentos que pueden ser comercializados. El personal del IMIBIO se comprometió a llevar la pauta al instituto para colaborar en este punto y también agradeció por la jornada compartida.

Fotografía 41: Andreia y Carlos hablando sobre PANCs



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fotografía 42: Grupo agroecológico



Fotografía 43: Conversa de cierre



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Todos los presentes manifestaron su gratitud por el encuentro, por aprendizajes compartidos y por la posibilidad de conocer más en profundidad el territorio que habitamos. María Serrate comentó su interés por encontrar personas que sepan hacer artesanías en bambú y le propuso a las personas de la aldea organizar otro encuentro donde puedan enseñarle a ella y a su familia a aprovechar el bambú que abunda en el terreno de su casa de esta forma. María Paranhos compartió unas palabras y semillas a todos los presentes y luego ordenamos el espacio de forma colectiva y nos despedimos.

Fotografía 44: María Paranhos



Fotografía 45: Semillas que nos regaló María Paranhos



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

Fotografía 46: Reorganizando el espacio antes de partir



Fuente: J. Alex Velazquez

La jornada se desarrolló de una forma satisfactoria, siendo visible el disfrute de quienes participaron y creando un ambiente propicio para que las personas se conozcan y compartan. La conexión a partir del consumo y preparación de alimentos y los momentos de recolección fueron clave para lograrlo, al igual que la colaboración de nuestras palestrantes y cocineras y la agradable recepción por parte de la comunidad Yryapú.

Fotografía 46: Foto final de todo el grupo de la Jornada Sabores de la Selva



Fuente: J. Alex Velazquez y Zary Wong

CONSIDERACIONES FINALES

Dentro de este contexto de dietas globalizadas y presencia constantemente expandida de los alimentos industrializados en la actualidad, la bioculturalidad surge como forma de análisis y reintegración conceptual y científica de las nociones de cultura y naturaleza. La urgencia por preservar la biodiversidad, evitar una mayor degradación ambiental y pérdida de especies de flora y fauna han motivado a la búsqueda de otras formas de dialogar y hacer ciencia con quienes tienen modos de producción y de vida que promueven estos objetivos. Identificar las prácticas y saberes que se desarrollan en la actualidad y que contribuyen a estos fines se convierte en fines que ganan fuerza dentro del campo de las Ciencias Sociales, potenciando nuevas articulaciones con las ciencias biológicas y ambientales.

Las nuevas formas de producir conocimiento pueden contribuir en materia de gestión socio ambiental en el diseño de estrategias para disminuir los impactos negativos que la alimentación humana tiene sobre los ecosistemas. Aquí se señala la importancia de que la producción de alimentos trate de insertarse dentro de las lógicas de la biodiversidad del territorio que ocupa, que quienes producen logren dar continuidad a los conocimientos ecológicos locales, fomentar que los alimentos se consuman en la misma región donde se producen y las actividades productivas, de subsistencia y recreativas ligadas al ambiente de una forma que no degrade a la naturaleza.

La temática analizada en esta investigación tiene una enorme relevancia en el contexto actual debido a la conexión que existe entre la producción de comida industrial y globalizada con la pérdida de biodiversidad a nivel mundial y la crisis ambiental y climática. Los cambios acelerados que la globalización ha traído en nuestra manera de alimentarnos, desvinculándose de los territorios y sus ecosistemas y la consecuente pérdida de biodiversidad a nivel mundial que esto ha significado. La disminución de la injerencia de la biodiversidad local en la alimentación deja a su paso una gran huella ecológica y contribuye a la acelerada pérdida de biodiversidad a nivel mundial.

Anteriormente lo que era posible conseguir a partir de la biodiversidad marcaba en líneas generales las posibilidades alimenticias de las comunidades allí localizadas, influidas por diferentes variables como los cambios de estación, las contingencias climáticas y ambientales y sus propias tradiciones y costumbres. Actualmente,

las relaciones entre alimento y biodiversidad pierden relevancia en la mayoría de las cocinas, con una presencia cada vez mayor de alimentos des-localizados, que viajan cientos o miles de kilómetros hasta sus centros de distribución y venta. Los modos globales de producir alimentos industrializados subordinan a los territorios y a las dietas de las personas a intereses comerciales y financieros de corporaciones y grandes inversores a nivel mundial y normaliza comestibles prefabricados, las prácticas del agronegocio y la injerencia de las nuevas tecnologías que no suelen contemplar las múltiples relaciones que existen en los ecosistemas, contribuyendo a la acelerada pérdida de biodiversidad a nivel mundial.

