

Prólogo

Volvemos a la Tierra cuando cuidamos el suelo y la biodiversidad. Recordamos que somos humanos porque somos del "humus", del suelo. Solo nuestras mentes, corazones y manos trabajando junto con la Tierra, como parte integral de su creatividad, pueden sanar la Tierra, proveyéndonos a nosotros y a todas las demás especies de alimentos saludables.

Vandana Shiva en Comunicado del Día de la Tierra - 22 de abril de 2020

La soberanía alimentaria así como la económica y la política, a las cuales se encuentra indisolublemente ligada, se sustenta a partir de un pueblo informado, consciente de sus necesidades e intereses y movilizado en su defensa. No se llega a ella a través de alianzas con los poderosos del mundo para obtener una aparente seguridad cuyo precio es la sumisión.

Por eso, es necesario que sepamos quiénes y cómo se producen y comercializan nuestros alimentos, si se violan derechos en ese proceso, si transcurre en armonía con la naturaleza o destruyéndola, si está en consonancia con nuestra identidad cultural o apunta a suprimirla, si lo hace contaminando suelo, agua y aire y afectando la salud humana, si el modelo de producción menoscaba nuestra independencia económica. Si se trata de alimentos saludables, nutritivos y accesibles para todos, o que nos enferman, o inaccesibles, solo para las élites.

A partir de estos interrogantes es crucial que indagemos qué alternativas existen, nos preguntemos sobre nuestra propia responsabilidad en el tema, investiguemos sobre los espacios que debemos ocupar para asegurar para todos el derecho a una alimentación sana, segura y soberana y, sobre todo, actuemos en consecuencia.

Es en ese terreno del conocimiento y la acción, en esa cantera abierta para descubrir, conocer y hacer, en el que ingresa el accionar de las diferentes cátedras libres y abiertas de Soberanía Alimentaria existentes en Argentina, integradas en la Red de Cátedras Libres de Soberanía Alimentaria (CALISAS), de la cual la Cátedra Abierta de Soberanía Alimentaria de la Facultad de Humanidades, Artes y

Ciencias Sociales (FHAyCS) de UADER es integrante, llevando vida a las universidades del país en una temática que la ortodoxia académica tarda en reconocer.

La cuestión a resolver es cómo articular desde lo individual y lo colectivo, desde lo local, regional y global estas loables intenciones para generar alternativas que no solo vayan dándole forma a “otro mundo posible” desde algo tan fundamental y abarcador como la alimentación, sino que también signifiquen un factor de presión en las decisiones políticas a distintos niveles. Alternativas que apunten a revalorizar los saberes ancestrales sumándolos a un diálogo en equidad con los conocimientos científicos, a reconocernos como parte de la naturaleza y no como sus dueños, a asumir el aprendizaje del arte de cultivar y de preparar nuestros alimentos como funciones esenciales en la cotidianeidad del cuidado de la vida, el que practicamos acá, en nuestra comarca y a asegurar que la selección y producción de nuestros alimentos estén en nuestras manos y no en manos de lejanos poderosos.

Un magnífico ejemplo de ello a nivel global es La Vía Campesina (LVC) que, organizada democráticamente, representa a campesinos de más de 80 países de todos los continentes. LVC es vocera respetada en los más altos organismos internacionales como la FAO cada vez que estos temas son tratados. Ella fue la que fundamentó, propuso e impuso el concepto de ‘Soberanía Alimentaria’ en la Cumbre de la Alimentación del año 1996 en Roma, ante las limitaciones de su predecesor la ‘Seguridad Alimentaria’, generado años antes en la FAO con la idea de mitigar el avance del hambre en el mundo, pero que apuntaba a combatirlo sin cuestionar las bases del sistema que, en realidad, constituyen su propia causa.

Para LVC la discusión sobre la alimentación incluye tanto cuestiones sociales, sanitarias, culturales, de género, como también políticas. Su fundamento es construir a partir de la conciencia de los pueblos organizados y de la búsqueda de una forma de vida digna, recuperando los fundamentos del “buen vivir” de los pueblos originarios y asegurando su soberanía política, económica y cultural. Su Declaración de Nyéléni, realizada en 2007, expresa: “La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones”.

También a nivel nacional tenemos ejemplos dignos de estudiar, imitar y acompañar. Entre muchos otros:

La Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT), organizando a horticultores y pequeños campesinos de todo el país y compartiendo saberes a través de los Consultorios Técnicos Populares (CoTePo).

