

UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Mujeres campesinas cocinando por la vida en sus territorios

Laura Juanita del Pilar Rodríguez Ayala

Universidad Nacional de Colombia

Facultad de Ciencias Humanas

Maestría en Sociología

Bogotá D.C., Colombia

2020

Mujeres campesinas cocinando por la vida en sus territorios

Laura Juanita del Pilar Rodríguez Ayala

Tesis presentada como requisito parcial para optar al título de:

Magister en Sociología

Directora:

Doctora en Demografía

Nubia Yaneth Ruíz Ruíz

Línea de Investigación:

Sociología rural

Universidad Nacional de Colombia

Facultad de Ciencias Humanas

Maestría en Sociología

Bogotá D.C., Colombia

2020

*Dedicado a las mujeres valientes que me han
inspirado a lo largo de mi vida*

Declaración de obra original

Yo declaro lo siguiente:

He leído el Acuerdo 035 de 2003 del Consejo Académico de la Universidad Nacional. «Reglamento sobre propiedad intelectual» y la Normatividad Nacional relacionada al respeto de los derechos de autor. Esta disertación representa mi trabajo original, excepto donde he reconocido las ideas, las palabras o materiales de otros autores.

Cuando se han presentado ideas o palabras de otros autores en esta disertación, he realizado su respectivo reconocimiento aplicando correctamente los esquemas de citas y referencias bibliográficas en el estilo requerido.

He obtenido el permiso del autor o editor para incluir cualquier material con derechos de autor (por ejemplo, tablas, figuras, instrumentos de encuesta o grandes porciones de texto).

Por último, he sometido esta disertación a la herramienta de integridad académica, definida por la universidad.

Juanita del Pilar Rodríguez A.

Laura Juanita del Pilar Rodríguez Ayala

Fecha 16/11/2020

Agradecimientos

A lo largo de estos años han sido muchas las personas que han aportado desde su saber a la orientación y desarrollo de esta investigación, estoy agradecida con cada comentario que hicieron para alimentar los objetivos y contenido de este trabajo, creo que el resultado integra parte de esos debates, charlas y sugerencias.

A la Fundación Ceiba y la Gobernación de Casanare por creer y apoyar esta investigación, gracias a esto ahora es un gran aporte para entender y emprender nuevos proyectos frente al desarrollo social de Nunchía y del departamento. Con la socialización de este trabajo y de sus imágenes se están generando procesos de apropiación del conocimiento científico de las comunidades que de otra forma habría sido difícil conseguir. A la Maestría en Sociología de la Universidad Nacional por creer en mis capacidades al otorgarme admisión automática a este programa y abrir mis horizontes de la mano de grandes docentes.

A mi directora Nubia Ruíz Ruíz por su trabajo sensible, por su escucha, por su acertada y precisa orientación, porque su estímulo y lectura paciente dieron forma a este trabajo, su apoyo intelectual y emocional fue vital para el desarrollo de esta investigación. A Sara Sucen Martínez y Hernán Rivera por sus comentarios a esta investigación, por su apoyo a lo largo de estos años, por la comprensión y los valiosos encuentros que se dieron con este trabajo. Al profesor Newton Narciso por su orientación en mi intercambio académico en la Universidad de Brasilia, sus

escritos y las de otras(os) investigadores(as) de Brasil fueron esenciales para profundizar teóricamente en mi trabajo.

A las mujeres gastronomas y campesinas de Nunchía Casanare, Eulalia, Blanca y Omaira por su amistad, por su disposición para participar de esta investigación, por compartir conmigo su saber, su comida y cariño durante estos años, porque sin su valentía y apoyo esta investigación no habría sido posible. Tampoco lo hubiera sido sin el trabajo de Nohora Aguilar de la Red de Mujeres de Casanare gracias a su orientación conocí a estas mujeres campesinas y otras que hacen parte de la Plaza Campesina de Nunchía y de la Asociación de Turismo con Sabor a Llano.

A Rubens por ser mi inspiración en este camino, por las iluminadoras conversaciones sobre nuestras investigaciones, por brindarme tanta sabiduría y cariño, por ser mi compañero en la construcción de nuestros sueños. A mi mamá Luz Teresa Ayala por su compromiso con este trabajo, por ser un apoyo incondicional, por motivarme y enseñarme a entregar todo lo que soy en lo que hago, por ser mi inspiración de vida. A Rafael por su orientación en la realización de las gráficas y por hacer más alegre el día a día. A mi papá Leonel Humberto Rodríguez por su apoyo con documentos que son base de este trabajo, por inspirar mi curiosidad y mi voluntad de trabajo, por apoyarme siempre, gracias por darme a conocer a Claudia Lucia, nuestras conversaciones me ayudaron a aclarar los objetivos de esta tesis, estos recuerdos junto a ella siempre estarán en mi memoria.

Resumen

Esta investigación responde a la pregunta sobre cómo las transformaciones en los últimos treinta años de las cocinas tradicionales de mujeres campesinas de Nunchía, Casanare se relacionan con el progresivo desgaste del derecho a la alimentación y con la agudización del modelo de desarrollo rural a nivel departamental. El presente trabajo reúne métodos cualitativos y cuantitativos de recolección y análisis de información, se centra principalmente en la metodología de historias de vida de tres mujeres campesinas de Nunchía que trabajan con la venta de comidas típicas. Partiendo de que la garantía del derecho a una alimentación adecuada en comunidades campesinas está íntimamente relacionada a la configuración de sus territorios, se encontró que con la agudización del modelo de desarrollo rural neoliberal que se centra en el crecimiento de la producción de monocultivos agroindustriales y de la explotación de petróleo en Casanare, ha deteriorado progresivamente la soberanía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional en los términos de esta comunidad campesina. Lo anterior se ve reflejado en los cambios en las cocinas tradicionales de estas mujeres y por lo tanto en las comidas que elaboran. Ante estos procesos, en Nunchía los saberes y prácticas alimentarias desde la agricultura hasta la preparación culinaria de alimentos se han recreado a través de las manos de mujeres campesinas para resistir y adaptarse a los cambios en sus territorios.

Palabras clave: mujeres campesinas, derecho a la alimentación, cocinas tradicionales, agricultura campesina, desarrollo rural.

Abstract

This research responds to the question about how the transformations on the last thirty years of the traditional cuisine of farmer women in Nunchía-Casanare, are related to progressive wear of the right to food and to the sharpening of the rural development model at the municipal, state and national level. This research gathers qualitative and quantitative methods of information collection and analysis. Basically, it is focused on the methodology of life stories of three peasant women from Nunchía, who work with the sale of typical foods. To begin with, there is a fact that the guarantee of the right to adequate food in peasant communities is closely related to the configuration of their territories. We found that there is a progressive deterioration of autonomy, sovereignty, food, and nutritional security in the terms of this farmer community. It is due to the sharpening of the neoliberal economic and rural development model that focuses on the growth of the use and possession of land for the production of agro-industrial monocultures or for the exploitation of the oil industry in Casanare. This is reflected by the changes in the traditional cuisines of these women and in the meals, they make. Because of this, the knowledge and food practices from farmer agriculture to the culinary preparation of food have been taken place in Nunquia's women hands, to resist and adapt to changes in their territories.

Keywords: peasant women, right to food, traditional cuisines, farmer agriculture, rural development.

Resumo

Esta pesquisa responde a questão de como as transformações ocorridas nos últimos trinta anos nas cozinhas tradicionais das camponesas de Nunchía em Casanare, estão relacionadas com a perda progressiva do direito à alimentação e com o aprofundamento do modelo de desenvolvimento rural à nível municipal, estadual e nacional. Esta pesquisa reúne métodos qualitativos e quantitativos de coleta de dados e análise de informação, estando focada principalmente na metodologia de histórias de vida de três camponesas de Nunchía que trabalham com a venda de alimentos típicos. Partindo do fato de que a garantia do direito à alimentação adequada nas comunidades camponesas está intimamente relacionada à construção de seus territórios, constatou-se que o avanço do modelo de desenvolvimento econômico rural neoliberal que privilegia a acumulação e crescimento do uso de terras para a produção de monoculturas agroindustriais ou para a exploração do petróleo em Casanare, resulta na progressiva deterioração da autonomia, soberania e segurança alimentar e nutricional nos termos desta comunidade camponesa, o que se reflete nas mudanças das cozinhas tradicionais dessas mulheres e portanto nas refeições que fazem. Diante desses processos, em Nunchía os saberes e as práticas alimentares, desde a agricultura camponesa até o preparo culinário dos alimentos, foram recriados pelas mãos das camponesas para resistir e se adaptar às mudanças em seus territórios.

Palavras chave: mulheres camponesas, direito à alimentação, cozinhas tradicionais, agricultura camponesa, desenvolvimento rural.

Índice

Introducción.....	11
I. Construcción de la investigación.....	15
II. ¿Desarrollo rural que precariza?.....	36
El llano y el piedemonte casanareño.....	36
Petróleo como motor de desarrollo en Casanare.....	40
Extractivismos y violencia.....	43
Agroindustria en la Orinoquía y Casanare.....	57
Desarrollo rural departamental.....	65
III. Transformaciones de la alimentación.....	80
Agricultura campesina, familiar y comunitaria.....	80
Agricultura campesina y alimentación.....	93
Cocina y derecho a la alimentación en comunidades campesinas.....	107
Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional Nacional, Departamental y Municipal.....	129
IV. Trabajo con comidas típicas de cocinas tradicionales.....	138
Preparación culinaria y gastronomía.....	138
Cocinar autonomía, cuidado y la Plaza Campesina de Nunchía.....	159
Mujeres campesinas y derecho a la alimentación.....	164
Consideraciones.....	172
Fotografías.....	178
Bibliografía.....	181

Introducción

La alimentación en comunidades campesinas está relacionada con las relaciones sociales, económicas y culturales que se tejen en sus territorios. Históricamente en el campo colombiano se ha privilegiado la acumulación y tenencia de tierras en pocas manos y con formas de producción latifundista, de monocultivo agroindustrial o de explotación de recursos naturales en detrimento de las sociedades campesinas.

En el municipio de Nunchía en el departamento de Casanare, como en otros lugares del país, los saberes y prácticas alimentarias desde el trabajo agrícola hasta la preparación culinaria

de alimentos se han recreado a través de las manos de mujeres campesinas que resisten al deterioro de sus condiciones de vida.

En este sentido, esta investigación analiza cómo los cambios en los últimos treinta años de las cocinas tradicionales de mujeres campesinas de Nunchía se relacionan con la garantía del derecho a la alimentación y el modelo de desarrollo rural en sus territorios. La hipótesis o problema que se aborda es el progresivo desgaste del derecho a la alimentación de ellas y sus formas de resistencia. Factores que se reflejan en los cambios y continuidades en el sistema de las cocinas tradicionales y que encuentran su origen en la transformación de la ruralidad bajo el modelo de desarrollo rural.

El modelo estatal entiende el desarrollo rural como desarrollo agropecuario, privilegiando la expansión y fortalecimiento de la producción agroindustrial de monocultivos, la ganadería y la explotación petrolera en Casanare. Para entender las consecuencias de este proceso para la seguridad y soberanía alimentaria de estas mujeres campesinas se desarrolló una investigación sociológica en el municipio de Nunchía del departamento de Casanare.

Las referencias sobre cocinas tradicionales en el departamento son escasas, y la que se encontró se enfoca en la relación de la cocina regional con la identidad cultural y su importancia patrimonial. De igual forma, en el Plan Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional “Bastimento” de Casanare y en el Plan Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional “El Mararay” de Nunchía, se retratan algunas de las dificultades alimentarias que enfrentan las comunidades campesinas y la población casanareña en general.

Estos planes abordan la seguridad alimentaria y nutricional haciendo especial énfasis en la condición de pobreza de las poblaciones y sus consecuencias para su alimentación. Aunque este

trabajo pasa necesariamente por entender las dinámicas que se relacionan con la generación de la pobreza rural, no se centra en este análisis. Por el contrario amplía la mirada para tener en cuenta que la alimentación es adecuada, cuando es acorde con las prácticas culturales, la estructura social, es nutritiva, combate el hambre y la pobreza, es sostenible con el medio ambiente y socialmente justa para la población. Es decir que se centra en entender las múltiples condiciones que permiten la alimentación de estas mujeres en sus territorios.

Nunchía es considerado como un municipio con presencia histórica de campesinado, sobre todo de aquellos que se dedican a cultivar en las márgenes de los ríos o en las tierras fértiles del piedemonte y la montaña, así como a la cría de animales para pequeña producción. El municipio también es conocido por que en la sabana hay producción agroindustrial de arroz y ganadería extensiva en grandes propiedades, y recientemente ha servido para la expansión de la agroindustria de palma de aceite.

Con base en las dinámicas de este territorio, en este escrito se teje la historia de vida de tres mujeres campesinas en relación con las dinámicas sociales que han reconfigurado la ruralidad, haciendo énfasis en los saberes y las prácticas alimentarias tradicionales que persisten y las que han cambiado a lo largo del tiempo. Así como el proceso que adelantan para garantizar el derecho a la alimentación de sus familias y comunidades ante la expansión de los extractivismos. Esto se desarrolla en los cuatro capítulos siguientes:

En el primer capítulo se hace una reconstrucción del proceso de delimitación teórica y metodológica de la investigación, además presento algunos momentos de desarrollo del trabajo de campo, las formas de clasificación y análisis de la información para relacionar las dimensiones conceptuales con la información recolectada. El segundo capítulo está guiado por el

análisis sobre la perspectiva de desarrollo rural y sus consecuencias en el territorio nunchiano, casanareño, de la Orinoquia colombiana y especialmente en la historia de vida de estas mujeres campesinas. Esto se realizó con base en las entrevistas hechas a funcionarios públicos y lideresas sociales, así como a partir de la lectura de los Planes de Desarrollo Departamental, la ley para el establecimiento de las Zonas de Interés de Desarrollo Rural y Económico (ZIDRES) y las políticas de incentivos a la explotación petrolera, además de datos sobre la producción de arroz, palma y el cultivo de alimentos variados de la agricultura campesina en el municipio y en el departamento.

En el tercer capítulo se analiza la relación entre los cambios en la ruralidad en Casanare y Nunchía, y el deterioro del derecho a la seguridad alimentaria y nutricional, así como del derecho a la soberanía alimentaria del campesinado. También algunas transformaciones en las características de estas cocinas, y su relación con los procesos organizativos de estas mujeres.

El cuarto capítulo profundiza la reflexión sobre los cambios en las cocinas tradicionales y se centra en la culinaria o preparación de comidas típicas en relación con las transformaciones de la ruralidad a través de la historia de vida de estas mujeres. También se analizaron los procesos colectivos que han construido desde las asociaciones para garantizar sus derechos, desde una alimentación adecuada hasta la construcción de su autonomía, independencia y sostén de la vida en sus territorios.

De esta forma a lo largo de los capítulos se explica cómo la agudización de la producción agroindustrial de arroz y la dependencia de la industria petrolera en Nunchía y Casanare está relacionada con la precarización de la seguridad y soberanía alimentaria de estas mujeres, sus familias y comunidades. Principalmente por las dependencias laborales, el desgaste de la tierra

por el uso de agrotóxicos, la expansión de la producción, consumo y uso de productos agroindustriales interfiriendo en la pequeña y mediana producción campesina de alimentos, así como reemplazando los tiempos, los saberes y prácticas tradicionales que son importantes para la elaboración de comidas comunes y típicas.

I

Construcción de la investigación

“La vida es una totalidad, un conjunto, un fluir de algo particular y genérico al mismo tiempo. Si uno le coge el hilito a algo particular, ese particular lo lleva a la relación entre eso y otras muchas partes, eso ya es el conjunto, es una totalidad, y como totalidad es algo parecido a la vida y la vida es lo que estamos tratando nosotros de captar”.

Alfredo Molano, *Mi historia de vida con las historias de vida*

Esta investigación nace no sólo como una propuesta de investigación académica para la maestría en sociología, también como un proyecto seleccionado para ser desarrollado con el apoyo financiero del crédito-beca del convenio entre la Fundación Ceiba (entidad jurídica constituida por varias universidades de Colombia) y la Gobernación de Casanare, que tuvo por objetivo fortalecer las capacidades de investigación en ciencia, tecnología e innovación en el departamento.

Así pues es un trabajo con el que contribuyo desde la investigación académica al desarrollo social del departamento y busco generar procesos de apropiación social del conocimiento por las personas y comunidades con las que trabajé. A continuación, presento el proceso de construcción teórica y metodológica de mi investigación, así como mi primer acercamiento a la realidad de las mujeres campesinas de Nunchía.

Entiendo la alimentación como una dimensión de la vida social que debe ser abordada desde una perspectiva interdisciplinar, a partir de esto busco responder a la pregunta sobre cómo las transformaciones en los últimos treinta años de las cocinas tradicionales de mujeres

campesinas de Nunchía en el departamento de Casanare, se relacionan con la garantía del derecho a la alimentación y el modelo de desarrollo rural en sus territorios.

Con estas ideas en mente en el 2018 comencé el proceso de delimitación de la comunidad y las personas con las que construí mi investigación, el hecho de que esta se haya desarrollado con una beca del departamento de Casanare tiene que ver con mi historia de vida en Yopal, aquí crecí y continúo viviendo.

Como antropóloga he trabajado especialmente con organizaciones de base afrocolombianas en Yopal; sin embargo, desde muy joven he tenido varios acercamientos al conocimiento de las problemáticas del campesinado y a las perspectivas feministas, este interés, así como mi pasión por la alimentación fueron importantes en la construcción de esta investigación.

Escogí el municipio de Nunchía por orientación de la agrónoma Nohora Aguilar, quien trabaja en la Red de Mujeres de Casanare y me habló de la labor adelantada por mujeres de este municipio, quienes han participado en procesos de fortalecimiento de la agricultura campesina, así como de las cocinas y gastronomía regional. Sin saber mucho más sobre los procesos colectivos que se están tejiendo desde hace décadas, y con mayor intensidad desde hace cinco años por las manos de campesinos y campesinas, me adentré en el territorio y llegué a la casa de Eulalia, una mujer campesina y gastronoma tradicional quien participa de la “Asociación de Turismo con Sabor a Llano”.

Al mismo tiempo conocí a Omaira la hija mayor Eulalia, y quien como mujer campesina y gastronoma tradicional hace parte de la “Asociación de la Plaza Campesina Dinámica” de Nunchía. La cual al carecer de una infraestructura fija se ha desarrollado de forma itinerante en

varios lugares del municipio el primer domingo de cada mes, aquí las mujeres campesinas llevan sus comidas típicas y tradicionales para la venta.

Cuando participé de las primeras Plazas campesinas hacia mediados del 2018 conocí a Nubia la presidenta de la Asociación y a Blanca una de las gastrónomas tradicionales campesinas que participó de esta investigación. Omaira y Eulalia viven en el piedemonte, Blanca vive en el llano de sabana nunchiana y es asociada a la Plaza, además tiene una larga trayectoria en el trabajo comunitario a través de la Junta de Acción Comunal de su vereda, escenarios y procesos que han estado orientados a mejorar la calidad de vida de su comunidad, especialmente desde la alimentación. Estas mujeres fueron las principales participantes de esta investigación, a través de sus conocimientos y prácticas culinarias, alimentarias y organizativas por la construcción de su autonomía y la garantía de sus derechos.

Después de la primera revisión bibliográfica y delimitación de mi hipótesis, realicé entrevistas a dos funcionarios públicos de la Gobernación de Casanare y volví a Nunchía los primeros meses del 2019 para hacer trabajo de campo. Para ese momento los encuentros con estas mujeres en los meses posteriores a terminar cada semestre académico se volvieron parte de la rutina y era esperado por ellas y por mí, habíamos construido una amistad que permitía que compartieran conmigo su historia. En ese momento con autorización de ellas comienzo a grabar nuestras conversaciones, que no fueron entrevistas estructuradas sino “entrevista a profundidad” guiadas por mis interrogantes sobre su alimentación, las cocinas y los cambios en sus territorios.

Para el segundo semestre del 2019 con la delimitación de la metodología, y los primeros análisis de las entrevistas a los funcionarios públicos y de las conversaciones con las mujeres, volví a Nunchía por todo el mes de agosto a profundizar en sus historias de vida y en la

indagación de los procesos organizativos en los que participan. De esta forma me reuní con Nubia para conocer más de la historia de la Plaza Campesina de Nunchía y con Noralba quien es la presidenta de la Asociación de Turismo con Sabor a Llano, para saber más del trabajo emprendido por las mujeres asociadas. Esta información la clasifiqué en una matriz dividida por cada categoría de análisis y por la cantidad de entrevistas transcritas que tenía de los diferentes actores sociales.

Para desarrollar esta investigación utilicé el método de estudio de caso, teniendo en cuenta que:

Su mayor fortaleza radica en que a través del mismo se mide y registra la conducta de las personas involucradas en el fenómeno estudiado... Además, en el método de estudio de caso los datos pueden ser obtenidos desde una variedad de fuentes, tanto cualitativas como cuantitativas; esto es, documentos, registros de archivos, entrevistas directas, observación directa, observación de los participantes e instalaciones u objetos físicos. (Chetty, citado en Martínez, 2006, p. 167)

Este estudio corresponde a la experiencia vital de tres mujeres campesinas gastronomas del municipio de Nunchía en relación con las transformaciones de la ruralidad en Casanare. Para esto utilicé métodos de investigación cualitativa como las entrevistas en profundidad en los términos de Taylor y Bogdan (1992), estas consisten en:

Reiterados encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes [actores], encuentros éstos dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras. Las entrevistas en profundidad siguen el modelo de una conversación entre iguales, y no de un intercambio formal de preguntas y respuestas. (p.80)

Además, propuse las historias de vida como marco interpretativo de los relatos personales y resalté su relación con las dinámicas sociales del territorio. Entiendo que, “la historia de vida permite traducir la cotidianidad en palabras, gestos, símbolos, anécdotas, relatos, y constituye una expresión de la permanente interacción entre la historia personal y la historia social” (Puyana y Barreto, 1994, p. 186). También me baso en las ideas de Chárriez (2012) para justificar la pertinencia de este método, “tal vez éste sea el que mejor permita a un investigador indagar cómo los individuos crean y reflejan el mundo social que les rodea” (p. 52).