A partir de las técnicas agrícolas que emplean y las formas de organización dentro de los grupos que producen alimento y preservan la naturaleza es posible encontrar informaciones relevantes para elaborar nuevas soluciones para lograr reducir el impacto de comestibles sobre los ecosistemas a partir de los trabajos familiares, cooperativos y comunitarios, de forma autónoma y apoyados por organizaciones sociales e instituciones. Dentro del paradigma de la Soberanía Alimentaria, los movimientos sociales, asociaciones de productores y ambientalistas se plantean de manera necesaria y urgente reducir el impacto ambiental negativo que hoy día presenta la alimentación a través del fortalecimiento de las redes de comercio justo y la re-localización de la producción. Reorganizar la producción, distribución y consumo de los alimentos en este sentido brinda mayores posibilidades a las comunidades de involucrarse con lo que comen y comprender mejor a la naturaleza, conocer sus procesos, usos y beneficios.

Los movimientos sociales, asociaciones de productores y ambientalistas se plantean de manera necesaria y urgente reorganizar la producción, distribución y consumo de los alimentos de modo que las comunidades y los pueblos puedan involucrarse con lo que comen y comprender mejor a la naturaleza, sus procesos, usos y beneficios. Los comestibles locales han sido históricamente fundamentales para la gestión alimentaria de los pueblos, además de generar arraigo con el lugar donde viven y conocimientos y expresiones culturales locales. Quienes mantienen estas costumbres plantan para su autoconsumo y/o comercialización y cuidan al mismo tiempo de la biodiversidad existente en el espacio que ocupan, de manera orgánica y para y desde circuitos locales.

El registro de quienes producen de estos modos y la visibilización e intercambio de sus conocimientos puede permitir el florecimiento de otras estrategias e intersecciones

de la ciencia y la sociedad dentro del contexto de transición que vivimos, donde la crisis climática y ambiental reclaman urgentes cambios en los modos de producción y reproducción de la vida. Colocar las voces de sus protagonistas en primera persona y es coherente con los planteamientos realizados en la teoría y nos permiten caracterizar a la Triple Frontera desde la noción de bioculturalidad. El reconocimiento del valor de las otras formas de vida que existen en el ecosistema habitado generan otras subjetividades y prácticas para crear y recrear su cotidiano. Las formas de trabajo que refieren a lo alimenticio que realizan las entrevistadas buscan activamente preservar e incluso regenerar la biodiversidad dentro de su territorio mientras intentan cumplir además otros objetivos, de índole social, cultural y espiritual, ambiental y económico. A su vez, el considerar diferentes trayectorias de conocimiento sin jerarquizarlas y ponerlas a dialogar permite generar otros conocimientos posibles, capaces de ser aplicados en trabajos comunitarios e institucionales, aproximando diferentes tipos de conocimiento como el local-político-institucional y el conocimiento local de la gente que es generalmente receptora de intervenciones.

A partir de los relatos de Lucivania, Alcides, Emanuel, Andreia, Maria Serrate y las personas que organizan la Horta Comunitaria podemos percibir la proliferación de técnicas agrícolas como la agroecología y la agrofloresta en la región. También las formas organizativas cooperativas y comunitarias, donde utilizan para producir numerosos saberes locales y otros conocimientos que provienen de otras latitudes y que intentan reproducirse dentro de las posibilidades que ofrece la Selva Paranaense. Ambas ciudades, Puerto Iguazú y Foz do Iguaçu, dedicadas fundamentalmente al turismo, al comercio y en el caso de Foz a la producción de energía vía Itaipú, tienen un gran flujo de personas que van de visita, a trabajar y a vivir de forma permanente o temporal y dejan muchas veces sus huellas en el territorio. Dentro de ellas aún quedan barrios periurbanos, las reservas y áreas que aún no han sido urbanizadas, lo cual le da a sus pobladores y visitantes un contacto con el ambiente que otras ciudades. El hecho de ser un hotspot de biodiversidad atrae a diversos proyectos por parte de la comunidad académica, movimientos sociales e instituciones para trabajar en favor de la preservación y regeneración ambiental.

Es posible notar a través de sus dichos la relevancia de la alianza con instituciones, organizaciones sociales y barriales y vecinos que apoyan sus iniciativas para realizar ferias, festivales, talleres y capacitaciones. Valoran el propio trabajo que hacen por entender el efecto positivo que genera en el territorio y la importancia de

consumir y ofrecer alimentos saludables, de poder autogestionar sus tiempos y formas de trabajo y estar en contacto con la biodiversidad, lo cual consideran que es bueno para su salud y necesario para la supervivencia de todas las especies.