La Red Nacional de Municipios y Comunidades que Fomentan la Agroecología (RENAMA), intercambiando experiencias y conocimientos en la transición hacia la agroecología de más de 100.000 hectáreas de agricultura extensiva y demostrando su rentabilidad.

La Red Regional de Agroecología del Noreste Argentino, creada para contribuir “[...] a la construcción solidaria y colectiva de una verdadera red de intercambio de información, opinión y contenidos”.

Consumidores organizados en redes de comercio justo, en algunos casos directamente integrados con productores, gestando nuevas formas no capitalistas de relacionarse, como lo explica Violeta Pagani en su capítulo.

El Foro Nacional por un Programa Agrario Soberano y Popular, desarrollado durante dos días en 2019, en el cual 4.000 representantes de 80 organizaciones de campesinos, pueblos originarios, trabajadores rurales, agricultores familiares, redes de comercialización, científicos, etc., plantearon los elementos centrales para otro modelo agropecuario en la Argentina.

Emprendimientos que se han constituido en faros nacionales e internacionales de la agroecología, como Naturaleza Viva de Guadalupe Norte, provincia de Santa Fe, y La Aurora, de Benito Juárez, Buenos Aires.

Pero también en nuestra zona la toma de conciencia paulatina ha ido generando iniciativas muy interesantes como, por ejemplo, los movimientos de resistencia al modelo de agronegocio, como la Coordinadora por una vida sin agrotóxicos en Entre Ríos: Basta es Basta o la ya célebre Ronda de los martes.

El Plan de Alimentación sana, segura y soberana (PASSS), del municipio de Gualeguaychú, un enorme ejemplo de cómo desde lo local se puede sentar precedentes de transformación social.

Entre sus principales definiciones se encuentran la justicia distributiva de bienes y servicios ecosistémicos y productivos, a la participación democrática de todos los sectores y organizaciones de la sociedad, a la conservación y restauración de los sistemas ecológicos que sustentan la diversidad de la vida y a la rentabilidad del sector productivo para su sostenibilidad, diversificación y desarrollo. Siendo los principios de precaución, prevención y de cuidado de las condiciones de vida de las actuales y futuras generaciones los pilares sobre los que se sostiene el Programa. (<https://gualeguaychu.gov.ar/passs>)

La Red de Técnicos en Agroecología del Litoral, trabajando en la difusión de la Agroecología y asesorando a productores en las provincias de Santa Fe y Entre Ríos.

Ferias de alimentos sanos como la de AGMER, la de las Ecoaldeas, etc. y compañeros lanzados a comercializarlos ofreciendo incluso la posibilidad de la entrega a domicilio.

Propietarios de pequeños campos que están decididos a dar batalla emprendiendo la transición hacia la agroecología.

Intentos de huertas barriales a puro pulmón de vecinos y organizaciones sociales.

La Huerta comunitaria sostenida por el Municipio de Oro Verde para capacitar a todos los interesados en arrancar con la huerta propia.

¿Cómo podemos fortalecer y profundizar este movimiento en nuestra comarca?

Veamos primero algunos datos que nos brinda Andrea Graciano en su aporte a este libro.

Argentina, que supuestamente produce alimentos para una cantidad diez veces superior a su población, dispone de 193 g de verdura y menos de 200 g de frutas por

día y por persona, cuando la cantidad recomendable es de 400 y 300 g respectivamente para una alimentación sana y nutritiva. Lo que sí producimos en cantidades superiores a nuestras necesidades y por lo tanto exportamos, son kilocalorías.

Nos dice Andrea:

La alimentación debería provenir de sistemas alimentarios que sean social y ambientalmente sostenibles, porque lo que se encuentra hoy es que están perdiendo fuerzas los sistemas alimentarios centrados en la agricultura familiar, las técnicas tradicionales, el uso intensivo de la mano de obra, la red de distribución formada por los pequeños mercados.

Por otro lado, en Entre Ríos se ha producido a partir de la llamada revolución verde (década de 1950) un abandono sostenido del campo y éxodo a las ciudades de muchos campesinos. Una comparación entre los censos nacionales de 1960 y 2010 nos muestra que la población rural entrerriana bajó en ese período del 50 al 14 % del total de habitantes de la provincia. El Censo Nacional Agropecuario de 2018 informa que en las EAP (Explotaciones Agropecuarias) de Entre Ríos residen nada más que 34.612 personas.