Así pues, en las historias de vida se relaciona el análisis de la acción social de los individuos con las estructuras sociales y culturales que son formadas por ellos y les dan forma a sus trayectorias, como lo explica Gaulejac (1999) el objeto de la sociología de las historias de vida está en concordancia con la perspectiva de Marcell Mauss de entender la “personalidad total” a través del relato que la persona hace de sí misma para:

Tratar de captar la dialéctica entre lo singular y lo universal por medio del estudio concreto de una vida humana; de entender en qué el individuo es el producto de una historia de la cual intenta convertirse en el protagonista; de estudiar la relación entre historia e historicidad, cruzando: a) el análisis de los diferentes determinismos que contribuyen a producir al individuo; b) el análisis de la relación del individuo con esas determinaciones, del trabajo que lleva a cabo para contribuir a la construcción de su propia existencia (Bonetti y De Gaulejac, citados en Gaulejac, 1999, p. 2).

En este sentido, para el análisis estructural me basé en la comprensión de las perspectivas y acciones estatales frente al desarrollo rural en Casanare y Colombia, revisando los planteamientos de los planes de desarrollo departamental y la ley ZIDRES. Adicionalmente utilicé información cuantitativa a partir de datos estadísticos del DANE y de los gremios de productores, así como sobre producción agropecuaria en el departamento.

Una vez establecida la metodología, comienzo el diálogo entre esta y la perspectiva teórica, basada en el carácter complejo y multidimensional de la alimentación, partiendo de que esta es:

Mucho más que un hecho biológico, la alimentación humana es un acto social y cultural. Todavía más que un elemento de la llamada “cultura material”, la alimentación implica representaciones e imaginarios, envuelve elecciones, símbolos y clasificaciones que organizan las diversas visiones de mundo en el tiempo y en el espacio. (Menasche, Alvarez y Collaço, 2012, p. 8) [Traducción propia]

Desde esta reflexión propongo una investigación que se basa en el diálogo entre varias áreas del conocimiento, tales como la antropología, sociología, geografía, economía agraria y específicamente los trabajos que abordan la seguridad y soberanía alimentaria como categorías de análisis. Las categorías que son eje de esta investigación son: las cocinas tradicionales, el derecho a la alimentación, el desarrollo rural y la agricultura campesina.

Al respecto del desarrollo rural, históricamente la Orinoquía de la que hace parte Casanare ha tenido los departamentos con más alta concentración de tierras en un pequeño porcentaje de propietarios. De acuerdo con la clasificación de Machado (2017, p. 45) tiene una estructura agraria que puede ser entendida como “bimodal grande”, según esto en Casanare prima la gran propiedad, y es uno de los departamentos donde se concentra la mayor producción ganadera extensiva (Machado, 2017), de acuerdo con este autor:

Se considera bimodal una estructura donde dos tipos de tamaños (de propiedad) suman como mínimo el 85% del área y el tercer tamaño no controla más del 15%. Por ejemplo, si la grande tiene el 47% del área, la media el 42% y la pequeña el 11% se considera bimodal y no multimodal. (p.37)

Adicionalmente con la creación de la ley de Zonas de Interés de Desarrollo Rural, Económico y Social (ZIDRES), que son zonas destinadas a proyectos productivos asociativos

entre grandes agroindustriales y pequeños o medianos campesinos, se desarrolla un fenómeno que ya han analizado autores como Machado (2017), Barberi, Castro y Álvarez (2013) e instituciones como la FAO (2017), al abordar la cuestión y la estructura agraria en Colombia, este es el acaparamiento o concentración de tierras para producción a gran escala de inversionistas nacionales o extranjeros a través de la tenencia o la obtención de derechos de propiedad por vías legales, ilegales e informales. En este contexto la Orinoquía es una región donde según la perspectiva del gobierno nacional se pueden y se están adelantando este tipo de proyectos productivos.

Para entender esta perspectiva de desarrollo rural en Casanare, tuve en cuenta la diferencia que hace Machado (2017) entre este y el desarrollo agropecuario, según lo cual en Colombia este último “se refiere más a las condiciones productivas y de uso económico de los recursos, es decir, está más vinculado a los procesos de modernización de la producción y sus articulaciones con los mercados” (p.56).

Por el contrario, el desarrollo rural se trataría de procesos de mejora de la calidad de vida en las áreas rurales, es decir de las personas, sus comunidades y territorios, en palabras de Machado (2017) este es:

Entendido más como los procesos de mejoramiento de las condiciones de vida y el desarrollo social y político de las áreas rurales. Para decirlo, en otros términos, el desarrollo agropecuario pone en el centro los recursos y la utilización de su potencial productivo, en tanto que el rural pone en el centro a las personas. Es indudable que ambos procesos deben articularse y actuar de manera coordinada para lograr transformaciones integrales en las áreas rurales. En su sentido amplio, el desarrollo agropecuario y rural es el proceso de transformación de la economía y la sociedad rural, realizada con la participación del Estado y la sociedad civil, conducente a transformar las

condiciones materiales y las relaciones sociales y políticas que impiden el desarrollo para todos los integrantes de la ruralidad. (p.56)

Además de basarme en las ideas de Machado (2017) también entiendo el desarrollo rural en los términos de Gómez (2008) de acuerdo con él este:

Se asume como un proceso histórico de transformación, en el cual se consideran las siguientes dimensiones: la pluralidad, la sostenibilidad, una visión con equidad de género, empoderamiento de las comunidades campesinas y procesos de descentralización político – administrativa y financiera y conlleva la determinación autónoma de procesos de desarrollo local por parte de las municipalidades, con la participación de los diferentes actores rurales y una necesaria intervención del Estado. (p. 57)

Teniendo en cuenta estas ideas analizo cómo el modelo de “desarrollo rural” colombiano está orientado por el discurso científico de modernización productiva de mediados del siglo XX con la Revolución Verde. A través de este discurso se van a privilegiar las políticas orientadas a la industrialización del campo, donde los agentes de intervención son las unidades productivas agropecuarias más que la población rural en su complejidad territorial (Machado, 2017; Sánchez, 2019).

Para entender la complejidad territorial, me basé en los planteamientos de Gómez (2008) sobre “la nueva ruralidad”, entendida como “el objeto de estudio de la sociología rural y la unidad de intervención de los programas de desarrollo rural” (p. 60). Este autor se basa en los planteamientos de “Edelmira Pérez (2001), María Nazareth Wanderley (2001) y Luís Llambí (1994)” (Gómez, 2008) para proponer que la definición de la nueva ruralidad se basa en tres dimensiones: el territorio y las actividades, la especificidad de lo rural y el alcance de lo rural.

Me baso en este autor y en el informe del PNUD (2011) que plantea el territorio como “una construcción social en un espacio donde múltiples actores establecen relaciones económicas, sociales, culturales, políticas e institucionales, condicionadas por determinadas estructuras de poder y por las identidades de aquellos actores” (p.31), para entender cómo impacta la perspectiva de “desarrollo rural” estatal en las relaciones sociales que construyen la alimentación y las cocinas tradicionales en Nunchía, en las dimensiones de la producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos.

Sobre la especificidad de lo rural, Gómez (2008) plantea que hay ciertos factores que otorgan sentido a la identidad con el territorio y generan un fuerte control social:

Lo rural comprende un tipo de relaciones sociales con un fuerte componente personal. Esta relación personal es posible en territorios de baja densidad demográfica sobre la base de relaciones vecinales prolongadas y por la existencia de intensas relaciones de parentesco entre una parte significativa de los habitantes. (p. 60).

En relación con el alcance de lo rural, este llega incluso a territorios más densamente poblados, es decir hasta donde se extingue el tipo de relación propia de lo rural. Estas definiciones me ayudaron a entender las relaciones sociales que construyen estas mujeres campesinas con sus vecinos, pero también con otros líderes comunitarios, así como con políticos de la región en torno a la alimentación y su trabajo con las comidas.

Por otro lado, en medio del avance de esta perspectiva de “desarrollo rural” estatal, estas mujeres han creado estrategias de resistencia y adaptación desde procesos colectivos basados en la agricultura campesina, familiar y comunitaria. Para explicar lo anterior utilizo la definición consignada en la Resolución 464 de 2017 para Colombia, la cual es resultado de un proceso donde participaron organizaciones civiles en conjunto con instituciones gubernamentales e

internacionales, después de que se llegó a derogar la primera resolución (267 de 2014) sobre Agricultura Familiar (AF) en Colombia, proceso que fue emprendido por las organizaciones campesinas y movimientos sociales, especialmente por la Red Nacional de Agricultura Familiar (RENAF) en respuesta a las pretensiones del estado central de consolidar el programa de AF sin la participación de los campesinos y sus organizaciones. En esta resolución se define la agricultura campesina, familiar y comunitaria como:

El sistema de producción, transformación, distribución, comercialización y consumo de bienes y servicios, organizado y gestionado por los hombres, mujeres, familias, y comunidades (campesinas, indígenas, negras, afrodescendientes, raizales y palenqueras) que conviven en los territorios rurales del país. Este sistema incluye las distintas formas organizativas y los diferentes medios de vida que emplean las familias y comunidades rurales para satisfacer sus necesidades, generar ingresos, y construir territorios; e involucra actividades sociales, culturales, ambientales, políticas y económicas. (Resolución 464, 2017, p. 13).

Además me baso en los planteamientos de Niño (2016) sobre las diversas formas de entender la agricultura familiar, y específicamente tomo como referencia las ideas de Fernandes (2014) cuando afirma que:

Hay una diferencia estructural entre agricultura de base familiar (denominada popularmente de agricultura familiar) y agricultura familiar capitalista. Cuando afirmamos que la agricultura familiar es campesina, nos estamos refiriendo a la agricultura de base familiar, cuya renta total es producida predominantemente por el trabajo de los miembros de la familia. (p. 19)

También me basé en los planteamiento que destacan el carácter multifuncional de la agricultura familiar, entendiendo que esta va más allá de la producción para la comercialización y se constituye en un sistema socioeconómico y cultural de producción y consumo (Acevedo-

Osorio y Martínez-Collazos., 2016). De igual forma sigo la reflexión de Gomes y Borges (2010), la cual abre la posibilidad de pensar la agricultura familiar como productora:

De bienes materiales e inmateriales para la sociedad y con relevancia histórica para sustentar la preservación de costumbres y hábitos alimentares, entre otros, que podrá contribuir de modo decisivo para la construcción de la condición de seguridad alimentaria y nutricional en la sociedad (Gomes y Borges, 2010, p. 6, traducción propia).

El cultivo en las huertas que las mujeres campesinas de Nunchía tienen en sus casas se constituye en una expresión de esta agricultura familiar, pero también el cultivo en los conucos, aunque son prácticas cada vez menos frecuentes.

Como conuco se conoce en los llanos colombianos al lugar de la finca que comprende entre 1, 2 o un poco más de hectáreas de tierra donde se siembran diversos alimentos juntos, generalmente de: arroz, maíz, yuca, plátano, topocho, ahuyama, frijol, batata, malanga, entre otros alimentos para el autoconsumo y algunos excedentes para la comercialización, pero también es donde trabajan adultos y jóvenes de la misma familia o por “mano cambiada”, en estos trabajos comunitarios que se realizaban hace cerca de 30 años también se intercambiaban semillas, saberes y prácticas de cultivo. Esta era una expresión de la cohesión social, pero además era la fuente principal de alimentos para la comida diaria, junto con la producción bovina, lechera y de especies menores.

Otra expresión de la agricultura familiar que persiste hasta la actualidad, es la siembra y cosecha en tierras de uso comunitario con prácticas tradicionales, como la zona que llaman de “Playa Baja” en la vereda Corea, donde en el mismo terreno cada familia siembra su cultivo y ayuda a otras familias a hacerlo, alimentos que se usan para la elaboración de comidas tradicionales.

Siguiendo este hilo argumentativo busqué explicar el sentido que le dan estas mujeres a los alimentos cultivados, los cuales no son sólo para su comercialización sino para el uso como ingredientes en las comidas, dando otro valor social, cultural y económico al alimento y a la agricultura campesina. Estas comidas las explico en el marco del sistema más amplio de las cocinas tradicionales, aquí hago hincapié en el análisis de los elementos que hacen tradicional a la cocina, y la importancia a nivel social de las referencias a saberes, prácticas y tecnologías culinarias transmitidas por generaciones y que se van recreando en función de la vida, el trabajo y la organización comunitaria de estas mujeres campesinas.

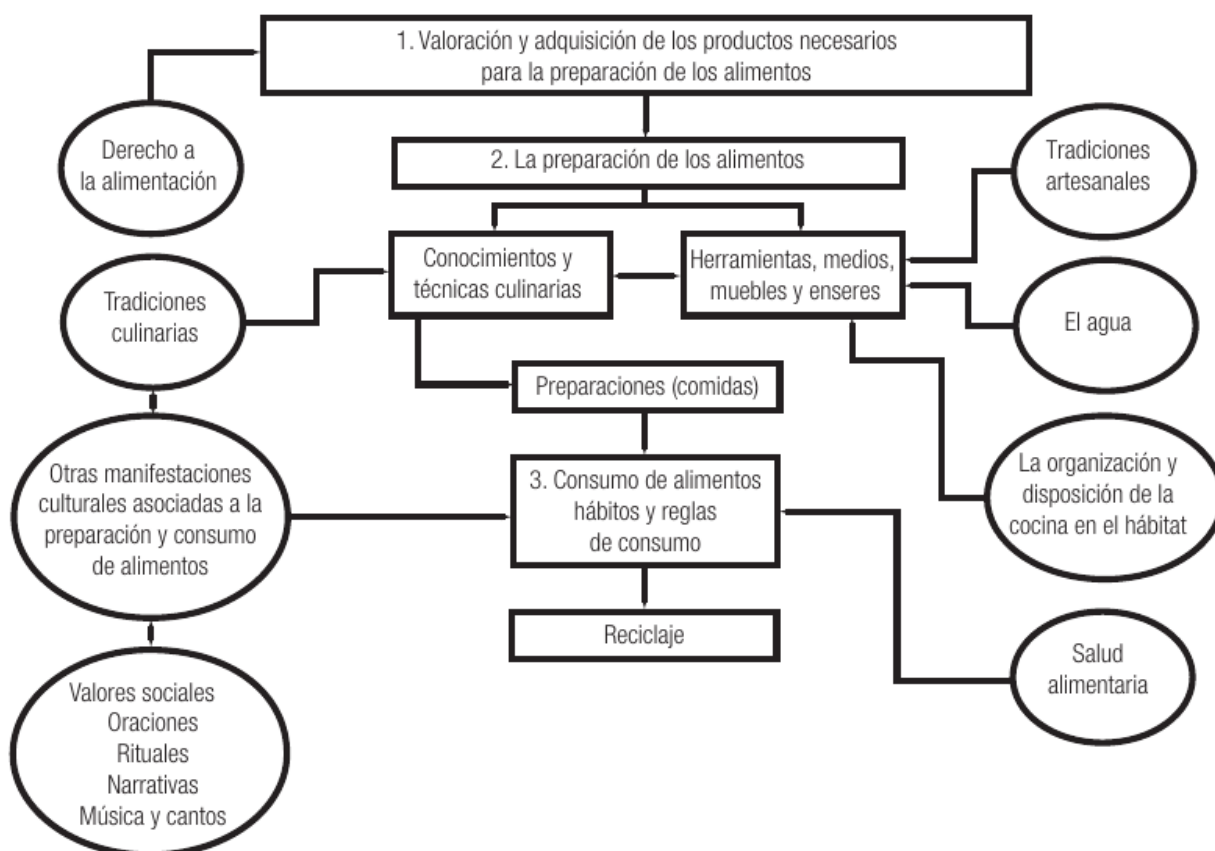
De forma general entiendo que la cocina es un sistema de significación que hace parte de otros sistemas sociales (Escobar, 2014, p. 11). Sus significados se expresan en los espacios, saberes y prácticas culinarias y alimentarias que la componen. Además, el hacer parte de otros sistemas sociales como del sistema agroalimentario, hace de la cocina un “elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes” (Padilla, citado en Meléndez y Cañez, 2010, p. 186).

Igualmente, las cocinas tradicionales en tanto sistema social de significados dan cuenta de un mundo cultural, de la construcción y expresión de una cultura culinaria, para afirmar esto me baso en las ideas del Ministerio de Cultura (2012, p. 21), de acuerdo con el cual “la cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral” (p. 21).

El mapa sobre el sistema culinario elaborado por el Ministerio de Cultura (2012) muestra la complejidad de las cocinas tradicionales donde se incluyen tanto los aspectos prácticos y tangibles como los elementos intangibles, aquí se entiende que la cocina tradicional “comprende un complejo sistema que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad y, en especial, referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad” (p. 22).

A continuación, presento el mapa conceptual sobre el que me baso para comprender las dimensiones que relacionan las cocinas tradicionales con la agricultura campesina y el derecho a la alimentación:

Mapa 1. Sistema culinario



Fuente: Ministerio de Cultura (2012, p. 23)

Por otro lado, para dimensionar el rol social de las mujeres en la construcción de las cocinas tradicionales y en el sustento de la soberanía y seguridad alimentaria de sus familias y comunidades, explico la estructura social que sustenta la asignación de ciertas labores a estas mujeres campesinas, con basé en los planteamientos de Tronto (2018) sobre el trabajo doméstico y de cuidado en el marco de la economía del cuidado, que aunque en ocasiones se ha comprendido como una “economía paralela” a la economía formal , en realidad lo productivo y reproductivo no son dos dimensiones aparte sino estrechamente relacionadas por medio del trabajo doméstico (Borderías, citado en Castaño, 2015).

Esto también es visible en la agricultura y la economía campesina de las familias donde el sentido del trabajo doméstico es hacer posible la reproducción de la fuerza de trabajo principalmente de los adultos, al mismo tiempo que el trabajo de ellos garantiza elementos materiales necesarios para mantener el bienestar emocional y físico de todos los integrantes de la familia.

Una parte importante del bienestar que brindan las mujeres campesinas se basa en la alimentación, de acuerdo con Jaramillo *et al* (2014) “las mujeres rurales son responsables de la mitad de la producción mundial de alimentos en el mundo y en los países en vías de desarrollo ellas producen entre 60 y el 80% del total de los recursos alimentarios” (p.36).

Aquí utilizo la categoría de mujer rural en el marco de la categoría analítica más amplia de agricultura campesina, familiar y comunitaria, en este sentido, me basé en caracterizaciones como la de Castaño (2015) donde plantea que las mujeres rurales realizan generalmente las siguientes actividades:

Las actividades agrícolas de venta de productos a pequeña escala y labores domésticas que en ocasiones pueden ser además de las propias, para otras familias. Las actividades reproductivas

como preparación de alimentos, cuidado de las y los niños y ancianos, lavado de ropa, recolección de leña, de agua, etc. Cuando hay contrataciones temporales en los hogares las mujeres, además de cumplir con sus responsabilidades en la producción agrícola, también deben garantizar las condiciones (alimentación, lavada de ropa, aseo de la vivienda) para que quienes se contratan puedan cumplir con sus labores. Todo el proceso de la producción de alimentos desde la siembra hasta la cosecha, pero esta participación es considerada como apoyo a los hombres. El procesamiento artesanal o casi artesanal de alimentos para la venta y distribución de éstos. (p.10)

De esta forma, me baso en autoras que no sólo explican el papel de las mujeres desde la economía del cuidado, sino también la relación de esta con el trabajo productivo y organizativo que realizan específicamente las mujeres campesinas, al respecto tomo como referencia ideas como las desarrolladas por Jaramillo *et al* (2014) para quien:

La mujer rural de Cabrera se circunscribe en el ámbito doméstico de la economía campesina. Situación que no las excluye del trabajo productivo, pues son ellas a través de la siembra y el cuidado de sus huertas y animales pequeños, quienes aseguran la alimentación de sus familias, generando también algunos excedentes mediante la venta de sus vacas, gallinas y marranos, cuando la familia lo decide de esa forma. (p.40)

A partir de esto desarrollo una parte de la reflexión sobre la contribución del trabajo de las mujeres campesinas de Nunchía a la soberanía y seguridad alimentaria. Explicando cómo estas mujeres son sujetos de soberanía alimentaria en sus comunidades, partiendo de que la soberanía alimentaria se constituye en una propuesta práctica y conceptual que busca romper con las formas de producción capitalista, centrándose en la producción, distribución y consumo con base en la agricultura familiar de pequeños y medianos campesinos y campesinas.

En este sentido, a través de la soberanía alimentaria se pretende romper con el modelo de producción agroindustrial centrada en los grandes productores, proponiendo la necesidad de una reforma agraria donde además de la redistribución de la tierra, se desarrolle “la producción, la distribución y el consumo ecológicamente adecuados, la justicia socioeconómica y los sistemas de alimentos locales como medios de combatir el hambre y la pobreza, garantizando la seguridad alimentaria sostenible para todas las personas” (Comunicado de Nyéléni nº 13, citado en European Coordination Via Campesina, 2018).