Parecieran coincidir en que las ciudades fronterizas tienen una cierta comunicación aunque esto podría desarrollarse aún más y traería beneficios para la región. Destacan la importancia del barrio en sus acciones, sea por contar con puntos de venta allí localizados o por querer agregar más vecinos a las formas de producción orgánica y así vivir en un entorno mejor conservado en términos ambientales. La relación de las entrevistadas con las ciudades en las que viven es muy variable, dependiendo de sus trayectorias personales y de los momentos políticos en que estén cada una. Es importante mencionar que al momento de las entrevistas el Partido de los Trabajadores (PT) ya se encontraba gobernando nuevamente Brasil y el Frente de Todos (nombre que adoptó el Peronismo entre los años 2019 y 2023) aún gobernaba en Argentina, situación que cambió en 2024 con la victoria de La Libertad Avanza, liderado por Javier Milei.

Las personas que han comentado haber sufrido intentos de despojo o limitaciones en su propio territorio son Alcides y Maria Serrate, indígena y quilombola respectivamente, comunidades vulnerabilizadas que constantemente luchan por reparaciones históricas.

La Selva Paranaense es descrita como un ecosistema abundante, donde la mayoría de sus características son positivas y donde existen organizaciones e instituciones que apoyan de diferentes maneras a quienes se dedican a la agricultura orgánica. Todos coinciden en que la selva es abundante en lo que refiere a las aguas, la fertilidad de la tierra y la diversidad de especies, destacando la riqueza del suelo y la confluencia de nacionalidades y etnias que aquí viven. Esto abre posibilidades de comerciar alimentos no convencionales y de contar con conocimientos y experiencias variadas de las cuales aprender. En todos los casos, pretenden continuar con el trabajo que realizan y multiplicarlo, sea a través de la construcción y el desarrollo de nuevos espacios de difusión ambiental y de encuentro entre agricultores y activistas como a través de los puntos de encuentro con la sociedad civil para poder fortalecer las prácticas que desarrollan para producir alimentos y seguir brindando sus productos. Sin embargo, el avance del desmonte, el uso de agrotóxicos y la implantación de monocultivos, el cambio

climático, la cada vez menor presencia de fauna y los intentos de despojo sobresalen en las entrevistas como aquello que preocupa y dificulta el trabajo de estos grupos.

Disminuir los impactos negativos que la alimentación humana tiene sobre los ecosistemas precisa de lograr una re-localización de los alimentos. Una de las estrategias para lograrlo, entre tantas, es generar una reapropiación de la biodiversidad con fines alimenticios y de los saberes locales, para expandir su ejercicio y de esta forma propiciar formas más democráticas y comunitarias de gestión del ambiente. Es importante la elaboración de propuestas que protejan estos saberes y prácticas bioculturales y puntualizar en los beneficios que pueden traer, como la reducción de los costos económicos y ambientales de la producción, traslado y comercialización de los alimentos, la recuperación y creación de futuras tradiciones sociales y expresiones culturales con conciencia de lo local y de conocimiento y cuidado de la biodiversidad que las sustentan.

En este punto entra el concepto de PANC y la motivación de fomentar sus usos. Este permite visibilizar las relaciones entre cultura y naturaleza y entre alimento y biodiversidad, reconocer los conocimientos populares y locales en pos de re-localización de los alimentos y de los saberes y prácticas ecológicas locales que fomentan la reproducción de la biodiversidad y el consumo de alimentos locales.

El diseño y aplicación del cuestionario permitió una primera indagación en torno a esta temática. A partir de los resultados que demostraron un amplio conocimiento de PANC en los entrevistados cobró fuerza la idea de realizar la jornada de recolección y preparación de recetas en la aldea Yryapú, donde tienen un gran conocimiento de plantas medicinales y no tanto así de sus usos comestibles. El haber podido concretarlo y que haya sido disfrutado por quienes asistieron motivan a la realización de más encuentros, teniendo ya fecha para la realización del segundo el día 15 de febrero.

La decisión de rastrear sus conocimientos, prácticas y reflexiones sobre su trabajo productivo y de cuidado en el territorio y sus saberes y usos de alimentos no convencionales dentro de sus dietas cotidianas tiene como propósito presentar un material teórico que permita visibilizar estas experiencias de vida desde las palabras de las propias personas que encarnan estas tareas, valorizando su labor y la relevancia en lo ambiental, político y social. A su vez, presenta una descripción de algunas de las particularidades de la Selva Paranaense y núcleos de organización social que hay en ambas ciudades fronterizas, sus apreciaciones, inquietudes, motivaciones y proyecciones a futuro. Apunta

a promover las prácticas agrícolas orgánicas, la preservación del medio ambiente y reforzar el tejido social a partir de la difusión de sus trabajos y la multiplicación de los espacios de encuentro y capacitación en estos temas, dándoles el debido reconocimiento a quienes hoy en día realizan estos trabajos y consiguen a través de estos fortalecer la presencia de alimentos sanos y proyectos sustentables en la región, que combinan la doble tarea de fomentar la producción de alimentos sanos y de nutrir a la biodiversidad en todas sus expresiones de vida.