Se ha producido en gran medida una interrupción de la transmisión de saberes a las nuevas generaciones. El crecimiento de las ciudades y el avance del monocultivo han hecho casi desaparecer los otrora exuberantes cinturones frutihortícolas alrededor de los centros urbanos.

Entonces, si como vimos más arriba producimos a nivel país menos de la mitad de las verduras aconsejadas y además, como afirman productores y autoridades, Paraná produce nada más que el 20 % de las verduras que consume (¿cuántas de ellas con agrotóxicos?), para abastecer localmente a los mercados de cercanía tendríamos que producir en la zona diez veces más que en la actualidad.

¿Cómo vamos a responder a la necesidad de producir y consumir local y sano y a la validación del alimento por el reconocimiento cara a cara entre productor y

consumidor? Y todo ello además con una forma de producción como aquella a la que aspiramos, que será mano de obra intensiva.

Debemos asumir que el momento nos interpela y nos incita a actuar. Con creatividad y colectivamente. Y también es imperioso reactivar y potenciar la población y saberes campesinos que aún perduran en nuestras áreas rurales y que han sido invisibilizados.

Para ello, el Estado debe volver a poner en marcha con todo su potencial la Secretaría de Agricultura Familiar, devastada en los últimos cuatro años. Debe apoyar también a organizaciones campesinas de base como la UTT y otras, que ya ofrecen gran despliegue a nivel nacional y están tratando de hacer pie en nuestra provincia. Y debe incrementarse, con fuerza de ley, el fomento a la transición agroecológica en todo el territorio provincial, al arraigo y la vuelta al campo.

Los municipios, por su parte, tienen una gran responsabilidad que aún no están asumiendo en su plenitud. Es necesario que generen y apoyen iniciativas de huertas urbanas y de emprendimientos agroecológicos en el periurbano.

Pero además de reclamar y exigir, debemos organizarnos, capacitarnos y poner cada uno lo que pueda al servicio de esa transformación de la realidad que anhelamos. Algunos pondrán conocimientos, otros experiencia, muchos deberán poner tiempo (¡un poquito cada uno sumal!), algunos pocos dinero y, quienes las tengan, parcelas de tierra. Todo aporta. Exigir alimentos sanos es necesario, pensar qué podemos aportar nosotros a su producción, también.

Les invito a que en esta marcha por una alimentación sana, segura y soberana, carguemos positivamente nuestras mochilas leyendo con atención y postura crítica los jugosísimos y variados aportes a la temática planteada, estos regalos de saberes, ideas, experiencias e historias de vida traídas por quienes en los más distintos ámbitos están poniendo literalmente cuerpo y alma en este movimiento, reunidos en esta obra imprescindible de la Cátedra Abierta de Soberanía Alimentaria de la UADER.

Tincho Martinez

Introducción

Un día un niño de diez años visitó por primera vez un campo y se encontró con que allí había gallinas. Y que las gallinas ponían huevos. La idea y experiencia que él tenía, era que los huevos se compraban en el supermercado. ¿Realmente no sabía que los huevos vienen de las gallinas? No es que no lo sabía, es que nunca había comprobado o visto cómo es que los huevos (que salen de las gallinas), llegan a las góndolas de un supermercado. Entonces, este niño tuvo por primera vez la posibilidad de experimentar *in situ* el preciso momento en que la gallina puso su huevo. No solo lo vio. Cuando el ave se fue y dejó su huevo, este niño lo recogió y pudo sentir que aún estaba tibio. No se puede transferir aquí la emoción con la que vivió ese momento. Por supuesto, quiso llevárselo y atesorarlo en su casa. El mayor premio y satisfacción que obtuvo ¡fue comérselo! Sus palabras ahora sí pudieron expresar lo que le había pasado: “Comí un huevo de verdad... ¡de gallina de verdad!”.

De esta anécdota, que realmente ocurrió no hace mucho tiempo, podríamos derivar muchas cuestiones: la enajenación de las personas con la materia prima, ¿cuándo nos enajenamos del origen de la materia prima?; la industrialización de los alimentos, ¿qué pasa en el medio entre que la gallina pone el huevo y la góndola del supermercado?; los sistemas de producción de alimentos y los costos que conlleva, ¿es lo mismo una gallina en el campo con su gallinero espaciado que una gallina confinada y medicada en una jaula de un gran galpón?; ¿Por qué en la actualidad no todos podemos tener la experiencia de comer un “huevo de verdad”? ¿Desde cuándo los hogares delegaron su confianza a la industria alimenticia para dar de comer a nuestras familias? ¿Cuándo fue que la etiqueta de un paquete de algo comestible bastó para convencernos de que es seguro y nutritivo para nuestra salud? Tenemos derecho a recibir alimento ¿a cualquier precio y de cualquier modo?