A lo largo de los años y especialmente desde 1996 se han construido varias definiciones a partir de la práctica de los pueblos. En primer lugar, se formuló una primera definición que hace especial énfasis en la necesidad de controlar la producción de alimentos a nivel nacional. En 2001 en el marco del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria se plantea una definición más integral según la cual:

Entendemos por soberanía alimentaria el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental. (Carrasco, 2008, p. 16).

Especialmente me baso en esta última conceptualización para reflexionar acerca de la importancia de estas mujeres campesinas de Nunchía en tanto sujetos de soberanía alimentaria, siguiendo las ideas de Gomes y Ramos (2013) ya “sea por el interés en promover nuevas formas de organización social en el medio rural, sea por el de garantizar el consumo familiar tradicionalmente atribuido a ellas” (p.397).

Por otro lado, me alejo de la perspectiva de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) consignada en la mayoría de los Planes de Seguridad Alimentaria y Nutricional donde se entiende únicamente como la condición de tener acceso permanente y suficiente a alimentos sea por la compra o la producción propia. Partiendo de este punto de vista se podría afirmar que las mujeres campesinas de Nunchía tienen medianamente garantizada su seguridad alimentaria y nutricional.

Por el contrario, me aproximo al ejercicio que ha realizado el Observatorio de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional (OBSSAN) que propone ver la SAN, no como una condición sino en el marco del derecho a la alimentación. En este sentido aprovecho el concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional, definido como:

El derecho que tienen todas las personas a gozar, en forma oportuna y permanente, al acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado desarrollo, logrando un consumo y utilización biológica adecuados, así como el acceso efectivo de las poblaciones al agua potable, que les garantice un estado de bienestar sostenible que coadyuve en su desarrollo humano y social (OBSSAN, citado en Gobernación de Casanare, 2014).

Entonces siguiendo las ideas propuestas por los investigadores del OBSSAN y por autores como Gomes y Aly Junior (2015), donde se destaca la importancia de volver a la concepción original de la SAN consignada en 1996 en la Cumbre Mundial de Alimentación organizada por la FAO, explico cómo las mujeres campesinas de Nunchía a través de sus prácticas y saberes están garantizando este derecho en sus comunidades, convirtiéndose también en sujetos de Seguridad Alimentaria y Nutricional, entendiendo que desde 1996:

La idea de seguridad alimentaria desbordó los límites del acceso regular y permanente a los alimentos extendiéndose para la garantía del acceso a alimentos saludables y seguros, como

resultado de procesos de producción ecológicamente responsables. Agrega, además, la asociación de la SAN con la preservación de prácticas alimentares, culturas y tradiciones gastronómicas de los pueblos. (Gomes y Aly Junior, 2015, p. 316, [Traducción propia]).

Entonces, me baso en la propuesta del OBSSAN (2019) y de autores como Gomes y Aly Junior (2015), quienes plantean que en la acepción original de la SAN, ésta no compite con la soberanía alimentaria porque las dos se enmarcan en la garantía del derecho a la alimentación. De esta forma el OBSSAN, define la Soberanía, Autonomía y Seguridad Alimentaria y Nutricional como dimensiones necesarias a nivel individual, comunitario y estatal para garantizar el derecho a una alimentación adecuada.

Así OBSSAN (2019) comprende que el derecho a la alimentación tiene diferentes escalas para materializar su garantía de forma progresiva y completa, estas son: Seguridad Alimentaria y Nutricional, Autonomías Alimentarias y Soberanía Alimentaria. Las tres escalas son definidas al mismo tiempo como derechos tanto de personas como de comunidades y países. Aunque las dos últimas han sido formuladas y practicadas para atender las demandas de las comunidades rurales. Para aclarar las diferencias conceptuales entre las escalas, presento la última que es la Autonomía Alimentaria, definida como:

El derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su propio proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos humanos, el medio ambiente y las generaciones venideras. (Plataforma Colombiana de Derechos Humanos, Democracia y Desarrollo, Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional y Comisión Franciscana, citado en OBSSAN, 2019).

En este sentido comprendo la soberanía alimentaria, autonomía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional como concepciones y apuestas políticas diferentes, y que en tanto categorías de análisis me permitieron entender la labor que hacen las campesinas desde el trabajo productivo y reproductivo por la garantía del derecho a la alimentación. Son varios los elementos que las relacionan y las hacen coexistentes entre sí, tanto para el análisis que propongo como para su logro en la sociedad colombiana.

Finalmente sobre las investigaciones en Casanare relacionadas con las principales categorías de análisis propuestas, encontré la de Karol Yineth Vigoya Flórez, Carolina Martínez Cardona y Elsa Yamile Suárez (2015) titulada “las prácticas de cocina como expresiones de la cultura e identidad casanareña”, este es tal vez el único aporte académico sobre la cocina tradicional del departamento que se ha realizado hasta el momento. Este escrito tuvo como objetivo “caracterizar las prácticas culinarias de la región con sus ingredientes, utensilios, colores, sabores, rituales de preparación y degustación como patrimonio, legado cultural e identidad regional” (p.3).

Con la identificación de los platos a través de los conocimientos de hombres y mujeres llaneras de edad avanzada que habitan en Yopal, plantean la importancia de entender la cocina en relación con el medio ambiente en que se desarrolla sobre todo para las sociedades rurales y hacen énfasis en la importancia de su valor patrimonial. Contrario a esta tesis, en este trabajo no me centro en analizar las cocinas tradicionales como fundamento de la identidad cultural casanareña, aunque sí abordé la importancia de la tradición cultural de las cocinas tradicionales en el marco del derecho a la alimentación.

Otra investigación desarrollada en Casanare sobre las categorías de análisis propuestas y que se relaciona más con el objetivo de este escrito, es la tesis de sociología de Rosa Chaparro (Jaramillo *et al*, 2014) titulada “¡A Tomar Tinto Muchachos! Campesinas y seguridad alimentaria: Veredas La Manga y La Calceta, Yopal (Casanare)”, en esta la autora muestra cómo la llegada de las empresas petroleras a estas comunidades se ha enfrentado con la tradición y las dinámicas sociales de la población. Se centra específicamente en el análisis del “establecimiento de los roles de las mujeres campesinas y cómo ellas son garantes de la seguridad alimentaria no sólo de la familia sino también de la comunidad frente a la llegada de empresas petroleras a la región” (p.25).

Aunque tengo la idea de que las mujeres campesinas son sujetos activos en la garantía de la seguridad alimentaria en sus hogares, amplío el análisis para comprender cómo ellas son garantes de la soberanía alimentaria, a través de su trabajo como gastronomas y frente a la intensificación reciente de la agroindustria de monocultivos en Casanare.

Propongo un enfoque diferente para analizar las transformaciones de las relaciones sociales en la ruralidad, materia propia de la sociología rural. Este trata de entender las transformaciones, continuidades y resistencias en la ruralidad a partir de la síntesis entre la cocina tradicional de mujeres campesinas, el desarrollo rural, la agricultura campesina y especialmente al derecho a la alimentación como marco de referencia para la soberanía y seguridad alimentaria.

Además de abordar problemáticas desarrolladas por la sociología rural, otras se insertan en el campo de la sociología de la alimentación, el cual se ha orientado al análisis de elementos que sobrepasan los comúnmente abordados por la sociología rural sobre la producción de alimentos, para analizar diferentes partes del sistema agroalimentario como el consumo y la alimentación

cotidiana, así como la relación entre industrialización, globalización y resistencias locales desde la producción, comercialización y consumo tradicional (Díaz y García, 2014).

II

¿Desarrollo rural que precariza?

“Te dejo a tu patria sin honor.

Sin apellido.

Llena de campesinos doblados como sauces

al borde de oscuros manantiales”

Emilia Ayarza, Testamento, en El universo es la patria

El llano y el piedemonte casanareño

La mayor parte del departamento de Casanare tiene un ecosistema de sabana aluvial y sabana inundable que a diferencia del piedemonte son llanuras históricamente dedicadas a la ganadería extensiva y recientemente a la producción de monocultivos como el arroz y la palma de aceite. También parte de su territorio cuenta con yacimientos de petróleo que han sido explotados en las últimas décadas por empresas multinacionales y la industria petrolera nacional.

La actividad económica y productiva de mayor importancia cultural en el departamento es la ganadería, porque sobre ella se ha construido la cultura llanera. Esta se desarrolló tradicionalmente a través de la estructura productiva del “hato”, el cual tiene su origen en las misiones jesuitas que llegaron con la colonización a los llanos, de acuerdo con autoras como Reyes (2004), Pérez (2012) y Duarte (2016) en el hato se crearon formas de trabajo y de vida, tales como: amansar ganado, montar a caballo, los cantos de vaquería, entre otros elementos que, permitieron el surgimiento de los “indios vaqueros”, que con el tiempo se convertirían en los

llaneros criollos de los que habla Reyes (2004), donde antes que propietarios de hatos fueron y son en su mayoría peones en el “trabajo de llano”. En este sentido, como lo explica la autora:

Ser llanero siempre tiene que ver con trabajar Llano; con conocer el ganado; con montar a caballo; con saber picar un rejo; componer una res y conocer el nombre de cada una de sus partes; con fabricar cacheras, sueltas marotas y saber usarlas; con amanecer viendo sabana, y esto en la mayoría de los casos se hace posible en los hatos, porque el llanero lejos de poseer tierra, ganado y bestias a gran escala que le permitan subsistir económicamente, se formó desde el siglo XVII como peón, resignándose a no encontrar el llano escriturado a su nombre y por ende a no encontrar elementos tenidos como base de su cultura y por tanto no poder ejercer en sus propiedades por pequeñas o por inexistentes, todas aquellas cosas que los hace sentirse llaneros. (Reyes, 2004, p.44)

Desde su origen el hato llanero colombo-venezolano fue una estructura productiva donde se tejió la cultura llanera y las relaciones sociales que configuraron la estructura agraria en el departamento de Casanare:

La expresión “hato”, la define de manera clara Gastón Carballo en su obra –el hato venezolano- (basada fundamentalmente en fuentes orales) como la forma productiva sustentada en el binomio ganadería-usufructo de la tierra donde se genera una relación de peonaje entre un terrateniente, dueño de los medios fundamentales de producción y un trabajador, parcialmente separado de esos medios y con posibilidades de usufructuar la tierra a quien denominamos peón. El proceso productivo del hato, centrado en el aprovechamiento de pastizales naturales con una ganadería de carácter extensivo, determina su carácter latifundista que apoya tanto en la propiedad individual de la tierra como en la tenencia colectiva por la figura jurídica de los Derechos de Sabana, todo lo cual asegura el usufructo de los rebaños por parte de los terratenientes para su comercialización. (Torres, 2011, p.53)

En la actualidad el hato como estructura económica, social y cultural puede ser entendido en el marco de la forma productiva del latifundio ganadero¹, transformación que obedece en parte a la creación de las vías nacionales, con lo cual cambiaron las formas de organización para realizar el “trabajo de llano” y el vaquero ya no era requerido para realizar este trabajo, aunque no cambió la tenencia de grandes extensiones de tierra en pocas manos. Una parte del municipio de Nunchía tiene un ecosistema de sabana, la otra hace parte es de piedemonte y de montaña. Subiendo por la montaña y siguiendo el cauce del río Tocaría se ubica el casco urbano del municipio.

Nunchía ha sido considerado como un municipio con presencia histórica de campesinos dedicados al cultivo y la cría de animales en pequeña producción, sus múltiples ecosistemas han sido usados para la producción ganadera de forma extensiva en la sabana a través de los hatos o latifundios ganaderos, y de forma intensiva en el piedemonte.

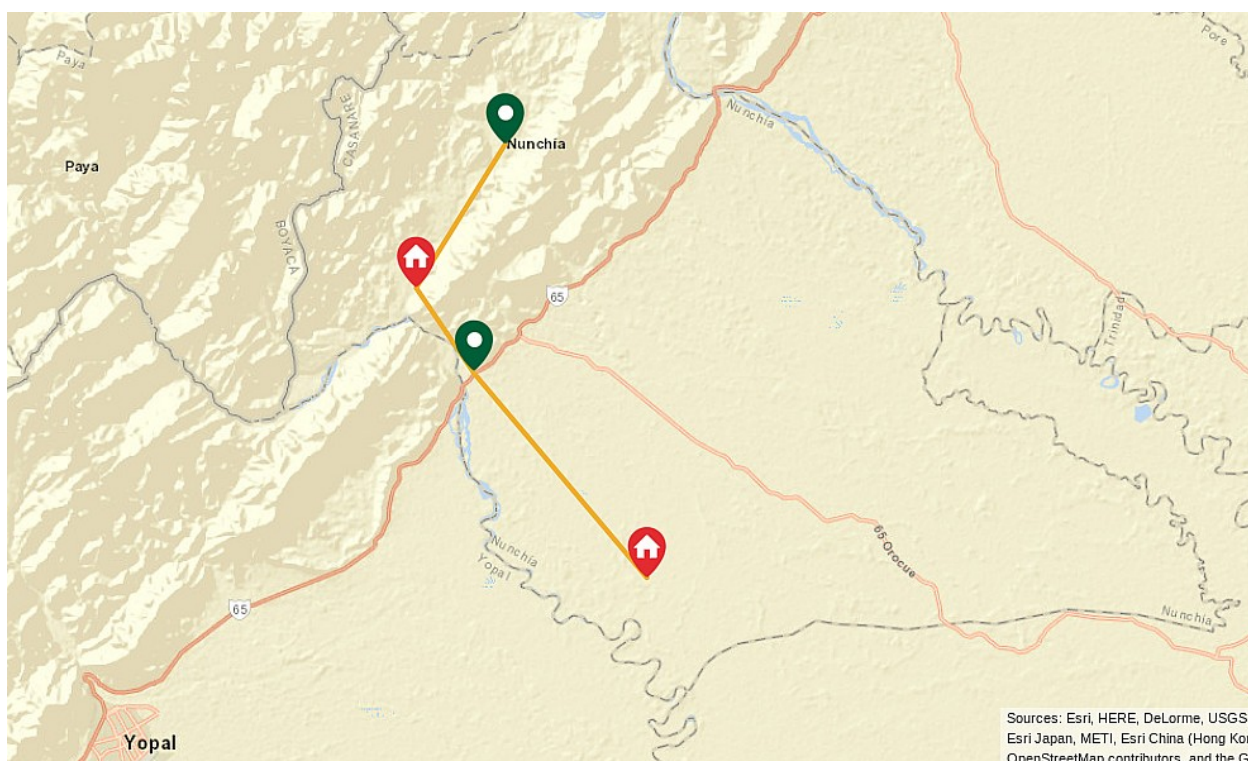
De acuerdo con datos del SISBEN para el 2010 (Alcaldía de Nunchía, 2015) poco más del 80% de su población vivía en zonas rurales, gran parte de esta son pequeños y medianos campesinos que se alimentan de un suelo que transita entre estos dos ecosistemas y el de montaña donde limita con el municipio de Paya, Boyacá.

En el siguiente mapa del municipio de Nunchía está ubicado el casco urbano en la parte más alta y la Yopalosa que es el centro poblado sobre la vía Marginal de la Selva, está identificado con un “globo” verde. Los caseríos de las veredas Vega de Tacare (en el piedemonte)

1 Machado (2017) propone la siguiente definición: «el latifundio ganadero de tipo extensivo, que no utiliza tecnologías ni una administración moderna, emplea poca mano de obra (asalariada en la informalidad y aparceros al interior de la explotación), genera bajos ingresos y tiene la tierra más como una fuente de valorización con un muy bajo pago de impuesto predial y donde la posesión de la tierra es fuente de poder político»

y Corea (en la sabana) donde viven las tres mujeres campesinas que hacen parte de esta investigación, están señalizados con una “casa en rojo”.

Mapa 2. Puntos y área donde se desarrolló la investigación en el municipio de Nunchía.



Fuente: Creación propia con base en el World Street Map de ESRI.

Blanca vive en la parte baja o de sabana de Nunchía, en un caserío en la vereda Corea que está rodeado por grandes cultivos agroindustriales de arroz, ella tiene una pequeña finca donde permanece la mayor parte del tiempo y otra finca donde cultiva la mayoría de los alimentos para el autoconsumo o la venta. La finca donde vive Eulalia está en un caserío de la vereda Vega de Tacare en el piedemonte, allí está cerca de las exploraciones y pozos petroleros.

Cuando Eulalia compró su finca, está tenía una extensión de ocho hectáreas, algunas de estas se las vendió a su hija mayor Omaira, quien es otra de las mujeres campesinas que hace parte de esta investigación. En esta finca tanto Eulalia como Omaira tienen sus huertas con

hierbas y verduras, también plantas de plátano, y gallinas ponedoras, de engorde, algunas temporadas peces y cerdos. Por otro lado, la otra finca donde cultivan otros alimentos y crían algunas cabezas de ganado de forma intensiva, es donde vivieron los primeros años de casados de Eulalia y Agapito junto con sus hijos e hijas, esta finca tiene cerca de cincuenta hectáreas y está próxima a su casa actual.

Petróleo como motor de desarrollo en Casanare

Con el discurso científico de modernización productiva de mediados del siglo XX, se va a configurar la perspectiva de desarrollo rural en Colombia, a través de este discurso se privilegia las políticas orientadas a la industrialización del campo, la urbanización en las nacientes sociedades capitalistas y el mercado global (Sánchez, 2019). La visión que se acentúa con la apertura económica de los 80' en Latinoamérica y que se concreta en 1990 en Colombia con el gobierno de César Gaviria², orientó un modelo de desarrollo rural basado en el proceso de modernización donde los agentes de intervención son las unidades productivas agropecuarias más que la población rural en su complejidad territorial (Machado, 2017).

Con la Constitución Política de 1991 se crea el departamento de Casanare como entidad territorial, que antes y desde 1892 fue conocido como la Intendencia Nacional de Casanare después de haberse separado de la Provincia de Boyacá. Casanare hace parte de la región de la Orinoquía, también conocida como los llanos de la Orinoquía que a nivel geográfico y ecológico se encuentran distribuidos entre Colombia y Venezuela:

2 Con el CONPES 2494 del 29 de octubre de 1990 se toman decisiones sobre la apertura económica en Colombia que van a ser presentadas bajo el programa general de Modernización e Internacionalización de la Economía Colombiana, esbozado por el entonces presidente Gaviria y que va a contener los lineamientos para la apertura del sector agropecuario. Aunque con el documento CONPES 2465 del 22 de febrero de 1990, titulado *Programa de modernización de la economía colombiana*, de la administración Barco se da el primer paso en ese sentido.

Esta región tiene una extensión aproximada de 310.000 Kkm² ubicados en el oriente del país. De oriente a occidente, se encuentra entre las estribaciones de la cordillera Oriental, lugar conocido como piedemonte, hasta los límites con Venezuela. De norte a sur, entre el río Arauca y el río Guaviare. (ODDR, 2013, p. 11)

Pocos años antes de la consolidación de Casanare como departamento y de la apertura económica nacional, en 1989 se da el primer hallazgo de petróleo en Casanare, con el pozo Cusiana. Este fue parte de una concesión dada a la empresa British Petroleum (BP) y que junto con el pozo Cupiagua se convirtieron en las reservas de petróleo más grandes de Colombia.

Aunque no fueron los primeros yacimientos de petróleo en la Orinoquía, de acuerdo con Ruíz (2020) desde mediados del siglo XX el hallazgo de petróleo de Caño Limón en el departamento de Arauca dentro del territorio adjudicado a la Occidental Petroleum y explotado por su subsidiaria la multinacional de origen estadounidense Occidental de Colombia OXY, va a ser un punto importante para el avance de la explotación en el piedemonte de la cordillera oriental, ya que:

El proceso de exploración de la Oxy y la transferencia de información que hizo el Estado a esta corporación le permitió saber en los años 70s, que el piedemonte de la cordillera oriental posee todo el potencial geológico y los componentes necesarios para ser clasificada como una de las cuencas con mayor prospección en el mundo. Fue así que el hallazgo de Caño Limón estuvo precedido por una larga lista de intentos de exploración y explotación de hidrocarburos en la región (Ruíz, 2020, párr. 4).

Para Casanare el hallazgo de petróleo de la BP y las subsiguientes exploraciones significó pasar en pocos años de una economía centrada en la producción agropecuaria poco tecnificada a una economía dependiente de la explotación petrolera, que a nivel nacional ganó mayor

importancia después de la Constitución de 1991, donde se pasan a considerar el subsuelo y los recursos naturales no renovables, como bien público o propiedad del estado, consolidándose así como de dominio y uso estatal y como base para el desarrollo nacional. Como lo explica Duarte (2016) esta disposición, las inequidades sociales y el modelo petrolero como se ha construido en Colombia ha sido base de conflictos territoriales como el que analiza esta autora en Aguazul, Casanare.

La instalación de pozos petroleros en Nunchía especialmente cerca a la vereda Vega de Tacare, donde viven Eulalia y Omaira, se dio al final de la ocupación más fuerte de los grupos armados paramilitares, factor que incidió en la percepción del vínculo entre el desarrollo de la industria petrolera y estos grupos, así como con otros actores armados en el municipio. Esto sumado al corto tiempo de permanencia y las acciones adelantadas por la compañía petrolera en esta vereda, generó que las petroleras fueran percibidas por estas mujeres campesinas como un apoyo más que un agente relacionado al conflicto.

Por lo anterior las *compensaciones* de la empresa petrolera han sido percibidas como importantes y fueron usadas de forma estratégica por estas mujeres y sus comunidades para mejorar su calidad de vida, ante la falta de procesos de desarrollo rural.

Aunque la relación entre la explotación petrolera y los grupos armados que se instalaron cerca de esta vereda no va a ser tan evidente y directa como en otros casos, el análisis de esta relación en Casanare y de la violencia de los grupos armados ilegales, permite entender la presencia de estos agentes, las características del conflicto y la reconfiguración territorial en la parte alta de Nunchía.