Para eso seguiremos trabajando, para fortalecer este movimiento de vida, con el mayor cuidado y respeto por todas las formas de vida.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIRRE, P. **Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio.** Salud Colectiva, 12: 463-472, 2016.

AZEVEDO, E. D. **Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável.** Revista de Nutrição, 21: 717-723, 2008.

BOEGE, E. **Hacia una antropología ambiental para la apropiación social del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas.** En Toledo, Victor M. y Alarcón-Chaires, Pablo, Tópicos bioculturales. Reflexiones sobre el concepto de bioculturalidad y la defensa del patrimonio. CDMX (México): UNAM. 2018.

CARRASCO, N. **Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile.** Diss. Universitat Autònoma de Barcelona, 2005.

CHATMAN HOUSE con Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y Compassion in World Farming. Impacto del sistema alimentario en la pérdida de biodiversidad (2021). Disponible en: [Impacto del sistema alimentario en la pérdida de biodiversidad \(2021\) – Kit de herramientas de sostenibilidad de ICDA](#)

CONSUEGRA, C., ORTIZ, S., SANTOS, M. C., VAN DER HAMMEN, M. C., & PEREZ, D. **Plantas que toda la vida han estado: una co-investigación alrededor de la cocina y las relaciones bioculturales asociadas a plantas alimenticias locales en la ruralidad de Bogotá.** Revista de Antropología y Sociología: VIRAJES, 23(2): 163-185, 2021.

CONTRERAS, J. **¿Seguimos siendo lo que comemos?** Identidad a través de la cultura alimentaria, 39, 2013.

CONTRERAS, J. **La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización.** Boletín De Antropología, 34(58): 30–55, 2019

ESPEITX, E., & GRACIA, M. **La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones.** Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales, 19: 137-152, 1999.

FISCHLER, C. **El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, 1995.

FISCHLER, C. **Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna.** Gazeta de Antropología, no. 26 (1): artículo 09, 2010.

GARCÍA, L., WAHREN, J. **Seguridad Alimentaria vs. Soberanía Alimentaria: La cuestión alimentaria y el modelo del agronegocio en la Argentina.** Trabajo y sociedad 26: 327-340, 2016.

GIOBELLINA, B. **Entre huellas y deudas ecológicas, ¿qué ocurre con la huella alimentaria?** Ecología política, no. 42: 99-105, 2011.

GLOBO NOTICIAS. **Sítios arqueológicos são encontrados perto das Cataratas do Iguaçu; objetos de origem tupi-guarani têm ao menos 2 mil anos.** 2022. Disponible en: g1.globo.com/pr/oeste-sudoeste/noticia/2022/06/03/sitios-arqueologicos-sao-encontrados-proximos-as-cataratas-do-iguacu-objetos-tem-ao-menos-2-mil-anos.ghtml

GRACIA, M. **Comemos lo que somos: reflexiones sobre cuerpo, género y salud.** Barcelona: Icaria, 2015.

HUERGO, E, GALEANO, Y., LIMA, L. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) do município de Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil.** *Heringeriana* 14.2 (2020): 107-132.

H2FOZ. **Foz ganha primeiro quilombo da história.** 2024. Disponible en: www.h2foz.com.br/reportagem-especial/foz-ganha-primeiro-quilombo-da-historia/

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTADÍSTICA (IBGE). **Cidades: Foz do Iguaçu.** 2023. Disponible en: cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/foz-do-iguacu/panorama

INSTITUTO PROVINCIAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS (IPEC). **Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022. Provincia de Misiones. Viviendas particulares y población en viviendas particulares, según municipio.** 2022. Disponible en: www.ipec.misiones.gov.ar/wp-content/uploads/2024/07/IPEC-Misiones-Poblacion-y-Viviendas-por-municipio-CNPHYV-2022.pdf

IVARS, J. **¿Recursos naturales o bienes comunes naturales?: Algunas reflexiones.** Papeles de trabajo-Centro de Estudios Interdisciplinarios en Etnolingüística y Antropología Socio-Cultural 26:88-97, 2013.

KINUPP, V.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas.** Instituto Plantarum de Estudos da Flora, São Paulo. Brasil, 2014.