La convicción de que la vida puede ser mejor para todos y todas, es la premisa con la que hemos caminado en este tiempo y la que nos moviliza a seguir inventando el futuro. Pero la transformación de la vida social es una tarea necesariamente colectiva y, en este sentido, precisamos de las distintas miradas para poder conocer

y analizar con mayor profundidad la complejidad de la situación que queremos transformar. En este caso, nuestra lupa se ubica en la realidad de la alimentación de nuestro pueblo, más precisamente, en la temática de la soberanía alimentaria.

El creciente interés en torno a las problemáticas que surgen a partir de los modos de producción y consumo de alimentos en nuestras sociedades, ha congregado en la Argentina a más de 40 universidades¹, y dado lugar al surgimiento de espacios afines como movimientos sociales, asociaciones de productores, entre otros, que visibilizan y ponen en agenda política las consecuencias que trae el sistema agrícola moderno. Ciertos factores, como el aumento de la obesidad y otras enfermedades crónicas como la diabetes (sobre todo en niños) y el hambre que persiste y afecta a más de 800.000.000 de personas en el mundo en contraposición a la concentración de la producción de alimentos en poquísimas manos ponen en evidencia, a nivel mundial, la gravedad de estos asuntos y la necesidad de ser tratado urgentemente, dado que afecta directamente la salud y la preservación de la vida de las personas y su hábitat. Somos testigos de una gran contradicción histórica: se produce más alimento que nunca y nunca antes tantas personas se vieron privadas de ese derecho humano.

En este sentido, las consecuencias del modelo productivo que instauró la revolución verde² alcanzó para ofrecer seguridad alimentaria a algunos países, pero a un coste muy alto: el de la salud y la soberanía de los pueblos. La situación de expulsión de miles de campesinos en todo el mundo, la amenaza constante del fin de la agricultura familiar, hicieron que surjan fuerzas desde abajo organizadas

1 La primer Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria surge en la Universidad Nacional de La Plata en el año 2003, lo que representó un verdadero paso en la lucha por los derechos al acceso por una alimentación sana, segura y soberana

2 A partir de la década de 1950 en muchos países del mundo se incorporaron nuevas tecnologías a la actividad agraria en gran escala: variedades híbridas de vegetales y animales de alto rendimiento (VAR), insumos como fertilizantes inorgánicos, insecticidas, herbicidas y agua para riego, puesto que se pretendía solucionar la problemática del hambre a la que se consideraba ligada a un problema de baja productividad. Lejos de cumplir con el objetivo inicial, entre las principales consecuencias –invisibilizadas por la hegemonía de un modelo productivo basado en la insumo-dependencia– se destacan la progresiva reducción de la mano de obra y de población rural, el aumento del empleo temporario, el control de las tecnologías por parte de los grandes complejos agroindustriales. Para ampliar sobre este tema, se recomienda Cox de Brito (2018), Molinero, F. (1990) y García Ramón, M.D. (1995).

y unidas por buscar modelos alternativos para producir y consumir alimentos, y pelear políticamente por ellos, a partir del concepto de soberanía alimentaria. Allí anida la resistencia de pensar un modo diferente de intervenir sobre la alimentación, de establecer las políticas públicas necesarias para que cada pueblo, municipio, región, país, pueda garantizar la producción de alimentos necesarios para su subsistencia. Porque el hambre, la salud y la vida son políticos.

En Paraná el compromiso por la soberanía alimentaria y su consecuente conformación del espacio de cátedra libre, surge a partir del interés de un grupo de estudiantes de la carrera del Profesorado y Licenciatura en Geografía (FHA-yCS - UADER) que visibilizan y comparten fuertemente la preocupación por temas como la contaminación por el uso de agrotóxicos, la industrialización de los alimentos y su impacto en la salud, el reconocimiento de circuitos productivos alternativos, entre otros. Desde allí se pretende promover diferentes áreas de la cultura y producción del conocimiento que no son parte específica de los contenidos curriculares de las carreras, y que exigen un abordaje interdisciplinar, y el reconocimiento de saberes no académicos.