Estos cambios en el territorio son vividos de otra forma por otras comunidades campesinas de Nunchía que están en la sabana del municipio, como es el caso de la vereda Corea, donde no hay yacimientos petroleros, pero sí ha sido directamente impactada por el avance de la industrialización del campo a través de los monocultivos de arroz a gran escala. En los dos casos las comunidades campesinas van a vivir las consecuencias de las ideas y acciones estatales sobre la modernización del campo y el “progreso” de la nación con base a la explotación de la tierra.

Extractivismos y violencia

De acuerdo con el Observatorio del Programa Presidencial de Derechos Humanos y DIH (2006), la presencia de las guerrillas en Casanare comienza como parte del proyecto político de estos grupos armados. En este sentido, las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC-EP) comienzan a tener presencia desde los años 80’ en el departamento, como parte de las directrices estratégicas consignadas en las conclusiones de la Séptima Conferencia de 1982. Por otro lado, el Ejército de Liberación Nacional (ELN) como parte de su estrategia de ampliación territorial consignada en la Cumbre de Héroes y Mártires de Anorí (1983) logra consolidarse en los principales centros poblados de Casanare.

Las actividades ilegales de la guerrilla de las FARC-EP en Casanare se concentraron sobre todo entre los años de 1992 al 2002, a partir del 2003 los tres frentes de las FARC, el 28, 38 y 56 con presencia en el departamento comienzan a mermarse por la ofensiva militar adelantada por el entonces presidente Álvaro Uribe, desplazándose a los municipios del piedemonte y a los departamentos del sur de la Orinoquía, esto en el marco de la Política de Defensa y Seguridad Democrática (PDSD).

De igual forma, el ELN también incrementó sus actividades hacia la década del noventa, con sus puntos más elevados en 1999 y 2000, pese a que en este último año comenzó a declinar, las acciones de este grupo guerrillero pasaron a concentrarse especialmente en el departamento de Arauca (Observatorio de Programa Presidencial de Derechos Humanos y DIH, 2006; ODDR, 2013).

Por otro lado, los grupos paramilitares en Casanare surgen desde los años 70' y desde 1982 el departamento empezó a presenciar el auge de 'Los Buitragueños', con Héctor José Buitrago y la familia Feliciano como líderes, y que consolidaron una agrupación contrainsurgente y narcotraficante que va a servir como plataforma para la conformación de las Autodefensas Campesinas de Casanare (ACC). Con la creación del Bloque Centauros de las Autodefensas Unidas de Colombia (AUC) en el 2002, este otro grupo paramilitar va a irrumpir con mayor fuerza, superando las acciones de los grupos guerrilleros y con sus puntos más altos en los años 2004 y 2005.

Desde la década de los 90' de acuerdo con el Observatorio del Programa Presidencial de Derechos Humanos y DIH (2006), el auge de petróleo en Casanare provocó una serie de cambios económicos, fiscales y demográficos. En primer lugar, el departamento experimentó una profunda transformación en su estructura económica, pasando de ser una economía agrícola a depender en gran medida del petróleo, este auge significó también la migración de trabajadores de diferentes lugares del país hacia los cascos urbanos de Casanare.

En segundo lugar, la explotación de este recurso mejoró notablemente las finanzas públicas, tanto del departamento como de los municipios, gracias a las regalías transferidas, como pago compensatorio de las multinacionales y empresas nacionales petroleras al

departamento, las cuales están destinadas a la inversión en el desarrollo económico y social de su población. Junto con el auge petrolero también se consolidaron los grupos paramilitares en Casanare y se agudizó la competencia entre los grupos armados ilegales en busca del control de las regalías provenientes del petróleo, así como de la producción ganadera y agrícola.

Aunque es hasta el 2005 que el pozo petrolero se instala en la vereda Vega de Tacare, Eulalia recuerda que ya desde la década del 90' llegaba por algunos meses "la sísmica"³ de la industria petrolera, tal como lo comenta "lo que llegaba por ahí era, pues las compañías sí, pero era la sísmica y trabajaban por ahí un mes o dos meses, recogían y se iban, dejaban un tiempo y así volvían".

Por otro lado, finalizando la década de los 80' comienzan a llegar los primeros grupos guerrilleros a Nunchía. Cuenta Eulalia que en la radio de pilas donde se escuchaban las noticias describían a los guerrilleros como seres violentos que dejaban muerte y despojo a su paso, y así como las ondas de radio también llegaban noticias de paisanos del departamento a quienes los habían sacado de sus tierras.

Eulalia los describe como gente salida de la nada, personajes de los que sólo la biblia esperaba su llegada, muchos de ellos también de origen campesino que con sus armas comenzaron a entrar a la intimidad de sus casas para saber cómo vivían y que además organizaban reuniones con la comunidad para hablar de sus ideales y de su lado en la contienda. En estas conversaciones la guerrilla de las FARC-EP declaró para los habitantes de Nunchía y de la vereda donde vive Eulalia, que su búsqueda de control político en la comunidad no implicaba

3 "La sísmica es un proceso geofísico de intervención directa sobre la naturaleza, que consiste en crear temblores artificiales de tierra, mediante explosivos que causan ondas. El resultado de estas detonaciones se extiende mediante un cable por geófonos y con ellas los geólogos conocen las estructuras de la tierra para saber si hay probabilidad de que existan hidrocarburos o no en el subsuelo" (CENSAT, 2013)

quitarles sus propiedades y sólo iban a usar la violencia si alguien delataba sus movimientos antes las fuerzas militares.

De forma paralela llegaron los militares a sus casas presionando y amenazando para obtener información sobre los guerrilleros. En ese momento Eulalia, su esposo y sus hijos e hijas vivían entre enfrentamientos violentos y el miedo que esto dejaba. Pero no fue la muerte violenta del conflicto armado la que llegó primero a su casa, antes se enfrentó al reclutamiento forzado de su hijo mayor que se escapó y volvió a su casa después de estar veinticuatro días con la guerrilla.

Eulalia también recuerda cómo los paramilitares llegaron a Nunchía con el ruido de la violencia que cobra vidas, en contraste con la guerrilla, con quienes se podía sentar a conversar y existían unas reglas más o menos claras que seguir. Este enfrentamiento entre paramilitares y las guerrillas para mediados de la década del 90' hasta el 2005 estaba en su fase más álgida en Casanare. Los paramilitares llegaron con más fuerza a Nunchía en 1995, al año siguiente Eulalia y su familia se fueron de la finca en la montaña para vivir en la casa actual, a la orilla de la carretera que conduce desde la parte baja del municipio hasta el casco urbano de Nunchía o “el pueblo” como se conoce popularmente.

Eulalia comenta que hasta finales de los años 80' no existía la carretera que hoy pasa al lado de su casa, esta vía la comenzaron a pavimentar con la llegada de una petrolera hacia el 2005 aproximadamente. Esta carretera inicia en el centro poblado de la Yopalosa, que como se indicó queda sobre la vía Marginal de la Selva, esta última fue construida en la década del 90' con las regalías del petróleo. Eulalia recuerda que en ese tiempo:

No había carretera, no había nada para subir a Nunchía, hasta ahí [el Paso de la Enramada] llegaba la gente de Nunchía, se venía de allá [el pueblo] por el otro lado y bajan hasta ahí [el Paso], con las

bestias a recoger las cargas, todo el comercio para Nunchía entraba en bestia, por ahí por ese lado.

(Eulalia, comunicación personal, 8 de febrero de 2019)

El “Paso de la Enramada”, era un lugar del río donde pasaba la gente, ahí llegaban las personas que iban hacia el pueblo de Nunchía y pasaban en canoa de una margen a la otra del río, a este paso también bajaba Eulalia y Omaira para vender sus comidas. Además, ahí llegaba el “carro de la verdura” y las personas de todas las veredas cercanas iban cada domingo a comprar lo que no cultivaban, allí también había una tienda que tenía el papá de Eulalia para ayudar al abastecimiento de la población.

Antes de 1995 Eulalia y su familia vivían en la primera finca (la que tiene más hectáreas) en la montaña, allá sembraban su comida y desde ahí Eulalia bajaba hasta el Paso de la Enramada, como en este lugar no había nadie que vendiera comida a pesar del gran flujo de personas, Eulalia decidió ir a vender comidas a este punto. Así empezó el trabajo que ha mantenido a lo largo de más de treinta años, con momentos de mayor intensidad que otros.

En 1997 ya en la nueva casa, Eulalia continuó trabajando con la venta de comidas en medio de la presencia de los grupos paramilitares, la guerrilla y el ejército, vendiendo en las veredas cercanas y en el pueblo. En medio de esa rutina de trabajo la violencia irrumpió en su cotidianidad, como ella lo relata:

Era como las once de la mañana, yo ese día estaba haciendo empanadas, un domingo, el tres de mayo, estaba terminando de hacer las empanadas para mandar a mis hijos a venderlas, allá para esa vereda se iban a venderlas o aquí el que le comprara, ellos le vendían al que le comprara. Ese día yo estaba haciendo las empanadas, cuando reventaron los tiros, a mí me pasó un corrientazo, yo no sé, yo cuando digo alguna cosa es porque así lo es.

Dije yo: uy dios, es malo imaginarme, pero yo creo que mataron a mi hermano.

Mi hija y los chinos dijeron: ¿por qué mamá?

Dije yo: porque escuché unos tiros todos raros y esos tiros son como adentro de una casa.

Dijeron: uy no, pero no creo, pero imposible.

Dije yo: van a ver que algo raro sucedió. Bueno, yo empaqué esas empanadas en el termo y todo, y entonces empecé a mandar a que se alistara el chinito que iba a ir a vender las empanadas. (Eulalia, comunicación personal, 8 de febrero de 2019)

Antes de que su hijo saliera recibieron la noticia de que los paramilitares habían matado a su hermano. Desde ese día Eulalia dejó de trabajar por un tiempo, no volvió a hacer empanadas, ni otras comidas para la venta, tuvo que pasar unos años para que volviera la tranquilidad que permitió el surgimiento de su voluntad de vivir y con ello las ganas de cocinar para otros. Así como ella su familia, vecinos y amigos sufrieron la violencia paramilitar en Nunchía desde la segunda mitad de la década de los noventa hasta la primera del dos mil.

Los paramilitares mataron a varios de sus vecinos y familiares. En medio de tanto dolor nada parecía tener sentido, la explicación a algunas de estas muertes se revelaría después de muchos años, por personas que sabían una parte no dicha de la historia, pero que ha surgido en algunos relatos sobre la memoria de la violencia en Colombia, como en lo relatado por el Centro Nacional de Memoria Histórica (2017) para el caso de las acciones violentas en Medellín, según el cual “en un número importante de casos los grupos armados tratan de enlazar, solucionar o agudizar conflictos latentes o precedentes en esas comunidades o incluso resolver conflictos que tienen un carácter eminentemente privado” (p.31).

El hermano de Eulalia, un muchacho de veintisiete años en el momento de su asesinato no murió sólo a manos de paramilitares, lo incriminaron personas que aparentemente estaban al margen de la guerra. Eulalia dice que fue la envidia la que los motivó, los mismos vecinos lo

habrían acusándolo de colaborador de la guerrilla, en ese momento eso era una sentencia de muerte, porque según Eulalia los paramilitares no preguntaban antes de disparar.

Tan solo un año después de la muerte de su hermano, en 1998 llegaron a la casa de Eulalia personas que parecían miembros de un grupo armado ilegal, aunque ella sospecha hoy que pudieron ser civiles armados que trataron de intimidarla, en esa ocasión le exigieron que se fuera de su casa y de la vereda, que abandonara su tierra, tenía que salir con toda su familia porque si no lo hacía iban a matarla y a quienes estuvieran ahí. Esta mujer campesina que había comprado su tierra a pulso, que además tenía cerca su finca con cultivos y algunas vacas, que vivía con su esposo y sus cinco hijos aún en el colegio, levantó la voz por su derecho a vivir y a permanecer libremente y en paz en su territorio, Eulalia recuerda así sus propias palabras:

Les dije fue: a mí me parece injusto que vengan a sacarme, que tengo que irme, de mis derechos, que yo he comprado, que me han costado mi trabajo, que yo a nadie le he hecho mal e irme a sufrir con un cuadro de hijos... irme a un pueblo, irme a sufrir a otro lado con la familia, donde de pronto mis hijos se conviertan por allá en ladrones, en malos, dije, eso no, eso no lo voy a hacer, yo eso no lo voy a hacer, que salir de aquí. Si es mucho lo que nosotros debemos o si nosotros alguna cosa mala hemos hecho, pues fácil, vengan y nos matan aquí a todos, con familia y todo y que no quede dolor para nadie, porque cómo. Y si no, pues déjennos la vida en paz, no nos maltraten, no nos hagan sufrir más, que ya, mire, estamos sufriendo porque ya nos han quitado la familia y nos siguen todavía maltratando de esa manera, no pues, de todas maneras, les dije yo: de aquí no me voy a ir para que lo sepan. Si toca morir, pues listo, que toque, pero no me voy a ir, de aquí si dios lo permite, salgo para el cementerio, para el hoyo les dije yo a lo último, yo no sé, si me llevarán a un cementerio o a dónde. Y de todas maneras al hoyo o como sea les dije yo.

Y nos dejaron quietos, yo no sé qué, no se supo si sería... como eso a la voz de eso se transformaba gente así, gente en eso, gente envidiosa, que porque lo miraban a uno, que uno trabajaba. (Eulalia, comunicación personal, 8 de febrero de 2019)

De esta forma a través de la violencia se va reconfigurando el territorio, ya que este “está vinculado siempre con el poder y con el control de procesos sociales mediante el control del espacio” (Haesbaert, 2013, p.13). En Nunchía se generaron procesos de ruptura de la cohesión social y de pérdida del limitado control de la población civil en su espacio, aunque en el caso de Eulalia estos procesos no implicaron el desplazamiento forzado y la ruptura total con su territorio, sin embargo tuvo que llegar a perder parte de su familia y arriesgar sus vidas, porque para ella no existía vida digna lejos de su territorio.

En este sentido, la respuesta de Eulalia se comprende por su relación con la tierra como fuente de sustento económico y de alimento. Pero también por las relaciones sociales construídas y su arraigo identitario al territorio, entendiendo que es “una construcción social en un espacio donde múltiples actores establecen relaciones económicas, sociales, culturales, políticas e institucionales, condicionadas por determinadas estructuras de poder y por las identidades de aquellos actores” (PNUD, 2011, p.31).

Para ella su territorio son sus relaciones familiares y vecinales con quienes comparte labores donde se reproducen los valores y costumbres con las que creció. La respuesta de Eulalia también se entiende por el desasosiego frente a una situación que iba a agudizar un proceso que venía de antes, la precarización de sus condiciones de vida. Pero también es comprensible por su trayectoria vital como una mujer que ha priorizado su autonomía, resistiendo ante las condiciones sociales impuestas en una sociedad inequitativa y utilizando a su favor algunas de

las oportunidades que ha encontrado en su espacio o que ha construido organizándose con otras mujeres campesinas.

Esas estrategias violentas que se vivieron en Nunchía y Casanare acontecían a la par de la expansión de la industria petrolera en el departamento. En este contexto los grupos guerrilleros en Casanare no van a lograr el mismo alcance en cuanto al control político y económico que los grupos paramilitares. En el caso de estos últimos, las estrategias de articulación que utilizaron para obtener ganancias de la industria petrolera va a generar un mayor monopolio del poder político y económico que el obtenido por los grupos guerrilleros.

Siguiendo el análisis de Nieto-Matiz (2012) el fortalecimiento del accionar de los grupos de autodefensas o paramilitares, así como el poder político y económico que alcanzaron se explica a través de las relaciones entre estos grupos y las élites políticas en Casanare. En este sentido, la intensificación de las acciones ilegales y violentas de las autodefensas contra los grupos guerrilleros y entre los mismos grupos paramilitares, está motivada por la búsqueda de control político y económico a través de alianzas con las élites políticas del departamento que permitían la obtención de grandes cantidades de dinero ilegalmente, por el traspaso de altos porcentajes de las regalías que dejaba la explotación de petróleo a la administración departamental.

Junto con la fuerte presencia paramilitar en Nunchía, en 2003 llega una compañía petrolera que instaló un “taladro” de extracción de petróleo a unos pocos kilómetros del caserío donde viven Eulalia y Omaira, en los tres años que duraron ahí no llegaron a encontrar petróleo en la zona y por eso se fueron al cabo de ese tiempo. Sin embargo este no ha sido el caso de otras compañías petroleras que se encuentran actualmente en el municipio pero en otras veredas, una

de ellas es la compañía petrolera Equión Energía Limited que es la marca “que resultó de la venta que BP hiciera de sus activos en Colombia. A partir de enero 24 de 2011, sus accionistas son Ecopetrol S.A. (51%) y Repsol (49%, desde abril 2015)” (Equión, s.f.).

Como lo destaca el Plan Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Nunchía, que como se analizará más adelante es resultado de un ejercicio del Observatorio de Soberanía y Seguridad Alimentaria de la Universidad Nacional (OBSSAN) junto con las entidades territoriales, las prácticas extractivas de estas petroleras han generado problemas ambientales como “son las severas alteraciones de los ecosistemas por pérdida de hábitat y dispersión de fauna, además del descapote de los suelos, con secuelas de erosión conllevando a la contaminación de fuentes hídricas, suelo, subsuelos y limitando la producción adecuada de alimentos” (Alcaldía de Nunchía, 2015).

Mientras esta compañía desarrolló su exploración, en esta vereda transitaban trabajadores de la petrolera que eran externos al territorio. La búsqueda constante de Eulalia por mejorar las condiciones de vida de su familia con los beneficios económicos que generaba la compañía le llevó a vender almuerzos a estos trabajadores, articulándose a las nuevas dinámicas relacionales del territorio.

Para esto creó un restaurante improvisado en su casa, porque había empezado a ampliar de esta a través de un crédito que solicitó a la Fundación Amanecer⁴. Al mismo tiempo que consolidaba su negocio con la venta almuerzos, Eulalia comenzó a trabajar dentro de la compañía petrolera en labores de aseo por algunos días de la semana. Otra manera de obtener

4 Esta es una fundación empresarial que promueve el desarrollo productivo sostenible de la Orinoquia y el país. “Nace en el departamento de Casanare, por iniciativa de las empresas ECOPETROL, BRITISH PETROLEUM, TOTAL y TRITON. El territorio de incidencia de la Fundación se ha extendido a los departamentos de Meta, Cundinamarca y Boyacá”. Página web: <https://www.amanecer.org.co/>

recursos económicos fue construyendo nuevas habitaciones que arrendó para la estadía de los trabajadores de la compañía.

Con estas estrategias Eulalia consigue adaptar el trabajo que ya hacía con la preparación de comidas y se vincula parcialmente a las actividades de la industria petrolera, ya que continuó trabajando desde su casa, contrario a lo que pasó en otros casos en Casanare, con abundantes pozos petroleros, donde campesinos y campesinas que trabajaban en sus fincas con pequeña y mediana producción agropecuaria pasaron a trabajar como mano de obra en diferentes labores técnicas de esta industria.

En el 2005 ante la ausencia de petróleo en esa zona la compañía cierra este pozo exploratorio, y al mismo tiempo los paramilitares y las guerrillas salen de Nunchía, aunque todavía faltan investigaciones sobre la relación específica entre las compañías petroleras que se instalaron en Nunchía, los grupos armados y las élites políticas, el comportamiento de este fenómeno en el departamento permite afirmar que la presencia paramilitar en Casanare se encargó de dejar los territorios sin campesinos, campesinas y procesos sociales que podrían ser potenciales amenazas para la instalación de esta industria. Como lo plantea Ruíz (2020):

En aras de cumplir con los compromisos internos y especialmente internacionales de explotación de recursos minerales y energéticos, el país ha sido sometido a una violencia rural de despojo y desplazamiento que cumplió, entre otros, con el objetivo de limpiar de población los territorios ricos en recursos y/o ubicados en regiones estratégicas de frontera, requisito necesario para la implantación de los proyectos minero-energéticos. (párr. 2)

En el mismo año a nivel nacional el entonces presidente Álvaro Uribe Vélez inició el proceso de desmovilización con los grupos paramilitares en Colombia. A este proceso se acogieron las Autodefensas Unidas de Colombia (AUC), entre ellas el Bloque Centauros (BC) de

Casanare, pero no el grupo de Autodefensas Campesinas de Casanare (ACC). Después de la desmovilización de una parte de los grupos paramilitares y bajo un escenario de corrupción política, siguieron de 2005 al 2015, sucesivos gobernadores en Casanare como reemplazo de los que fueron destituidos por “parapolítica”, fenómeno que estuvo relacionado con el uso ilícito de las regalías.

De acuerdo con el Plan Departamental de Desarrollo (PDD) de Casanare del 2008, desde 1990 hubo un incremento de la participación del sector petrolero en el PIB departamental que pasó de ser 12% en ese año a 71% en el 2005. Por otro lado, el sector agropecuario tuvo un descenso proporcional en su participación en el PIB pasando de un 72% en 1990 a un 16% en 2005.

En este contexto después de varios años de anormalidad en el gobierno departamental se realizan elecciones ordinarias para gobernadores en 2015 y bajo el escenario de crisis económica y social del departamento por la caída de los precios del petróleo, gana el candidato del partido político Centro Democrático, Alirio Barrera. Su propuesta de gobierno para el periodo de 2016 al 2019, fue cambiar la forma de ver y administrar el desarrollo económico del departamento. Desde su perspectiva el crecimiento económico se debía basar nuevamente en el desarrollo agropecuario, pero consolidando la agroindustria como la principal actividad productiva a apoyar.