LEFF, E., BOEGE, E. ARGUETA, A., GONÇALVES, C. **Más allá del desarrollo sostenible. La construcción de una racionalidad ambiental para la sustentabilidad: una visión desde América Latina.** Medio ambiente y urbanización, 59.1: 65-108, 2003.

LEFF, E. **La geopolítica de la biodiversidad y el desarrollo sustentable.** Revista del Observatorio Social de América Latina, 17(1): 185-209, 2005.

MARTÍNEZ, M.; ROSSET, P. **La Vía Campesina: the birth and evolution of a transnational social movement**. The Journal of Peasant Studies 37.1: 149-175, 2010.

MARX, K. **El capital: Libro I**. México D.F.: Siglo veintiuno, 1979. Edición original en 1867.

MIES, M., SHIVA, V. **La praxis del ecofeminismo. Biotecnología, consumo, reproducción**. Barcelona: Icaria Editorial, 1998.

MICARELLI, G. **Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes**. Revista colombiana de antropología 54.2 :119-142, 2018.

MINISTERIO DE TURISMO DE MISIONES. **Historia**. 2023. Disponible en: misiones.tur.ar/historia/

OCHOA, J.; RAMÍREZ, L.; DELGADO, R. **Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación**. Boletín de Antropología 34.58: 19-29, 2019.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO). **El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo**. 2004. Disponible en: <https://www.fao.org/4/y5650s/y5650s00.pdf>

PATIÑO, A. **Espacios culinarios como espacios de mitologías comestibles**. Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos. Editado por Ernesto Licona Valencia y Alejandro Cortés Patiño, 79-98. México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla Facultad de Filosofía y Letras, 2017.

PIÑA, P. **Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana**. Anales de antropología. Vol. 48. No. 1. 2014.

RAMOS ROCA, E. **No sólo de plantas vive el hombre. Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal**. Boletín De Antropología, 34(58): 158–184, 2019.

RÍOS DEL PLANETA. **Río Iguazú: características, ubicación, altura y más**. 2020. Disponible en: riosdelplaneta.com/rio-iguazu/

TOLEDO, V. **Modernidad y ecología. La nueva crisis planetaria**. Ecología política, no. 3: 9-22, 1992.

TOLEDO, V., BARRERA-BASSOLS, N. **La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales** (Vol. 3). Barcelona: Icaria editorial, 2008.

SANTOS TANÚS, A., ALDASORO MAYA, E. M., ROJAS SERRANO, C., & MORALES, H. **Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: Patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México.** Nova scientia, 11(23), 2019.

SHIVA, V. **La globalización del hambre. Una guerra contra la naturaleza y los pobres.** La Jornada newspaper, Masiosare magazine, 143: 3-6, 2000.

SHIVA, V. A. **Cosecha robada: el secuestro del suministro mundial de alimentos.** Barcelona: Editorial Paidós, 2003.

SVAMPA, M. **Pensar el desarrollo desde América Latina.** Renunciar al bien común. Extractivismo y (pos) desarrollo en América Latina 2012: 17-58, 2012.

SVAMPA, M. **Consenso de los Commodities y lenguajes de valoración en América Latina.** Fundación Friedrich Ebert; Nueva Sociedad; 244; 4-: 30-46, 2013.

VÍA CAMPESINA. **Declaración de Roma de La Vía Campesina: Soberanía Alimentaria para un futuro sin hambre.** 1996. Disponible en:
<https://viacampesina.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2024/05/1996-Rom-es.pdf>

VÍA CAMPESINA. **Llamado a la Acción de La Vía Campesina 27º Cumbre Climática de la ONU, la COP 27.** 2022. Disponible en:
<https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-reflexiones-sobre-la-cop27/>

VÍA CAMPESINA. **Declaración de La Vía Campesina sobre Comercio, Mercados y Desarrollo.** 2016. Disponible en:
<https://www.mamnacional.org.br/2016/07/20/declaracion-de-la-via-campesina-sobre-comercio-mercados-y-desarrollo/>

100FRONTEIRAS. **Economia: Foz do Iguaçu está entre as 20 cidades com maior PIB. 2023.** Disponible en:
100fronteiras.com/foz-do-iguacu/noticia/economia-foz-do-iguacu-esta-entre-as-20-cidades-com-maior-pib/

ANEXOS

- ★ LINK DE ACCESO AL CUESTIONARIO DE PLANTAS ALIMENTICIAS NO CONVENCIONALES. Archivo 'CUESTIONARIO PANC.Guadalupe Anaya': <https://docs.google.com/document/d/1h4LN5EG0CwSfH5KWtEOgRH9yYskhO5Hu9PRJaAglPQM/edit?usp=sharing>