Actualmente, se torna impostergable el debate epistemológico en el corpus de conocimientos formales que se brindan en las universidades, dado que urge la necesidad de un análisis acerca de la relevancia y la correspondencia de los mismos con las realidades latinoamericanas. En este sentido, la existencia de la figura de “cátedra libre” (inspirada en los principios de la Reforma Universitaria de 1918) plantea la necesidad de espacios que aborden contenidos que no tienen lugar en las cátedras formales y específicas de las diferentes carreras de cada facultad, pero que son considerados como tópicos a desarrollar y abordar en los espacios académicos. En este sentido, existen infinidad de saberes provenientes de las diversas comunidades latinoamericanas, que han sido relevados y transmitidos desde la construcción de una identidad cultural. Gran parte de esos conocimientos ancestrales han sido víctimas de un epistemicidio, derivados de años de genocidio a comunidades nativas y criollas. Al mismo tiempo, las transformaciones de diferentes modelos económicos han ido posicionando las políticas de la producción de alimentos en un proceso de desmedida industrialización y enajenación. Por consiguiente, las metas y desafíos de la presente obra es recuperar

estos conocimientos en conjunto con sectores populares (ya sea del periurbano, o de zonas rurales, principalmente pequeños productores y de la agricultura familiar) para que de este modo se dé lugar a un proceso de revalorización y empoderamiento de estos grupos.

La idea de reunir las palabras de quienes en su momento nos regalaron sus experiencias y saberes sobre la vida, se vuelve un respiro ante un mundo que se pronostica incierto y amenazante. Un respiro y un empeño en la creencia colectiva de ordenar lo prioritario, lo primitivamente humano que es repensar lo establecido, lo naturalizado, lo que el capitalismo ha demostrado no poder generar: alimentos sanos, soberanos y accesibles para todos y todas.

Este es un libro necesario y esperanzador. No traerá recetas ni respuestas precisas, pero sí abonará el sueño de otros mundos posibles, y generará preguntas que abrirán diálogos. Aquí encontrarán el discurso de personas dedicadas a juntar evidencia suficiente para mostrar que estamos frente a un problema que nos está llevando a un progresivo deterioro de la salud; que desmitifican que la solución del mismo esté en vivir cerca de la naturaleza, como si esta estuviese ajena al problema. La gente en los pueblos cercana a los “campos” se enferma tanto o más que la que está en las ciudades. Esta denuncia es el termómetro para empezar a pensar en el modo de nutrirnos: ¿qué significa nutrirnos? Tenemos el compromiso de mirar las diversas prácticas culturales en torno a la alimentación como un legado histórico, para luego entender que no hay una sola forma de producir alimentos y que, muchas de esas formas, utilizadas en el pasado, nos muestran caminos más saludables en muchos sentidos: nos reúnen en comunidad, nos invitan a armar cooperativas, a generar ideas colectivas, economías solidarias y sociales que apuntan a una verdadera distribución de la riqueza. Esta herencia que sentimos debemos tomar es la de las minorías, pueblos originarios y mujeres que forjaron durante tanto tiempo un modo de vida que respeta, valga la redundancia, la propia vida. La invisibilización histórica de estas comunidades solo ha fortalecido la reproducción de lo injusto. Por eso, lo que recopilamos en esta obra tiene que ver con el recorrido de atajos dentro de un sistema que prioriza la mercantilización de bienes humanos; atajos creados por ideas que buscan legitimar esas prácticas

ancestrales y darles un espacio en el orden legal vigente, para reunir la fuerza, el coraje y la valentía de seguir adelante.

La organización del libro sigue el orden en el cual se sucedieron los encuentros desarrollados durante el año 2017 y han sido transcritos, corregidos y reelaborados por sus autores. La modalidad de trabajo de los encuentros fue de seminarios abiertos, con la presencia de expositores y un coordinador. La selección de los ejes temáticos fue una tarea debatida por el colectivo de integrantes de la cátedra a partir de los conocimientos, contactos y posibilidades. A continuación, presentaremos brevemente cada uno de ellos.

Alimentación y Salud

El primero se desglosa en tres trabajos que nos invitan a pensar, por un lado, en el compromiso y la responsabilidad de las universidades en tanto productoras de conocimiento respecto a la salud de las personas y, por consiguiente, en su alimentación. Por el otro, una mirada desde las estadísticas que evidencian la vulneración del derecho a la salud, como así también las contradictorias políticas de estado que promueven una alimentación saludable y al mismo tiempo avanzan sobre la mercantilización de productos industrializados. Las autoras del tercer trabajo, nos acercan al universo de exploración de sabores e historias culinarias recuperando el valor de la flora y fauna nativas.