La crisis social en Casanare por la dependencia económica de la explotación petrolera representó que para:

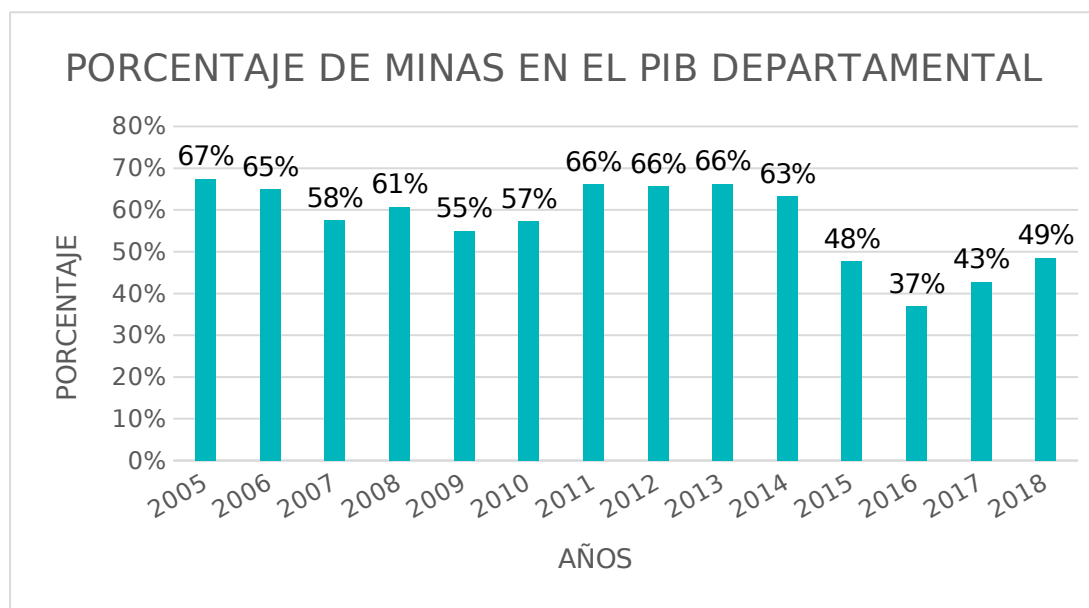
2013 el PIB del Casanare alcanzó los \$15,4 billones, monto del cual la industria petrolera representaba 72% [...] La caída del precio del petróleo llevó a que la participación de los hidrocarburos en la torta económica del departamento se redujera a menos de 50% y el tamaño de

la economía cayera a \$12 billones. Se estima que se perdieron unos 15.000 empleos, entre directos e indirectos; de los cuales más de 70% correspondía a personas que no eran de Casanare. Aun así, el restante 30% terminó impactando a la región. (Revista Dinero Agronet, agosto 11 de 2018)

De estos datos y de los presentados a continuación se puede ver que si bien la explotación petrolera disminuyó, casi la mitad del PIB departamental depende de una industria que ha generado desplazamientos de la población campesina y está relacionada con hechos violentos sistemáticos que generan rupturas en el tejido social en sus territorios (Duarte, 2016; Ruiz, 2020), produciendo nuevas dinámicas territoriales, como la degradación ambiental y social, y la substitución de la agricultura familiar campesina como principal fuente de recursos.

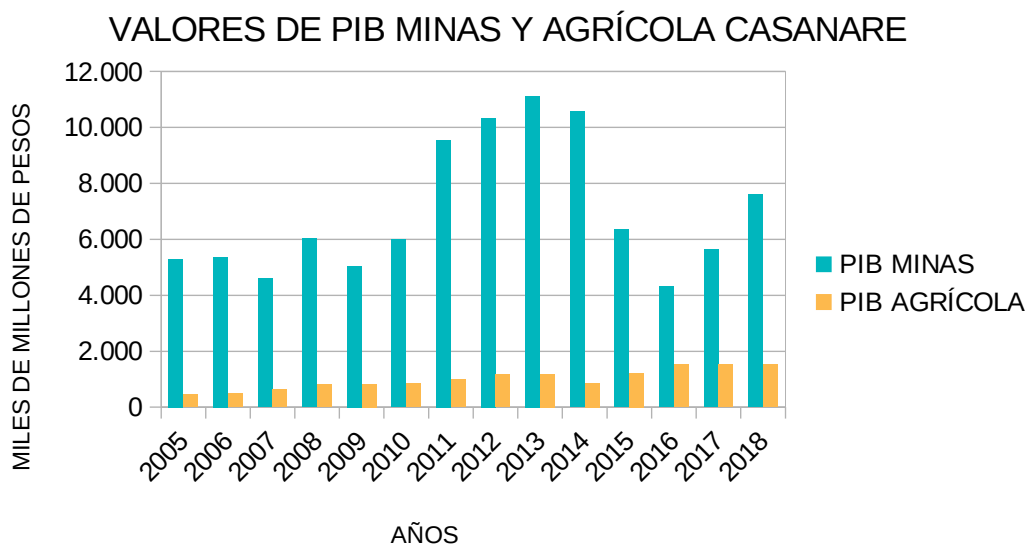
En la gráfica 1 se representa el histórico de la explotación petrolera, la cual se enmarca en la clasificación de minas y canteras, donde se muestra la caída de la producción por la crisis de los precios del petróleo. La gráfica 2 muestra un aumento de la producción agrícola ya que los datos del DANE se basan en el total de producción departamental en agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca, en donde ha crecido sobre todo la producción de monocultivos agroindustriales de arroz y palma de aceite.

Gráfica 1. Participación porcentual de la explotación de minas y canteras en el PIB de Casanare 2005-2018



Fuente: Creación propia con base en datos del DANE.

Gráfica 2. Comparativo entre valores producto de la explotación minera y agrícola. Casanare 2005-2018



Fuente: Creación propia con base en datos del DANE.

Agroindustria en la Orinoquía y Casanare

Como lo plantea Machado (2017) “la cuestión rural [es decir el problema del desarrollo rural] está estrechamente relacionada con el modelo general de desarrollo y el orden social, pues estos la sustentan” (p. 56), así como con las consecuencias del conflicto armado y el proceso de construcción de paz desarrollado en los últimos años. En el 2016 se firma el Acuerdo Final de Paz entre el estado colombiano y las FARC-EP adelantado bajo el gobierno de Juan Manuel Santos. El punto uno sobre la reforma rural integral hace continua referencia a la importancia de fortalecer la economía campesina, familiar y comunitaria como uno de los pilares del desarrollo en el campo. Sin embargo, no deja de lado la importancia de estimular otros sistemas económicos y de producción, como queda consignado:

El desarrollo integral del campo depende de un adecuado balance entre las diferentes formas de producción existentes -agricultura familiar, agroindustria, turismo, agricultura comercial de escala-; de la competitividad y de la necesidad de promover y fomentar la inversión en el campo con visión empresarial y fines productivos como condición para su desarrollo; y de la promoción y fomento, en condiciones de equidad, de encadenamientos de la pequeña producción rural con otros modelos de producción, que podrán ser verticales u horizontales y en diferente escala. En todo caso se apoyará y protegerá la economía campesina, familiar y comunitaria procurando su desarrollo y fortalecimiento. (Gobierno Nacional de Colombia y FARC-EP, 2016, p. 12).

Esta visión sobre la reforma rural integral aunque reconoce el papel fundamental de la economía campesina, familiar y comunitaria en el desarrollo del campo, también plantea que esta debe coexistir con formas de producción como la agroindustria a gran escala, tal como queda consignado al reconocer su importancia en “la erradicación del hambre, la generación de empleo e ingresos, la dignificación y formalización del trabajo, la producción de alimentos y, en general,

en el desarrollo de la nación, en coexistencia y articulación complementaria con otras formas de producción agraria” (Gobierno Nacional de Colombia y FARC-EP, 2016, p. 11). Esta visión encontró su materialización bajo el gobierno del expresidente Santos, en los objetivos de la ley para la creación de Zonas de Interés de Desarrollo Rural, Económico y Social (ZIDRES).

Con esta ley se busca hacer del campo un “negocio inclusivo”, donde se promueve la participación de pequeños, medianos y grandes productores, para facilitar la inversión privada en proyectos agroindustriales a desarrollar en zonas apartadas que demandan elevados costos de adaptación productiva, presentan altos índices de pobreza o carecen de infraestructura mínima, entre otras características establecidas en la ley 1776 de 2016.

Esta ley para la creación de zonas destinadas a proyectos productivos asociativos entre grandes agroindustriales y pequeños o medianos campesinos, plantea un fenómeno que ya han analizado y que se mencionó anteriormente desde los autores, Machado (2017), Barberi, Castro y Álvarez (2013) e instituciones como la FAO (2017).

Teniendo en cuenta que históricamente esta región ha tenido los departamentos con más alta concentración de tierras en un pequeño porcentaje de propietarios, tal como se mencionó antes tendría una estructura agraria “bimodal grande”⁵ de acuerdo con Machado (2017), quien se basa en el Atlas de la Propiedad Rural de 2012 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC). Este autor afirma que en Casanare prima la gran propiedad, aunque según la medición de los tamaños de la propiedad en Unidad Agrícola Familiar (UAF) del Incode, puede ser clasificado con una estructura agraria multimodal mediana, en todo caso como lo presenta Machado (2017) en la Encuesta Nacional Agropecuaria para el 2012, Casanare es uno de los departamento donde

5 De acuerdo con la aclaración que hace Machado (2017) en su trabajo “se considera bimodal una estructura donde dos tipos de tamaños (de propiedad) suman como mínimo el 85% del área y el tercer tamaño no controla más del 15%. Por ejemplo, si la grande tiene el 47% del área, la media el 42% y la pequeña el 11% se considera bimodal y no multimodal”.

se concentra la mayor producción ganadera extensiva, a través de la estructura del latifundio ganadero, con un índice Gini de propietarios de 0,84 de acuerdo con el IGAC.

Con base en las características de la estructura agraria de Casanare, la ley ZIDRES es una oportunidad para el aumento del acaparamiento de tierras, la concentración de la propiedad rural en manos de inversionistas nacionales o la centralización del uso de la tierra por nacionales o extranjeros por largos periodos de tiempo, dando paso a la consolidación de un escenario desfavorable para el pequeño y mediano campesino, al frenar los estímulos al desarrollo de sus formas de producción.

Antes de que la ley ZIDRES se constituyera como tal, el gobierno nacional en 2011 propuso la modificación de algunas disposiciones de la ley 160 de 1994, con el objetivo de permitir que empresas privadas compraran tierras baldías adquiridas por campesinos, estrategia que fue criticada en su momento porque apoyaba el acaparamiento de tierras en Colombia y recibió como respuesta la demanda de dos congresistas por inconstitucionalidad. Este intento del gobierno fue frustrado a favor de los demandantes, con lo cual para el 2012:

La decisión de la Corte Constitucional de Colombia de restablecer la norma que prohíbe a toda persona adquirir extensiones mayores a una Unidad Agrícola Familiar en tierras que fueron adjudicadas por la Nación⁶, habría frenado inversiones por más de 800 millones de dólares en la Orinoquia⁷, y la posibilidad de que Colombia pueda ver incrementado el acaparamiento de sus tierras por parte de inversionistas extranjeros, particularmente por las ventajas que al menos aparentemente se presentan en la región de la Orinoquía particularmente en la altillanura. (Barberi, Castro y Álvarez, 2013, pp. 118 -119).

6 Corte Constitucional (2012). Sentencia C-644.

7 Orinoquia: El frenazo a la altillanura. <http://www.semana.com/economia/orinoquia-frenazo-altillanura/185533-3.aspx>

Aunque con esta ratificación la Corte Constitucional amparó los derechos del campesinado rural, al reafirmar la función social de las tierras baldías destinadas a los trabajadores rurales sin tierra, y reafirmó la prohibición de tenencia de tierras baldías por inversionistas extranjeros, en Colombia aún no hay leyes específicas que impongan límites a la extensión de tierra que pueda tener un propietario y con ello no hay regulación para evitar el acaparamiento de tierras por compra de propiedades que puedan adquirir inversionistas extranjeros ni nacionales.

Aunque la ley ZIDRES no permite la apropiación de tierras baldías por empresas extranjeras o nacionales, debido a la ley 160 de 1994 aún vigente (que prohíbe la acumulación de tierras con antecedentes baldíos por compras realizadas con posterioridad a esta ley, independientemente del año de adjudicación del baldío), sí permite la concesión y uso de tierras baldías por parte de empresas extranjeras o nacionales en asociación con pequeños o medianos productores campesinos y en este caso la concesión o arrendamiento de tierras de la nación puede ser mayor a una Unidad Agrícola Familiar (UAF).

Con esto se superan las limitaciones que imponía la ley 60 y se legitima la tenencia para el usufructo por varios años de grandes extensiones de tierras productivas de la nación y de privados en proyectos agroindustriales de gran escala con inversión nacional o extranjera.

Al respecto de lo anterior el estudio adelantado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) sobre extranjerización y concentración de la tierra en Colombia (2017) plantea que la concentración de tierras rurales es un fenómeno históricamente persistente en el país y aunque no ha sido diagnosticada de forma eficiente porque los datos de que se dispone principalmente de catastro están desactualizados, afirman que:

Las inversiones a gran escala en tierras rurales productivas han acudido a mecanismos de tenencia diferentes a la propiedad para controlar el uso del suelo. Para el caso colombiano, esto se refleja en

la utilización de figuras como: contratos de arrendamiento, venta de derechos de usufructo, aportes a fiducias, concesiones de uso y otros mecanismos de acceso a tierras públicas y privadas. Esto nos permite inferir que, en el marco de la concentración y extranjerización de tierras rurales productivas, el uso de la tierra podría ser más importante que la propiedad de la misma. (FAO, 2017, p. 219)

Así como lo anota el estudio citado, investigaciones como las de Monerato (2018) en Brasil sobre la evolución de la cuestión agraria en este país, hacia la extranjerización de tierras o *Land grabbing*, resaltan el desarrollo actual de procesos de centralización de tierras por arrendamientos cortos y “perpetuos” como clave para entender el alcance que ha adaptado este fenómeno.

Teniendo en cuenta estas perspectivas es posible afirmar que de consolidarse otras ZIDRES en el país, además de la de Puerto López en el Meta, se reforzaría el avance en la concentración de tierras por compra o tenencia para monocultivos agroindustriales destinados tanto al mercado interno, tal como es el caso de la mayoría de la producción de arroz, como para la exportación de la producción de palma de aceite.

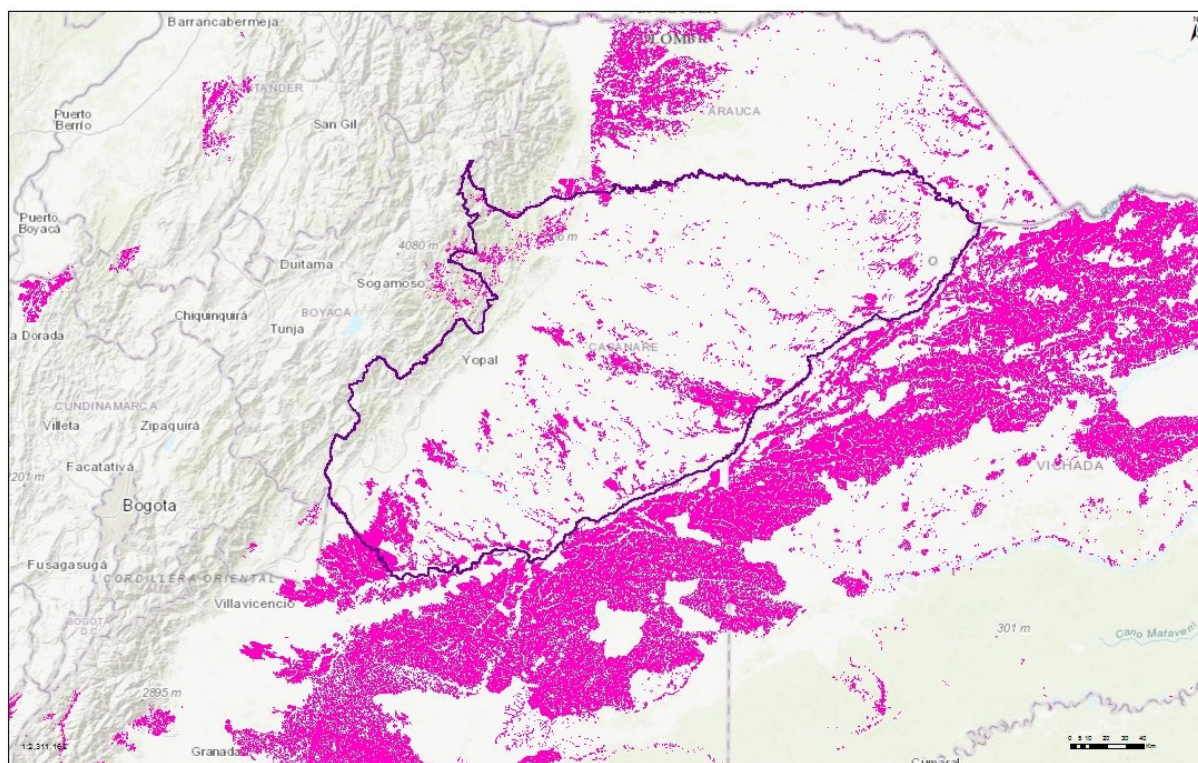
Las ZIDRES ayudan a materializan la perspectiva del Departamento Nacional de Planeación (DNP) de que la Orinoquía se convierta en una despensa agrícola, de forma similar a como se ha desarrollado en el cerrado brasileiro que cuenta con un ecosistema semejante a la altillanura de la Orinoquía colombiana, específicamente con los cultivos de plátano, cacao, soya, palma de aceite, arroz y maíz. Estos cultivos estarían especialmente destinados al abastecimiento nacional, la exportación como commodities y para la utilización como biocombustibles u otros fines industriales, lo que ayudaría a aumentar el uso del suelo en monocultivos agroindustriales, dejando en segundo plano la diversidad de cultivos de las agriculturas campesinas.

De acuerdo con el artículo de prensa “Lienzo verde” que hace parte de una edición especial de la Revista Semana (2014) sobre Casanare, antes de la crisis económica el secretario de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente advertía sobre los riesgos ambientales de la expansión y fortalecimiento de la agroindustria en Casanare. De acuerdo con este artículo “el bajo costo de la tierra y la fácil adaptación para diversos propósitos agrícolas hacen de Casanare una gran alternativa para establecer cultivos a gran escala. Esto jalona el desarrollo de nuevas cadenas productivas que hoy cumplen un papel protagónico en la economía local. Sin embargo, existen riesgos latentes en lo ambiental y lo social. “Muchos piensan que nuestros suelos son de altillanura y no es así. Lo que existe aquí son zonas de piedemonte y de transición hasta llegar a sabanas inundables, las cuales necesitan permanecer inactivadas debido a su función ecológica” dice el funcionario” (p. 70).

Aunque las ZIDRES contemplan a Casanare por estar en la región de la Orinoquía, no es un departamento con una característica ecológica de altillanura, ecosistema donde se espera la mayor concentración de estas zonas. Sin embargo, de acuerdo con el IGAC y el Sistema de Información para la Planificación Rural Agropecuaria (SIPRA), 404.475 hectáreas pueden ser dedicadas a las ZIDRES en el departamento y más de 10.000 ha están localizadas en la sabana de Nunchía.

De igual forma en Nunchía hay una gran cantidad de hectáreas que pueden ser dedicadas a monocultivos de arroz y palma, la aptitud del suelo para el cultivo de arroz está evaluado en 145.887 ha y para las plantaciones de palma de aceite se podría dedicar 57.220 ha. A esto se suma que con las propuestas de modernización tecnológicas de las ZIDRES se puede ampliar la cantidad de áreas para la siembra.

Mapa 3. Áreas de referencia ZIDRES para Casanare.



Créditos de capa de servicios: Sources: Esri, HERE, Garmin, Intermap, increment P Corp., GEBCO, USGS, FAO, NPS, NRCAN, GeoBase, IGN, Kadaster NL, Ordnance Survey, Esri Japan, METI, Esri China (Hong Kong), (c)

Fuente: Sistema para la Planificación Rural Agropecuario (SIPRA).

De acuerdo con el Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC) en el *Estudio general de suelos y zonificación de tierras del departamento de Casanare* del 2014:

Tan solo el 8,79 por ciento del Casanare cuenta con terrenos aptos para el desarrollo agrícola, es decir que se puede cultivar en 388.945 hectáreas. Los suelos más fértiles se localizan sobre los valles de los ríos Casanare, Ariporo, Pauto, Cravo Sur, Cusiana, Túa y Upía. De este total, en el 5,53 por ciento (244.907 hectáreas) se puede desarrollar cultivos transitorios semi intensivos como arroz de secano, maíz, frijol, pimentón, tomate, melón, sandía, maracuyá, ahuyama, ají, cilantro y yuca; en el área restante tienen cabida cultivos permanentes intensivos como naranja, limón,

aguacate, plátano, mango, mamoncillo, papaya, palma africana y aceite, tabaco y piña. (IGAC, septiembre 23 de 2014).

Aunque actualmente este estudio del IGAC y el SIPRA dan una base científica más rigurosa, todavía es necesaria mayor investigación y diversidad de estudios departamentales al respecto, para ayudar a entender la “contradicción aparente” del discurso que identifica Díaz (2016) desde los años 60’ del siglo XX en torno al fomento a la producción agroindustrial en la Orinoquía, especialmente para el caso de la palma de aceite, según el cual en la región hay zonas:

[...] consideradas tierras «mediocres», con malos suelos, donde la ganadería aparece como una de las pocas formas adecuadas de uso del suelo o donde ni siquiera debería ser concentrado «ningún programa de inversión». Sin embargo, también se destaca que ciertas subregiones son tierras con potencial para proyectos productivos y de desarrollo, potencial que obedece a su riqueza hídrica y a su cercanía con Bogotá. (p. 172)

A través de este estudio y del trabajo de identificación de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA) se han mapeado en Casanare esas zonas potencialmente productivas para la agroindustria. De esta forma, las tierras que eran “poco fértiles” en años anteriores se convierten en tierras con “potencial” para estos cultivos, ya que se pueden realizar una serie de adecuaciones en los suelos, con fertilizantes, tecnologías y maquinarias para establecer de forma eficiente la producción.

Aunque aún no hay proyectos de ZIDRES en Casanare es un proyecto que se enmarca en la expansión acelerada de la producción agroindustrial de monocultivos como propuesta de desarrollo ante la crisis económica del departamento. De esta forma se puede afirmar que la

Orinoquía y Casanare se están constituyendo como territorios de expansión de la frontera agrícola para la producción agroindustrial a gran escala.

Desarrollo rural departamental

En los planes departamentales de desarrollo entre otras medidas se consignan los objetivos a alcanzar en torno al desarrollo rural y las acciones para garantizar que se cumplan metas como: generar mayor equidad, justicia social, bienestar social, económico y ambiental. A continuación, voy a analizar las diferentes estrategias y perspectivas que se consignan en estos planes.

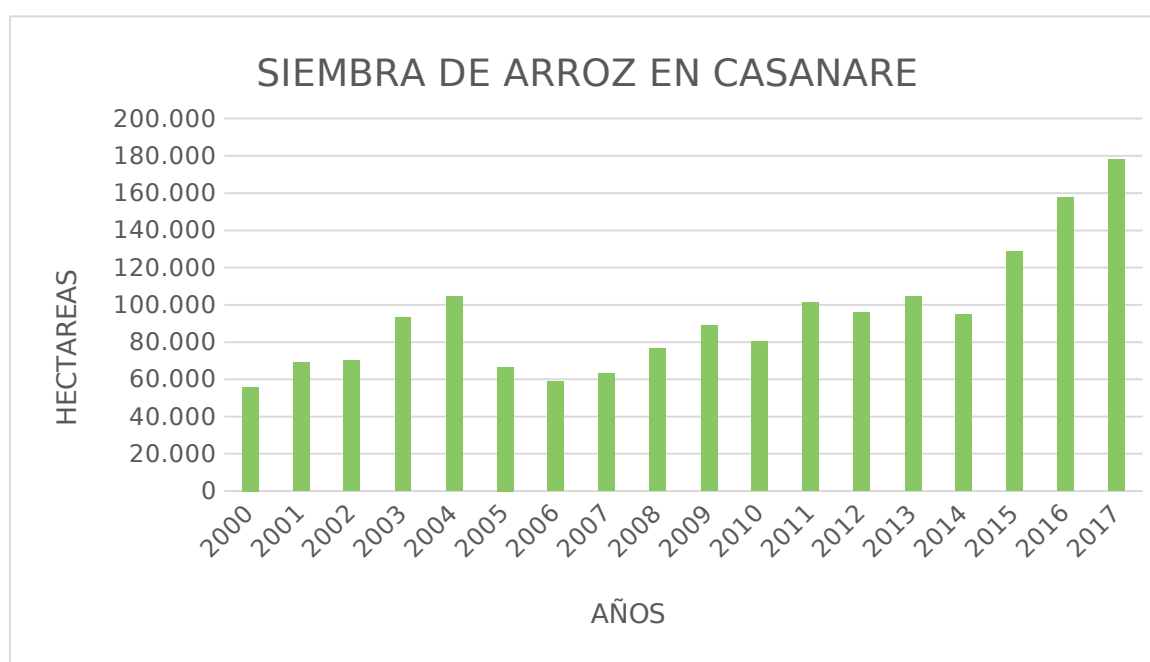
Para el plan de desarrollo departamental del 2008-2011 “Pensando en todos”, en la sección de “Desarrollo Sostenible, Social, Productivo, Competitivo y Ambiental” se expone la visión y las acciones orientadas al desarrollo de la ruralidad. De acuerdo con los datos consignados en este Plan, para el 2008 Casanare es considerado “el tercer hato ganadero del país, el primer productor de carne bovina para Bogotá, el tercer productor de arroz, el sexto en producción de palma; y desarrolla otras actividades productivas como café de excelente calidad, cultivo de cacao y caucho”.

Como objetivo estratégico de este Plan está el desarrollo de cadenas productivas que son prioridad para la competitividad y productividad de Casanare, en este sentido el programa central para concretar este objetivo plantea acciones dirigidas a fortalecer principalmente el desarrollo agropecuario a través del apoyo a la producción en el cultivo de arroz y palma “considerando los retos y oportunidades de la globalización [para] construir un Casanare competitivo con capacidad de integrarse en el mercado ventajosamente”.

De acuerdo con lo anterior para el 2008 la perspectiva de desarrollo fortalece estrategias productivas agroindustriales incluso en un contexto donde la producción petrolera era vista como

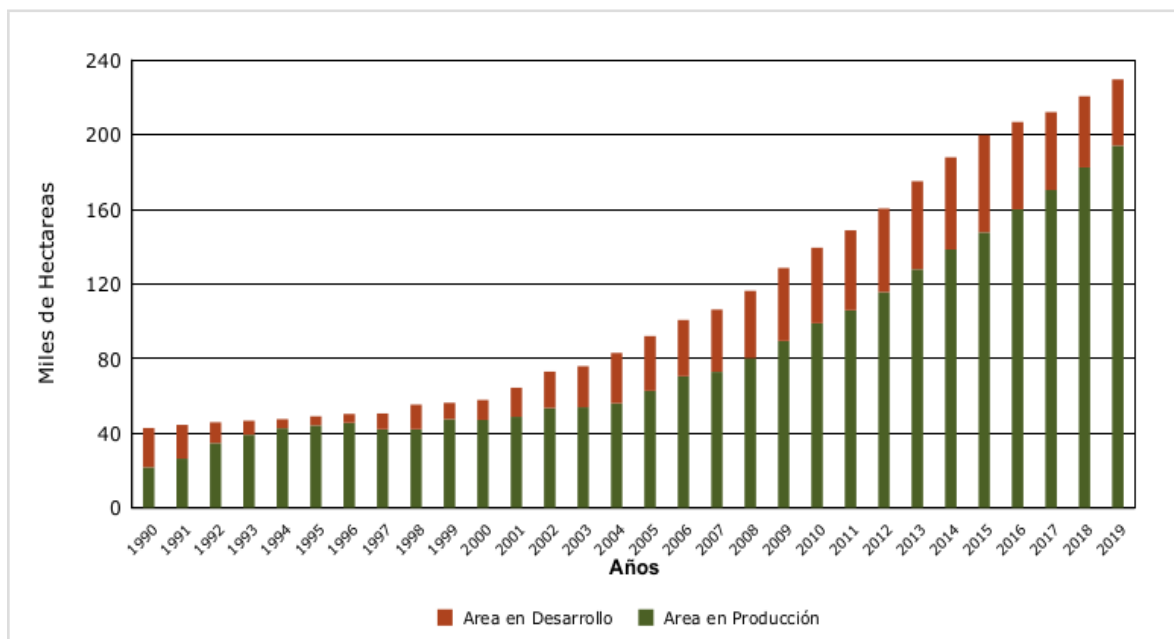
la base del desarrollo económico. Como consecuencia a lo largo de las décadas del dos mil la producción de cultivos de arroz y palma va a crecer de forma significativa y desde el 2015 se van a expandir aún más estos cultivos. La evolución del área sembrada para producción de arroz en el departamento y de palma en la Zona Oriental, se pueden ver en las siguientes gráficas:

Gráfica 3. Histórico de hectáreas de arroz sembradas en Casanare. 2000-2017



Fuente: Creación propia con base en el histórico de Encuesta Nacional de Arroz Mecanizado (ENAM).

Gráfica 4. Histórico del área en producción y desarrollo de palma en la Zona Oriental



Fuente: Obtenido del Sistema de Información Estadística del Sector Palmero (SISPA).

El histórico de datos de los cultivos de palma de aceite no se encontró por departamento, sin embargo, de acuerdo con el Plan Departamental de Desarrollo del 2008, para ese año el cultivo de palma de aceite tenía un área cultivada de 15.000 hectáreas aproximadamente. Área que ha crecido de forma sostenida en los últimos años.

De igual manera el apoyo a la producción ganadera es otra constante que va a marcar los programas en torno a la ruralidad, y que para el 2008 era aún más valorada que la producción agroindustrial, como queda consignado en el Plan:

La ganadería es el renglón más importante de la producción agropecuaria, establece un capítulo especial con acciones orientadas a la conformación de Núcleos de Unidades Productivas

especializadas de acuerdo con la ubicación geográfica; en las sabanas inundables y en la altillanura desarrollar proyectos de cría y levante; y en la zona de vertiente y piedemonte llanero desarrollar la ganadería doble propósito y la ceiba. (Gobernación de Casanare, 2008)

El Plan de Desarrollo Departamental del 2012-2015 *“La que gana es la gente”* no fue materia de análisis en esta investigación porque fue reemplazado en el 2013 por el Plan de Desarrollo 2013-2015 *“Sigue ganando la gente desarrollo a toda marcha”*, porque a nivel político en el gobierno departamental el gobernador electo para ese periodo fue destituido por irregularidades en contratos públicos, y desde el 2011 hasta el 2013 hubo varios gobernadores encargados que lo reemplazaron.

En la dimensión dos de este plan *“Competitividad Sostenible en marcha”* se propuso el programa de *“Transformación productiva, desarrollo tecnológico e innovación de los sectores económico-productivo y empresarial del departamento”*, para promover la productividad y competitividad de los sectores que generan mayor crecimiento económico, es decir, la agroindustria de arroz, palma y la ganadería, importancia que fueron ganando por los estímulos de gobiernos anteriores, por la inversión de privados y la articulación con los gremios de productores. A diferencia del Plan del 2008 aquí se tiene en cuenta otro sector productivo que va ganando protagonismo, el cultivo de café gourmet para comercialización en mercados especializados e internacionales.

Al mismo tiempo que se consolida la crisis petrolera en Casanare en el 2015 comienza un nuevo gobierno que va a diseñar el Plan de Desarrollo Departamental 2016-2019 *“Casanare con paso firme”*, en este se plantea como política de mediano plazo el fortalecimiento de la vocación agropecuaria como una de las apuestas más viables para reemplazar la economía petrolera. Para la realización de esto se propone como uno de los objetivos principales *“suscribir alianzas para*

mejorar la competitividad de las cadenas productivas del arroz, palma, ganadería y turismo, con instrumentos de fomento y orientadas a la integración de pequeños y medianos productores” (Gobernación de Casanare, 2016). Es importante recordar que para ese momento la ley ZIDRES proponía un modelo similar de estrategias productivas, lo que ejemplifica una perspectiva coherente de desarrollo agropecuario entre los distintos niveles del estado.

La visión de desarrollo del gobierno departamental que inició en 2016 dejó de manifiesto lo que en años anteriores venía gestándose y que adquirió mayor importancia para ese momento, esto es la perspectiva de convertir la agroindustria de monocultivos y la ganadería en la base del desarrollo económico y agropecuario del departamento.

Para el 2014 de acuerdo con el Censo Nacional Agropecuario se habían sembrado 41.036 hectáreas de palma de aceite o africana en varios municipios de Casanare, cantidad que viene incrementando con los años. De acuerdo con Gearoid Ó Loingsigh (2013) estos cultivos hacen parte de lo que Fedepalma llama la Zona Oriental “compuesta por el Meta, una parte de Casanare y el accidente geográfico de Paratebuena que pertenece a Cundinamarca en 2010 sumaron 158.026 hectáreas. Valga resaltar que para el gremio palmero esa zona es mucho más importante que la costa pacífica” (p. 127).

Por otro lado, en relación con el cultivo agroindustrial de arroz para abastecimiento interno y exportación, de acuerdo con el 4° Censo Nacional Arroceros para el 2016, Casanare fue el departamento con mayor representatividad en la producción, también fue el de mayor área sembrada con 27,6% (157.428 ha) y el de mayor área cosechada con 156.220 ha.

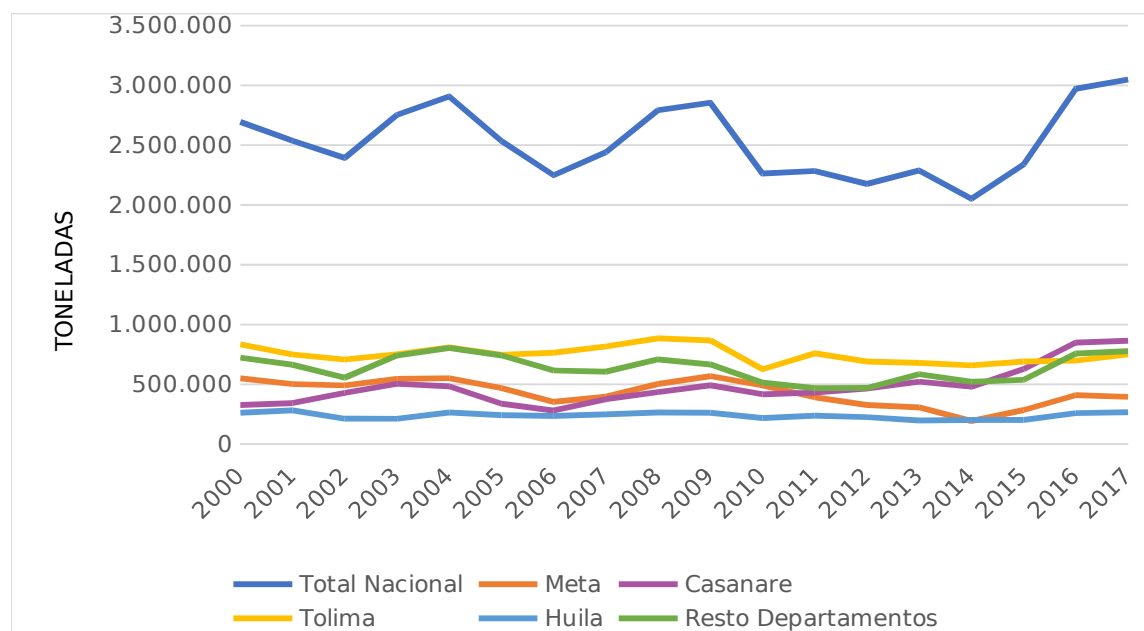
Esto también es evidente en las palabras de Camilo Montagut, secretario para el periodo de gobierno del 2016 al 2019 en la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente (SAGYMA), cuando en una entrevista realizada en el 2018 dijo que:

Hemos venido pasando los últimos años, en convertirnos en una despensa importante en el tema agrícola, somos el mayor productor de arroz, somos el tercer hato ganadero, somos el tercer productor de palma, estamos entre los primeros cinco departamentos productores de piña y estamos incursionando en otras líneas productivas que le van a dar la oportunidad a nuestro sector productivo de mostrar todo su potencial. (Camilo Montagut, comunicación personal, 7 de febrero de 2019)

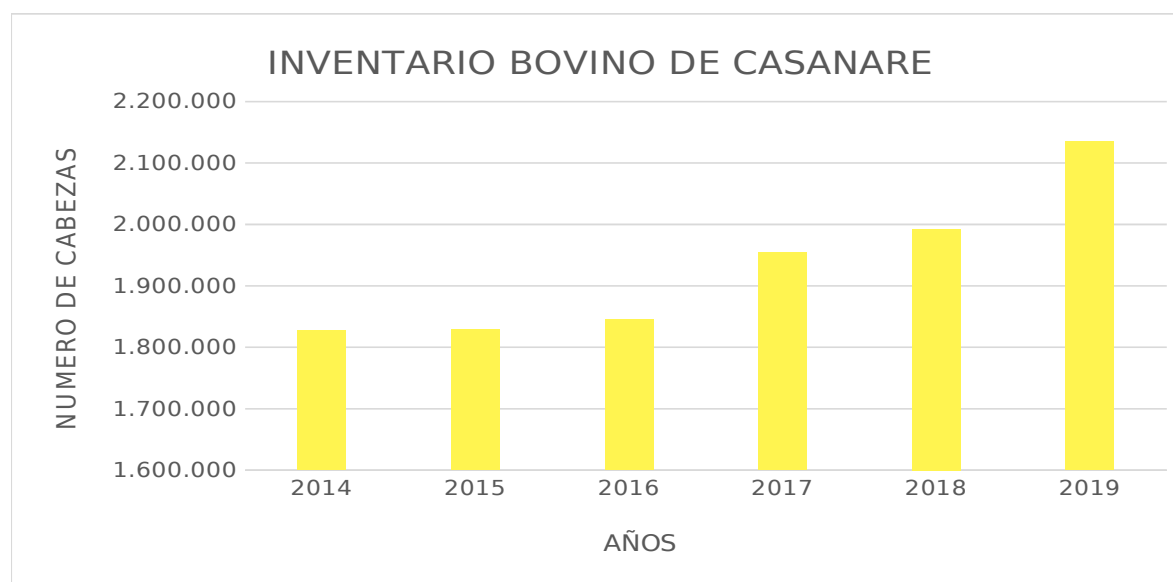
Comparando los datos de los últimos diez años de Fedearroz, y para la palma de los Planes Departamentales de Desarrollo, así como algunos datos de la página web de Fedepalma⁸ y del Sistema de Información Estadística del Sector Palmero (SISPA), se puede concluir que Casanare pasa de ser el tercer mayor productor de arroz en el 2008 con 434.947 toneladas a convertirse en el primero con 863.376 en 2017 de acuerdo con la Encuesta Nacional de Arroz Mecanizado (ENAM).

También pasa de ser el sexto productor de palma en el 2008 con 15.000 ha cultivadas a convertirse en el tercer mayor productor para el 2018 con 56.952 hectáreas, siendo parte de la Zona Oriental, como el principal frente de avance. Aunque el número de cabezas de ganado en el departamento ha aumentado continua en el tercer lugar a nivel nacional con 2.134.723 para el 2019. En las siguientes gráficas se puede ver la evolución de la producción de arroz por departamento, así como la producción ganadera en Casanare:

8 Recuperados de la página web de Fedepalma, con información que se va actualizando constantemente de varios departamentos de Colombia: <http://web.fedepalma.org/la-palma-de-aceite-en-colombia-departamentos>

Gráfica 5. Producción de arroz de los principales departamentos y el total nacional. 2000-2017

Fuente: Creación propia con base en las ENAM.

Gráfica 6. Cantidad de cabezas de ganado en los últimos años en Casanare. 2014-2019

Fuente: Creación propia con base en datos de Fedegan y del Censo Nacional Agropecuario.

Basado en la instrumentalización productiva con el avance de la agroindustria, se puede afirmar que el modelo de desarrollo departamental da cuenta de actividades guiadas más por un desarrollo agropecuario que rural.

En este contexto la promoción de las economías campesinas de producción diversificada se limitan en estos planes a cumplir metas de implementación de unidades productivas que en su mayoría no son sostenibles en el tiempo y que generan dependencia a semillas certificadas o agroquímicos industriales.

Estas metas para el Plan 2016–2019 quedaron consignadas en el programa de “Fomento del emprendimiento productivo” donde se plantea fortalecer las “cadenas productivas agrícolas” de piña, café, plátano y cacao y de forma menos significativa lo que llaman de “cultivos promisorios”, entre esos está el cultivos de lulo, papaya, cítricos y aguacates.

En torno a la producción campesina dentro de la economía emergente en 2018 el director técnico de desarrollo rural de Casanare Jimmy Coba afirmaba en una entrevista realizada, que el motor o la apuesta principal en la que se basa la economía actual es el sector agropecuario en su conjunto, por esta razón se diseñan y realizan programas que fortalezcan los distintos sectores con una inversión cercana a los 60 mil millones de pesos, que se acompañan de licitaciones para potenciar la producción de las familias campesinas a través de los “fomentos”, en los cuales se les entrega una hectárea de terreno, insumos (algunos de estos son semillas certificadas) y demás para el cultivo de pan coger, de tal manera que la población beneficiaria de dichos programas “aprenda haciendo”.

Sin embargo, Coba también manifiesta que existen limitaciones a la hora de dar continuidad a estos programas, principalmente por las fuentes de financiación disponibles, las

dificultades de los agricultores para el sostenimiento de la producción y las dinámicas de cambio de gobierno departamental.

Esta visión productivista del desarrollo rural viene acompañada con la perspectiva del pequeño y mediano productor campesino como un empresario en potencia, dando más importancia a la transformación de su producción para el lucro bajo esta lógica, que a la generación de profundos procesos de mejoramiento de las condiciones de vida del campesinado, donde junto con la producción se fortalezcan las prácticas y tradiciones del campesinado. Es decir la agricultura campesina, familiar y comunitaria, entendida como:

Un sistema socioeconómico y cultural de producción y consumo que se caracteriza por utilizar, principalmente, mano de obra familiar con una marcada dependencia por los bienes y servicios que le provee el entorno natural; trabaja a una escala pequeña o mediana altamente diversificada; se basa en conocimientos tradicionales; desarrolla tecnologías adaptadas a su condición ecológica, social y cultural; se apoya en extensas y fuertes redes familiares y comunitarias articuladas a la dinámica de desarrollo de su localidad y, a través de estrategias socioculturales y sociopolíticas, lucha permanentemente por su sobrevivencia, su bienestar y su permanencia en el mundo rural. (Acevedo-Osorio y Martínez-Collazos, 2016, p. 253)

Pero también es un sistema de producción, transformación, distribución y comercialización de bienes y servicios, tanto materiales como inmateriales, y que “emplean las familias y comunidades rurales para satisfacer sus necesidades, generar ingresos, y construir territorios; e involucra actividades sociales, culturales, ambientales, políticas y económicas” (Resolución 464, 2017, p. 13).