Soberanía alimentaria vs Seguridad alimentaria

Retomando los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria, este capítulo nos acerca a prácticas agroecológicas desde una mirada técnica y profesional, desarrolladas en distintos contextos espaciales de la provincia de Santa Fe. Eduardo Spiaggi realiza un recorrido teórico y conceptual sobre el agronegocio en la Argentina y presenta dos ejemplos de experiencias agroecológicas: Naturaleza Viva y Casilda. Natalia Sosa, nos trae su recorrido como asesora en una cooperativa

de producción de arroz agroecológico en San Javier, aportando tanto elementos técnicos como operativos de la dinámica organizativa.

Agroecología

Este capítulo cuenta con dos artículos, el primero, es la experiencia de una práctica agroecológica a cargo de Leonardo Kostner, productor ganadero de María Grande que resume su elección productiva agroecológica como un “modo de vida”. El segundo, se trata del relato de Nicolás Indelángelo, en el que desarrolla el concepto y paradigma de la agroecología como práctica política y presenta algunas herramientas técnicas que justifican la posibilidad de producir de manera rentable y saludable. Ambos relatos ejemplifican el camino alternativo pero también posible, real y práctico de la agroecología.

Economía Social y Solidaria

Aquí encontraremos dos relatos sobre las alternativas al sistema de intercambios y de relaciones entre productores y consumidores, es decir, sobre las búsquedas de formas de comercio justo y soberano. En primer lugar Lucas Cardozo realiza una aproximación conceptual y teórica acerca de la Economía Social y Solidaria en Latinoamérica y en Argentina y su relación con los movimientos sociales campesinos y vinculados a las luchas por la soberanía alimentaria.

Violeta Pagani, reflexiona en torno al esquema productivo de corte extractivista y la necesidad de repensar las lógicas del vínculo producción-consumo, planteando las alternativas posibles a partir de su experiencia en la red de comercio justo del litoral, las particularidades de su funcionamiento y la relación con la soberanía alimentaria. Karina Kasprzyk, nos acerca desde su experiencia como trabajadora del Estado en la agricultura familiar, sobre la situación del pequeño productor, familiar o campesino como sujeto político.

Mujeres y Alimentos

En este capítulo las mujeres en primera persona contaron, desde diversos ángulos, el aporte femenino a la construcción de la Soberanía Alimentaria. Jesús Contreras trabajó sobre el papel de las mujeres como productoras de alimentos. Viviana Quaranta quien trabajó con las mujeres rurales de Entre Ríos y Santa Fe desde la Secretaría de Agricultura familiar, presenta una reseña y reflexiones en torno a las situaciones de la mujeres rurales en el mundo y en América Latina. Por su parte, Pamela Oliva, vinculada a la cosmética natural comparte la experiencia de participación en la producción de alimentos en una granja agroecológica. Jorgelina Welsch trabajó sobre las relaciones de género en el ámbito rural entrerriano, destacando procesos como la invisibilidad del trabajo femenino en las explotaciones agropecuarias.

Derechos y Alimentación

María Eugenia Marichal presenta los debates legales en torno a la idea de soberanía alimentaria, en un recorrido que abarca desde lo legal como una parte del derecho, como una parte del fenómeno jurídico, y la legalidad como una política de estado. Marcos Filardi, por su parte, desarrolla los aspectos constitucionales y jurídicos en torno al derecho a la alimentación en nuestro país como así también de los incumplimientos y transgresiones por parte de la industria alimentaria y del sistema productivo.

Debates y conflictividades

Este capítulo de cierre cuenta con dos trabajos que plantean problemáticas y tensiones en términos sociales, políticos y económicos para la transformación hacia la soberanía alimentaria. Por un lado, Julia Colla nos muestra el impacto del agonegocio en las comunidades indígenas wichis y qom del Chaco, y las resistencias y conflictos que las comunidades tienen en la lucha por la tierra como parte de la lucha por la soberanía alimentaria. Por otra parte, Juan Manuel Villulla analiza

aspectos de la estructura agraria pampeana bajo el paradigma agroindustrial y particulariza el análisis en la situación y condiciones sociales de los trabajadores agrícolas que participan.

María Silvina Basgall
María Laura Visintini