Con el apoyo a la agricultura campesina y familiar se puede recuperar la diversidad de alimentos cultivados en los territorios y con ello fortalecer las prácticas que permitan

“transformar las condiciones materiales y las relaciones sociales y políticas que impiden el desarrollo para todos los integrantes de la ruralidad” (Machado, 2017, p. 56). En palabras de Gómez (2008), se trataría de un “proceso histórico de transformación” en el cual:

se consideran las siguientes dimensiones: la pluralidad, la sostenibilidad, una visión con equidad de género, empoderamiento de las comunidades campesinas y procesos de descentralización político – administrativa y financiera y conlleva la determinación autónoma de procesos de desarrollo local por parte de las municipalidades, con la participación de los diferentes actores rurales y una necesaria intervención del Estado. (p.57)

Pero también donde se tenga en cuenta el enfoque territorial, partiendo de que “la noción de territorio conjuga desde una perspectiva integradora: la naturaleza (o primer territorio), lo político-jurídico y lo económico, al igual que lo simbólico cultural. Además, lo territorial no puede ser entendido, explicado y transformado, si no se incorpora la dimensión simbólica y cultural, es decir, la territorialidad” (Rincón, 2012, p. 128). Contrario a lo anterior en Colombia y en Casanare el desarrollo rural se ha entendido:

Como una política de compensación para grupos del campesinado que, en general, sólo busca ser paliativa de la pobreza, y que funciona paralela a la política de crecimiento económico sectorial agropecuario diseñada para el empresariado. Esta forma de entender el desarrollo rural no suele estimar al campesinado como un sujeto valioso para la vida social, política y económica. (Machado, Salgado y Naranjo, 2013, p. 280)

Este proceso de precarización de las condiciones de vida de los pequeños y medianos campesinos de Casanare, es identificado en el Plan Municipal de Desarrollo (PMD) de Nunchía titulado “*Progreso para Nunchía 2016-2019*”, de acuerdo con este para el 2015 el municipio

tenía un 60% del área utilizada en ganadería y el sector agrícola un 40% incluyendo los pastos mejorados, es decir que la principal actividad económica era:

La ganadería extensiva (65.000 cabezas de ganado), seguida del arroz con 12.524 hectáreas [aunque el mismo Plan registra que entre 2011 y 2014 se cultivaron en promedio 19.218 hectáreas con un rendimiento promedio de 4.8 toneladas por hectárea de arroz], palmas de aceite con 753 hectáreas, café con 371 hectáreas y cacao con 39 hectáreas; la producción agrícola tradicional y productos de pan coger ha disminuido su área de siembra en los últimos años debido a factores económicos, de comercialización y fitosanitarios. La avicultura, porcicultura, piscicultura se desarrollan en menor escala con prácticas empíricas sin controles ni tecnificación. (Higuera, 2016, p. 112)

Ciertamente los factores económicos que menciona este Plan como generadores de la disminución de los cultivos tradicionales de autoconsumo o “pan coger” de las poblaciones campesinas de Nunchía están relacionados con el énfasis en el crecimiento económico en base a la producción agroindustrial.

Así se consolida un proceso de “modernización sin distribución”, donde se refuerza la inequidad al interior de la población rural y respecto al conjunto de la sociedad, tal como lo plantea el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD, 2011) desde el 2000 en Colombia:

La política pública se orientó a otorgar subsidios y subvenciones directas a los grandes productores, dejando en manos de privados los rumbos del desarrollo. La pérdida de instrumentos de intervención y el repliegue de la institucionalidad produjo una concentración de los recursos públicos y de los excedentes del sector, creando mayores inequidades en la sociedad rural, y reduciendo la posibilidad de que la población se articulara al crecimiento y participara de los beneficios del desarrollo. (p. 34)

La afectación directa del campesinado y su agricultura campesina, familiar y comunitaria la vivió Blanca, de acuerdo con lo que comenta sobre el sistema de agricultura familiar del que participa junto con su comunidad, el cual ha sido impactado por los cambios en el sistema productivo en la zona y las transformaciones del territorio.

Los cultivos de arroz tecnificado enmarcados en el sistema agroindustrial de producción, son fumigados y fertilizados con químicos tóxicos, en la observación que Blanca hace de su terreno, en donde tiene muy poco sembrado porque el suelo está seco, estos agrotóxicos han llegado por las corrientes de aire y agua a su finca y otras de la vereda Corea, secando y matando lo poco que siembran, entre los cultivos afectados están: la yuca, la patilla y los frutales (sobre todo los cítricos).

Además, los terratenientes o grandes productores pagan por los permisos ambientales para tomar agua del río para riego, dejando poco para el abastecimiento y utilización por parte de las familias que se sustentan en la agricultura campesina, como lo comenta Blanca:

Ellos siempre hacen los riegos, los cogen solamente para ellos, para el grande, para el pequeño no le dan una gota de agua. Uno tiene que buscárselas, porque ahí fue el problema de nosotros, uno siembra secano [con el agua de las lluvias en época de invierno], porque los grandes agricultores, recogen las aguas con las canales y a veces la riegan en las sabanas donde no tienen nada que hacer, solamente para perjudicar los pastos o las vías. Lo que ellos no aprovechan, lo destrozan, mientras que el pobre campesino puede estar con sed y no tiene derecho a una gota de agua, entonces siempre somos golpeados y a veces el estado no le apoya, no le colabora ni con las vías a uno, siguen siempre como el dedo malo. Al campesino, por todo lado nos dan garrote. (Blanca, comunicación personal, 4 de agosto de 2019)

Blanca comentaba que como presidenta de la Junta de Acción Comunal (JAC) desde el 2016 al 2020 ha estado en algunas reuniones con las instituciones gubernamentales, en una

reunión del Consejo Municipal de Nunchía propusieron que los grandes productores agrícolas de arroz:

Trabajaran de alguna manera que no perjudicaran al menor. Porque uno no puede sembrar yucas o plátano, porque cualquier fumigo lo acaba. Lo que es cítrico todo lo lleva, la brisa, con la mera brisa del vapor. [Incluso] ya estando los cítricos, cargando [en el camión], pasaba un avión, el fumigo puede ser por arriba y a veces no cerraban la llave y ahí tenía para, la brisa dañar al otro. (Blanca, comunicación personal, 4 de agosto de 2019)

Además de ser precarios y muchas veces inexistentes los procesos de desarrollo rural, se mantienen las dinámicas de deterioro de los territorios, de las tierras y sus ecosistemas, así como de la calidad de vida del campesinado y de la ruralidad.

Esta precarización del campesinado en Nunchía también se ve representada en los datos del Censo Nacional de Población y Vivienda para 2005 del DANE, según el cual en general la calidad de vida de la población rural en Nunchía es baja, donde el índice de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) es de 64.02% en total, del cual hay un 39,95% de personas en la cabecera municipal y un 70,62% de personas en “el resto”, es decir, donde estaría la mayoría de la población rural.

Según el Censo Nacional de Población y Vivienda del 2018, este índice de NBI en Nunchía disminuye a un 33,78% en total, del cual 15,77% de estas personas está en la cabecera y 38,61% se encuentra en “el resto”. Otros datos que permiten una mirada más integral del nivel de precarización de la población de Nunchía es la medida de pobreza multidimensional del DANE con datos actualizados para el 2019, este índice para el total del municipio es 56,4%; sin embargo, es mayor en la zona rural y centros poblados con un 64,3% comparado con la cabecera municipal donde es de 26,7%.

De esta forma, aunque ha disminuido el índice de NBI en el municipio, el porcentaje de pobreza multidimensional muestra que las condiciones de vida no son óptimas y menos para la ruralidad que continua con un porcentaje mayor en cualquiera de las muestras en relación con el porcentaje para la cabecera municipal.

Esta mayor precariedad de la ruralidad además de estar documentada por varios autores e instituciones también queda registrada en el Plan Municipal de Desarrollo (PMD) 2016-2019 de Nunchía cuando plantea que “los diferentes cultivos no generan la mayor rentabilidad por ser implementados empíricamente; la cobertura en servicios públicos, vivienda, salud y educación para el área rural son bajos y de mala calidad, por lo tanto, no existe desarrollo humano sostenible”.

Aunque los créditos a los que pueden acceder algunos campesinos y campesinas son un apoyo importante para mejorar su calidad de vida, estos no son la integralidad de los procesos de desarrollo rural. Cuando Eulalia y su familia llegaron al lugar donde viven ahora, recibieron un subsidio para construir una casa que ella consideró muy pequeña para el tamaño de su familia, así como para sus labores diarias con la preparación de comidas. Por esto terminó haciendo la construcción de su casa con un crédito que solicitó a la Fundación Amanecer.

En el 2003 con la llegada de la compañía petrolera y como parte de las compensaciones de esta empresa a la población, recibe un subsidio para continuar construyendo su casa, como lo relata Eulalia:

Me prestaron plata, compré zinc, compré más cemento, compré arto bloque, hablé el maestro para hacer una casa grande, eso no es una cueva de ratones, eso es una casa grande. Ahí sí como dicen, por ayuda de dios, llegaron las compañías y me dieron un subsidio para lo que quisiéramos,

entonces me estaba haciendo falta las ventanas y las puertas, pues con ese subsidio que nos daban mandé a hacerlas. (Eulalia, comunicación personal, 11 de agosto de 2019)

Las compensaciones que les dio la compañía petrolera también las recibió Omaira. Por tener el título de bachiller, entró a trabajar en otras actividades, además de ser celadora, oficio al que se podía vincular toda la población, y que se turnaban entre las personas de la vereda que no habían completado sus estudios.

Con lo que ganó por el trabajo dentro de la compañía, Omaira amplió su casa que en principio era apenas de dos cuartos para ella, su esposo y su hijo. Incluso en la actualidad las personas de la vereda Vega de Tacare reciben un subsidio para mejoras en la vivienda de la compañía petrolera Equión, esto es posible por la articulación de estas mujeres con personas de otras veredas que estratégicamente percibieron que Vega de Tacare hacia parte de la zona de influencia de la explotación y por lo tanto tenían derecho a esas compensaciones. Con esto en el 2019 Eulalia adecuó su cocina, la enchapó, puso ventanas de vidrio y la amplió para hacerla más funcional para su trabajo con la venta de comidas.

De esta forma, las compensaciones obligatorias que debían dar las compañías petroleras a la población directamente impactada se convierten en los principales recursos canalizados por el Estado, para ser utilizados por el campesinado con el objetivo de garantizar una mejor calidad de vida. Más allá de esto no se están construyendo procesos de desarrollo por parte del Estado, donde la mayoría de la población se vea beneficiada con un cambio profundo de sus condiciones sociales, es decir que continúa la lógica de las políticas gubernamentales donde se dan subsidios puntuales y compartimentados, con esfuerzos aislados que están orientados al corto plazo (Garay, 2013).

III

Transformaciones de la alimentación

*“No sembramos zapallos para cosecharlos
sino para cultivar la solidaridad,
el disfrute de la vida y la abundancia”*

*Las mujeres de los patios solidarios del Distrito de
Agua Blanca en Cali. Colectivo Agenda Mujer*

Agricultura campesina, familiar y comunitaria

En Casanare más que estimularse la agricultura campesina, familiar y comunitaria (ACFC), la cual cuenta con su propia política pública desde el 2017, se ha apoyado la producción del campesinado dentro de un modelo de desarrollo agropecuario donde se privilegia procesos orientados a la inserción de los campesinos a las cadenas productivas más rentables en el departamento, estos son los monocultivos de: arroz, palma de aceite y otros emergentes.

Como se analizó en el capítulo anterior, la perspectiva de “desarrollo rural” actual se enfoca principalmente en el fortalecimiento de la agricultura capitalista de monocultivos, pero también de la agricultura familiar capitalista, en los términos de Fernandes (2014), como fuente de generación de ganancias económicas como el principal fundamento para la disminución de la pobreza.

Aunque una renta justa para el campesinado es un factor importante para alcanzar el desarrollo rural, al enfocarse sólo en esto se deja de lado elementos importantes, como el mantenimiento y reproducción de formas de organización social y tradiciones culturales siempre dinámicas que dan vida a su economía campesina y a la agricultura campesina, familiar y

comunitaria, con la cual se generan ingresos, pero además es relevante para la conservación de hábitos alimentarios transmitidos por generaciones y que son importantes en la construcción de la seguridad alimentaria y nutricional (Gomes y Borges, 2010), pero también del derecho a la alimentación adecuada en su totalidad.

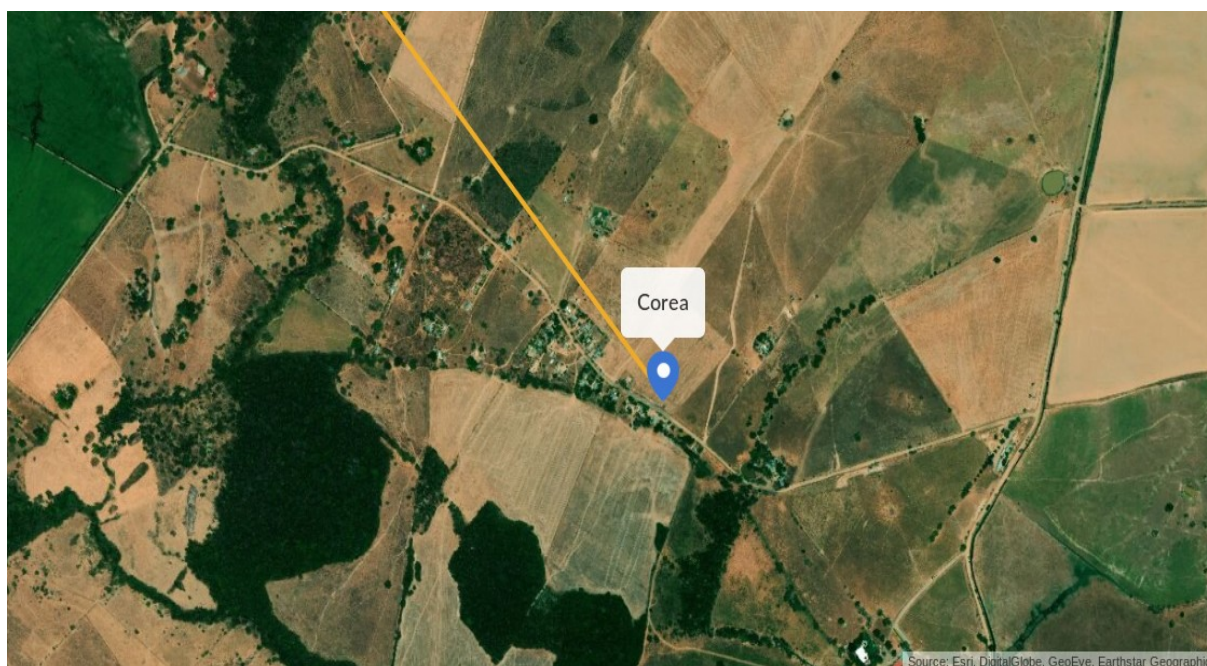
En Nunchía la generación de ganancias económicas por la expansión de la cadena productiva del arroz ha tenido como principales beneficiarios a una única familia, los Cala. En relación con los cultivos de palma de aceite en el municipio, estos tienen una historia más reciente, en la actualidad es un cultivo en expansión que ya existe en el municipio y que puede crecer potencialmente. De acuerdo con los datos del SIPRA tiene una área apta de 74.181 hectáreas que representan una aptitud del 67% del municipio, lo que puede generar cambios en los territorios e impactos en la población campesina similares a los generados con el cultivo agroindustrial de arroz.

Como se comentó antes la producción de arroz en la actualidad se concentra en la zona de sabana de Nunchía. Para llegar allá se debe pasar primero por el centro poblado de la Yopalosa, y seguir por la vía Marginal de la Selva hacia Arauca, a unos pocos kilómetros se ve una entrada a la derecha por una carretera completamente pavimentada y rodeada a los dos costados de cultivos de arroz y pasto, después de otros cuantos kilómetros se entra a la derecha por una vía sin pavimentar que inicia con dos tiendas pequeñas una a cada lado.

Durante los 20 minutos que hay desde ahí hasta una gran torre de energía eléctrica se ven cultivos de arroz que se extienden hacia el horizonte a los dos lados de la vía, también hay algunas zanjas donde se deposita el agua y que cuando están llenas algunos animales como patos, garzas y diversos pájaros aprovechan. Los únicos vehículos que se ven en esta carretera son los

tractores y máquinas para trabajar en los cultivos de arroz, se alcanzan a ver algunas casas aisladas, que parecen ser fincas donde descansan los trabajadores. Finalmente, al llevar a esa torre de energía al costado derecho se entra a un conjunto de casas pequeñas con patios grandes uno al lado del otro, que conforman la vereda Corea, al final de esta calle de arena y piedras está la finca de Blanca, donde vive con su esposo y al lado tienen sus casas dos de sus hijos.

Mapa 4. Terreno y ubicación del caserío en la vereda Corea.



Fuente: Creación propia con base en el Satélite Map de ESRI.

Esta experiencia llegando a Corea me ayuda a entender a Blanca cuando comenta que la vereda está rodeada por la producción de arroz que es propiedad de los hermanos Cala, hijos de Helí Cala, quien fue gobernador de Casanare por un breve periodo de tiempo en 2005. Esta familia de arroceros con grandes extensiones de tierras privadas en Nunchía también dedica parte de sus propiedades para la ganadería.

Al lado de la vega del río Tocaría donde las familias de la vereda cultivan colectivamente en varias hectáreas de tierras fértiles y bajas, Blanca comenta que también hay propiedades de la familia Cala, dedicadas a la ganadería y donde ellos utilizan la parte cercana al río para sembrar yuca y plátano. El lugar de cultivo comunitario es llamado por la población como “playa baja”, aquí la mayoría de las personas o familias de la vereda tienen un pedazo de tierra donde cultivan, arriendan o intercambian con sus vecinos para sembrar alimentos para el autoconsumo. En época de lluvias esta vega se inunda y ahí han perdido varios cultivos de arroz “ecológico”⁹ porque el agua los cubre completamente.

Estas tierras de uso colectivo hacen parte de una estrategia de la comunidad de la vereda para hacer frente al agotamiento de los suelos y de lo poco que consiguen sembrar en sus lotes, por la expansión del uso permanente de agrotóxicos en los cultivos de arroz de estos grandes propietarios e incluso de algunos pequeños y medianos productores campesinos que entran en esta lógica de producción agrícola.

En este contexto se hacen evidentes ciertas contradicciones y es que si bien el aumento de la producción de cultivos permanentes como la palma de aceite, de acuerdo con el PNUD (2011, p.77) es favorable por la generación de “mayor estabilidad en el crecimiento del sector [agropecuario] y la generación de empleos permanentes con acceso a seguridad social y otros beneficios”, y los cultivos transitorios como el arroz tecnificado de la agroindustria generan las mayores cosechas para suplir la canasta alimentaria a nivel nacional, ayudando a la garantía de la seguridad alimentaria de la población (desde la perspectiva oficial), las circunstancias que han

9 Aquí se usa esta expresión para diferenciar este tipo de cultivo del agroindustrial donde se utilizan químicos tóxicos y sintéticos como fertilizantes, insecticidas o fumigantes para mejorar la producción. Esto no quiere decir que sean productos certificados como ecológicos.

rodeado este tipo de producciones pasan por la compra masiva de tierras, la contaminación de las fuentes hídricas y el desgaste del suelo que de por sí es poco fértil en las sabanas de Casanare.

Lo anterior impacta negativamente en el mantenimiento y reproducción de la agricultura campesina de la pequeña y mediana propiedad, generando mayor dependencia en las familias campesinas de la renta que deja el trabajo en estos cultivos, especialmente en el sistema agroindustrial de los grandes propietarios.

Sobre la generación de empleo en la agroindustria de arroz en la parte plana de Nunchía, Blanca comenta que personas como su esposo tienen poco trabajo en la producción de arroz de la familia Cala, porque quienes trabajan en este tipo de producción son en su mayor parte jóvenes y unos pocos adultos. Esta familia siembra el arroz con máquinas que aran; sin embargo, también pagan a algunos campesinos en las épocas de lluvia cuando el trabajo con maquinaria se hace difícil. Como comenta Blanca, los Cala:

Les dan trabajo a dos combos, 24 personas, todo el año, seis meses cuando son esas caleadas¹⁰...

Por ejemplo, todo ese trabajo para echar cal lo hacen de noche... esos combos los tienen son los arroceros grandes, como en el caso de Mauricio Cala y la señora, ellos mantienen dos combos que trabajan todos los días, porque imagínese cualquier 2.000, 3.000 hectáreas, apenas tienen los dos combos para trabajarlos ahí. (Blanca, comunicación personal, 20 de marzo de 2020)

El trabajo en los cultivos de arroz de los pequeños y medianos productores es diferente en varios aspectos, aunque para algunos campesinos es común el uso de agrotóxicos, en la producción de los pequeños productores es casi inexistente, además quienes más trabajan son personas de menor edad y gran parte de los adultos. Sus jornadas son de 2 o 3 días seguidos desde las tres de la mañana hasta las once del día, después almuerzan, descansan y se van a otra

10 Las caleadas son las jornadas en las que deben colocar Cal al suelo para regular y disminuir su acidez.

finca, rotándose de “conuco” en “conuco”¹¹, con cultivos que involucran otras siembras además del arroz. Los dos tipos de producción tienen en común el trabajo generado a las mujeres campesinas como “alimentadoras”.

Por ejemplo, Blanca trabajó por cerca de diez años alimentando obreros que laboraban en la finca de su padre, la cual era arrendada para el cultivo de arroz, como su papá era el propietario de la finca, él definía que Blanca trabajara como la “alimentadora”. Ella explica que eran bastantes trabajadores:

En ese tiempo no eran combinadas a granel, era a bulto, cada combinada eran tres operadores, era el operador, más el chorrero, más el agujero, eran tres, un tractor era con seis, siete bulteros, a veces se reunían veinte, treinta personas, entonces a eso me dedicaba, a venderles comida. (Blanca, comunicación personal, 20 de marzo de 2020)

La “alimentadora” como es conocida popularmente la mujer campesina que se encarga de hacer las comidas del día para los trabajadores en los cultivos de arroz, recibe una remuneración por su trabajo, pero:

A diferencia del jornalero, su trabajo y sus ganancias dependen tanto del conocimiento empírico y la sazón de su comida, como de su capacidad de distribución equitativa de porciones y su cálculo de las cantidades necesarias para alimentar a los trabajadores. Generalmente, dichos trabajadores involucrados en la cadena del arroz pagan un promedio de \$10.000 pesos diarios en alimentación, que incluyen el desayuno, el almuerzo y la comida del día; dinero con el que la alimentadora debe comprar todos los elementos necesarios para la comida del trabajador e intentar dejar algo, que será su ganancia. La panela es suministrada por la alimentadora a los trabajadores con el fin de endulzar

11 Este es el espacio de la finca en los llanos donde se cultivan diversos alimentos, en las siguientes páginas se va a hablar más al respecto.

el guarapo, bebida fundamental para la gran mayoría de los trabajadores de campo. (Fedearroz, 2011, p. 125)

Mientras Blanca estuvo trabajando como alimentadora recibía una retribución económica que estuvo asegurada tanto por la condición que puso su padre a los arrendadores como por la calidad de la comida y el equilibrio entre la inversión y las ganancias que debía hacer.

Esta labor de alimentadora y después de “gastrónoma”, como se conocen a las mujeres que venden las comidas tradicionales en la Plaza Campesina, donde participan Blanca y Omaira, o a mujeres como Eulalia que trabajan en procesos colectivos como el turismo comunitario, es un trabajo que en el campo y en las ciudades ha sido una estrategia de algunas mujeres por convertir una tarea impuesta y asumida tradicionalmente en el hogar en una fuente de ingresos económicos.

Cuando esta labor de alimentar se da en el núcleo familiar no hay retribución económica, en sus fincas estas mujeres al mismo tiempo que siembran y cosechan en el conuco junto a su familia, están encargadas de preparar las comidas para todos y para las personas que estén trabajando como obreros o en el intercambio de trabajo entre campesinos en el “cambio de mano”.

En este sentido, en ellas se ha colocado el papel como reproductoras de la vida a través del cuidado, la preparación de comida y en general haciendo parte de todas las actividades que involucran la alimentación del hogar. Al respecto Castaño (2015), Gomes y Ramos (2013), Acevedo-Osorio y Martínez-Collazos (2016) y Jaramillo et al. (2014) destacan el papel fundamental de las mujeres en el sostenimiento de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. De acuerdo con Castaño (2015), las mujeres rurales realizan:

Las actividades agrícolas de venta de productos a pequeña escala y labores domésticas que en ocasiones pueden ser además de las propias, para otras familias. Las actividades reproductivas como preparación de alimentos, cuidado de las y los niños y ancianos, lavado de ropa, recolección de leña, de agua, etc. Cuando hay contrataciones temporales en los hogares las mujeres, además de cumplir con sus responsabilidades en la producción agrícola, también deben garantizar las condiciones (alimentación, lavada de ropa, aseo de la vivienda) para que quienes se contratan puedan cumplir con sus labores. Todo el proceso de la producción de alimentos desde la siembra hasta la cosecha, pero esta participación es considerada como apoyo a los hombres. El procesamiento artesanal o casi artesanal de alimentos para la venta y distribución de éstos. (p.10)

En Nunchía las mujeres campesinas se encargan de la siembra, del cuidado del cultivo, de la alimentación de los trabajadores, de la familia, y las labores de mantenimiento del hogar, como el aseo, velar por la educación de sus hijos e hijas, la generación permanente de ingresos, la reproducción de saberes y prácticas en torno a la alimentación, también se encargan de una parte de la producción para comercialización y de todo lo que comprende la economía del cuidado o el trabajo no remunerado en el hogar.

El cambio en las formas de producción se explica por los procesos de modernización del campo que vienen desde mediados del siglo XX y que se van a acentuar con la apertura económica de los 90', donde se busca transformar el campo de un sistema de agricultura campesina como fuente de subsistencia y de comercialización por un sistema de producción netamente enfocado en la inserción al mercado.

Para garantizar esto desde entonces y en la actualidad el arroz que se siembra en la agroindustria es de semillas certificadas que son manipuladas genéticamente para aumentar su

rendimiento. Estas semillas también son dadas por las instituciones del estado en los proyectos de unidades productivas para este cultivo y otros.

Así se gesta un sofocamiento progresivo donde se pierden y transforman los procesos que involucran la obtención e intercambio de semillas nativas o criollas de arroz y de otros alimentos, práctica que las mujeres campesinas de Nunchía aún realizan con unas pocas semillas que guardan para reproducir sus cultivos después de la época de sequía. Estas actividades se han hecho desde hace décadas entre el campesinado que cultiva en las márgenes de los ríos de las planicies aluviales de Nunchía y en el piedemonte llanero.

En el proceso de modernización del campo la necesidad de rendimiento estuvo acompañada del aprovechamiento de la tierra cultivando mayor cantidad de un sólo cultivo, lo que:

Llevó a implementar técnicas de cultivo que prescindieron de la forma cultural de utilización de la tierra, en donde los cultivos asociados cumplían la función de producir variedad en pequeños espacios, garantizándole al campesino tener diversas posibilidades tanto para suplir sus necesidades alimentarias como para comercializar diferentes productos como excedentes de su trabajo agrícola. (Albán, 2007, p. 351)

Las consecuencias de la adopción de las prácticas asociadas a la tecnificación del campo como el uso de agrotóxicos se ve en los relatos de Blanca sobre su historia. Después de trabajar diez años en la finca de su papá, Blanca compra su propia finca junto a su esposo y comienza a trabajar en la agricultura, aunque la finca del papá siguió produciendo arroz bajo ese sistema de arriendo Blanca comenta que hacia allá “es muerto” hoy en día, por eso ella prefirió comprar en otro lugar, para cultivar alimentos diversos en su conuco. Aunque han tenido buenas cosechas de arroz en su finca y en el cultivo comunitario también en varias ocasiones con las inundaciones ha

perdido su producción, a pesar de esto, Blanca cree firmemente en que cultivar “es muy bonito, porque si uno de campesino no cultiva la tierra, anda en cero” (comunicación personal, 20 de marzo de 2020).

Para garantizar la producción de alimentos de autoconsumo y para la venta, Blanca y su esposo cultivan en su conuco que tiene un área de 3 a 4 hectáreas. Ella roza, quema y ahí siembra: maíz, plátano, yuca, malanga y arroz, todo es producido sin fertilizantes artificiales o agrotóxicos, es decir, que:

Es un arroz totalmente orgánico que no es utilizado con ningún químico, ese que está ahí asoleándose en esa caneca, en esa tina, ese. Ese por aquí le decimos, ese es el arroz conuquero que le dice uno, porque lo siembra usted hace un chucito, un palo como así y pica, en cada huequito queda el arrocito, con la mano lo echa uno. Y ese arroz hace usted unas sopas, unas sopas muy cremosas, muy ricas, espesan, mientras que usted hace una sopa con ese otro arroz ya no queda igual. Entonces una sopa, y esa es la que se hace en fogón de leña, queda una bendición de sopa, sabrosa, porque ese arroz no le echa usted nada, nada, ese es de la naturaleza, no más. (Blanca, comunicación personal, 20 de marzo de 2020)

La relación de Eulalia y Omaira con la producción diversificada de alimentos de la agricultura campesina en los llanos casanareños también proviene de su familia. Cuando Eulalia conoció a Agapito, su esposo, mientras este trabajaba en la finca de su papá, tenía entre 18 y 20 años, en este entonces le ayudaba a su suegro para el cultivo en el “conuco”, así se conoce en los llanos al lugar de la finca que comprende entre 1, 2 o un poco más de hectáreas de tierra donde se siembran diversos cultivos juntos, generalmente de: arroz, maíz, yuca, plátano, topocho, ahuyama, fríjol, batata, malanga, entre otros alimentos para el autoconsumo y algunos

excedentes para la comercialización. Agapito comenta que el arroz que cosechaban después lo pilaban “a puro pulso”, pilaba más o menos una arroba de arroz al día y como termina relatando:

Echábamos las dos cargas de arroz para el llano y dos cargas de maíz, porque él cultivaba el arroz y el maíz, de paso nos veníamos con una o dos novillas para allá para el llano, cambiaba el comercio por ganado, traía para la finca, cuando estaban más grandes [las vacas] las vendía y ahí estaba la plata. (Agapito, comunicación personal, 9 de febrero de 2019)

Agapito y Eulalia se fueron con su primera hija Omaira a trabajar en las sabanas casanareñas, allí llegaron a un hato ganadero como “encargados” por dos años, y se instalaron en una “fundación” que es una casa construida dentro del hato, cansados de esta forma de trabajar salen de este hato y se van a vivir por unos años a la primera finca que compró Eulalia a su papá.

Recordando su infancia Omaira comenta que, en ese entonces, mientras todavía vivían en la finca, “no se veía el dinero, en esa vez era el cambio de mano, se veía era el trabajo”, este sistema consistía en que los vecinos colaboraban entre sí para trabajar en sus cultivos y quienes trabajaban recibían como contrapartida algún alimento cosechado que necesitaran, sólo los campesinos más privilegiados alcanzaban a producir excedentes para vender y recibir dinero.

Desde pequeña Omaira estuvo trabajando en el cultivo y el cuidado de los animales de la finca mientras sus padres iban a trabajar con el “cambio de mano”. Aunque actualmente la agricultura no es una actividad a la que se dedica, en ocasiones ha hecho parte importante de su vida y como fuente de ingresos.

El cuidado y producción de animales es una labor a la que Omaira se ha dedicado por más tiempo y con la que continua actualmente. Cuando era pequeña en la finca se encargaba un día de amarrar los becerros y al día siguiente de ordeñar las vacas. Sobre el cultivo y cosecha en el conuco, recuerda que:

El maíz, él es a corto plazo entonces se cogía el maíz y ya quedaba el terreno, ya solamente quedaba la yuca, o igual donde se sembraba el arroz, el arroz se estaba de coger y se cogía y quedaba ya el terreno y ahí quedaba el plátano, el topocho. (Omaira, comunicación personal, 10 de agosto de 2019)

Actualmente sólo Agapito y uno de sus hijos trabajan en la finca de Eulalia. Han dejado de sembrar porque ella y su esposo ya no pueden estar todo el tiempo cuidando el cultivo, el tiempo es escaso entre las múltiples tareas de Eulalia y el deterioro de la salud física de su esposo, que tampoco le permite trabajar como antes.

Hace algunos años Eulalia y su familia sembraban grandes cantidades de alimento en su finca para el autoconsumo y para obtener algunos ingredientes para sus preparaciones culinarias para la venta. Pocas veces salieron a vender el alimento que cultivaban porque como lo comenta Eulalia no era rentable, ya que su esfuerzo no era recompensado. En sus palabras:

Una época sembramos arto topocho en la finca, le dije a mi esposo: yo voy a llevar una canastilla unos pocos para ver si se logran a vender, no... me pegué una encartada, porque me tocó devolverme otra vuelta con todo ese topocho. Eso nadie decía nada, decían: está muy bonito, pero ya compré, ayer compré, con eso lo arreglaban a uno, entonces dije: yo no, si mi riqueza está en eso toda la vida, iré a ser pobre, porque yo no voy a cultivar para llevar al pueblo a pasear y nadie compra nada. (Eulalia, comunicación personal, 11 de agosto de 2019)

Ante este panorama, una de las estrategias que han empleado estas mujeres campesinas para subsistir, mejorar su calidad de vida y permanecer en su territorio es la diversificación de sus actividades laborales, la principal es el trabajo permanente con la elaboración de comidas tradicionales o gastronomía típica de Nunchía. Otra de las actividades a las que se dedican

Eulalia, Omaira y Blanca es la costura y modistería, aunque esta labor no deja muchas ganancias porque cada vez que van al pueblo tiene que invertir en transporte y almuerzo.

Eulalia y Omaira no contemplan la idea de dejar su finca, ni su trabajo en las comidas y con la agricultura campesina. Ven el trabajo en modistería en el pueblo como una forma de ocupar su tiempo porque en ese momento no tienen animales para producir en sus fincas, y las ganancias de la costura les ayuda a pagar una parte de las deudas que tienen con los bancos por los préstamos.

La sostenibilidad de la producción agrícola para estas mujeres ha sido un reto que han sabido librar con las estrategias que han creado. Por ejemplo, Omaira generalmente saca créditos con el Banco Agrario y otras instituciones para invertir en la producción de gallinas de engorde y ponedoras, de esta forma adquiere el dinero necesario para empezar, incluso sí eso le implica al final pagar mucho más, debido a los intereses bancarios.

De igual forma Eulalia está retomando la producción de pescado que ya tuvo por diez años y que decidió dejar de lado porque no podía continuar con el pago del permiso de concesión de aguas a la Corporación Autónoma Regional de la Orinoquia – Corporinoquia. Otra estrategia que utilizan estas mujeres campesinas para mejorar su producción es la participación activa en capacitaciones que por breves periodos de tiempo han recibido, especialmente con el SENA.

Aunque otros procesos de fortalecimiento y capacitación han sido frustrados como el que Eulalia, Omaira y unas treinta mujeres de veredas cercanas comenzaron en 2018, con una serie de capacitaciones del SENA sobre el manejo y cría de gallinas. El proyecto era financiado por la gobernación de Casanare y debía recibir el apoyo del alcalde de cada municipio, pero de acuerdo

con lo que comenta Eulalia, el alcalde de ese momento no aportó su parte del financiamiento en el proyecto y por esto no se pudo seguir con el proceso.

Otro proyecto con especies menores en el que está participando actualmente Eulalia viene del nivel nacional para las víctimas del conflicto armado de siete municipios de Casanare, ella y parte de su familia hacen parte de las beneficiarias en Nunchía. Finalmente, este proyecto logró ejecutarse en el 2019 y en la actualidad ella y su hermana obtuvieron las gallinas y capacitaciones.

Estas mujeres campesinas de Nunchía han incursionado junto a sus familias en la producción especializada de arroz, como es el caso de Blanca y en las especies menores como las gallinas, pollos y pescado en el caso de Omaira y Eulalia. Este cambio hacia la especialización de la producción ha generado que se dejen de sembrar otros alimentos que se cultivaban. Sin embargo, como se va a ver más adelante las mujeres campesinas han persistido en el cultivo de algunos alimentos para el autoconsumo y para uso en la preparación de comidas tradicionales para la venta, lo que ha llevado a la preservación de saberes y prácticas alimentarias de producción, preparación culinaria y consumo al interior de sus comunidades y del conjunto de la sociedad casanareña.

Agricultura campesina y alimentación

Lo que se va a analizar a continuación es cómo el proceso descrito hasta ahora también implica el deterioro del derecho a la alimentación de estas mujeres y comunidades. Bajo el modelo de desarrollo que se instaura en Colombia con más fuerza desde los 90', van a crecer las importaciones de alimentos y se deterioran las formas de organización social y de producción de pequeños y medianos campesinos, en este sentido:

El rol clásico de la agricultura fue cambiando. En una economía más abierta, las protecciones arancelarias se disminuyen y las importaciones de alimentos ya no están tan reguladas por el estado, se definen en función de la competitividad, de los patrones de consumo y de la capacidad de compra de los consumidores (Machado, 2017, p. 38).

El incentivo a la producción agroindustrial a nivel nacional e internacional como fuente de desarrollo económico se llevó a cabo bajo los principios de la Revolución Verde que desde 1960 se va a adoptar en los países con creciente desarrollo industrial y progresivamente en algunos países de Asia, África y América Latina. De acuerdo con la FAO (1996):

La Revolución Verde consistió en un conjunto de tecnologías integradas por componentes materiales, como las variedades de alto rendimiento (VAR) mejoradas de dos cereales básicos (arroz y trigo), el riego o el abastecimiento controlado de agua y la mejora del aprovechamiento de la humedad, los fertilizantes y plaguicidas, y las correspondientes técnicas de gestión. (párr. 19)

Aunque esta revolución generó un aumento de los rendimientos de la producción y de los ingresos de los agricultores ayudando en su objetivo de disminuir el hambre, porque permitió el acceso principalmente a cereales para satisfacer la demanda por mayor cantidad de alimento ante el crecimiento demográfico, las tecnologías desarrolladas en el marco de esta revolución se centraron en la modificación genética de semillas, en el uso de químicos como fertilizantes y agrotóxicos para el control de plagas, generando impactos negativos en la salud humana, el medio ambiente y en la reducción de variedades genéticas locales, así como cambios en la posesión de la tierra y en la relación de los campesinos con la misma. Esto último ha tenido impactos más fuertes en contextos de gran desigualdad social como América Latina y África.

En Colombia las tecnologías de la Revolución Verde se incorporan a la producción de monocultivos agroindustriales de arroz (y de palma de aceite como biocombustible y usos industriales), ya que:

Desde 1970 se han lanzado al mercado más de 30 variedades; de esa época se destacan IR22, IR8 y Cica 4, que fueron los primeros resultados de la Revolución Verde. A partir de 1997 se lanzan las variedades de Fedearroz-Fondo Nacional del Arroz... En la última década del siglo XX otras empresas establecidas en la zona de los Llanos han lanzado al mercado variedades con amplia adaptabilidad: Selecta 320 y Fortaleza (Semillano); Inproarroz 216, 1550 y Alejandra 318 (Inproarroz); Orquídea 1 y 2 (Agrocom); y otros materiales no certificados como el Tailandia, que ha venido perdiendo terreno frente a la amplia oferta de materiales mejorados y certificados mencionados anteriormente. (Fedearroz, 2011, p. 59)

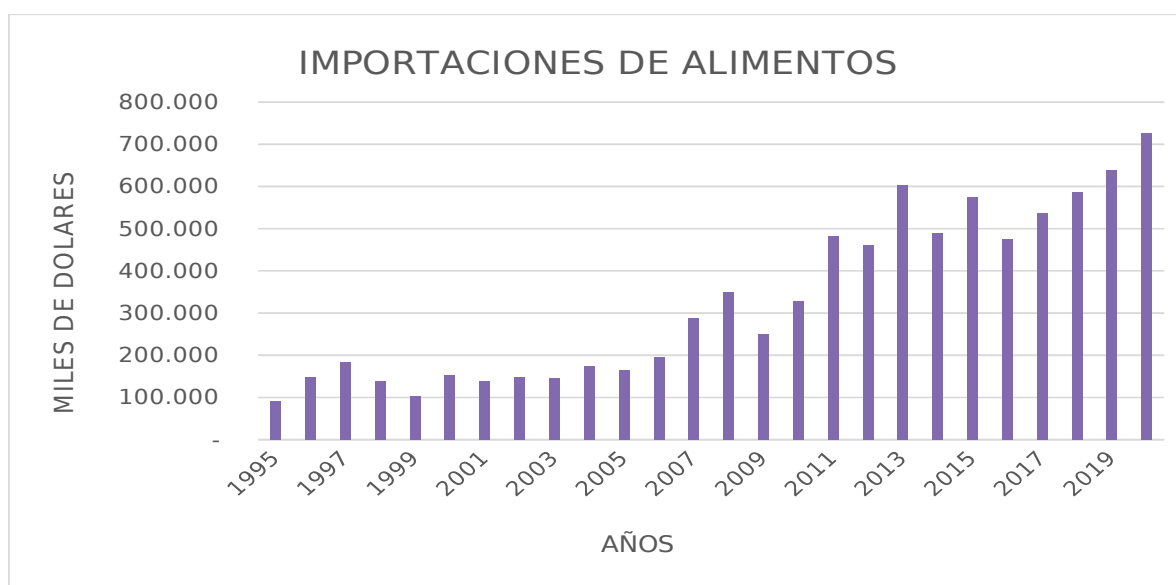
Al mismo tiempo el aumento de la producción con las tecnologías de la Revolución Verde en los países con creciente desarrollo industrial en conjunto con la apertura económica y la firma de tratados de libre comercio con Estados Unidos, la Unión Europea, Canadá, entre otros va a permitir el aumento de las importaciones de alimentos producidos en el exterior. Esta creciente importación de alimentos baratos “va a generar que los pequeños y medianos productores agropecuarios en Colombia sin capacidad de competir busquen otras opciones para complementar sus ingresos agrícolas” (Machado, 2017, p. 39).

Estas medidas estatales van a hacer más evidente el carácter multifuncional de la ruralidad y las estrategias del campesinado a través de la diversificación de sus actividades económicas. Algunas de estas estrategias sigan estando relacionadas con la agricultura campesina, familiar y comunitaria. Pero otras van a ser resultado de la descampesinización, la cual según Van der Ploeg (2010, p. 28) “implica que los campesinos abandonan la agricultura”, en este caso para realizar

otras actividades en nuevos lugares, así como de la desactivación del campesinado, la cual implicaría que estas tierras abandonadas son usadas por la agroindustria para el aumento de su producción.

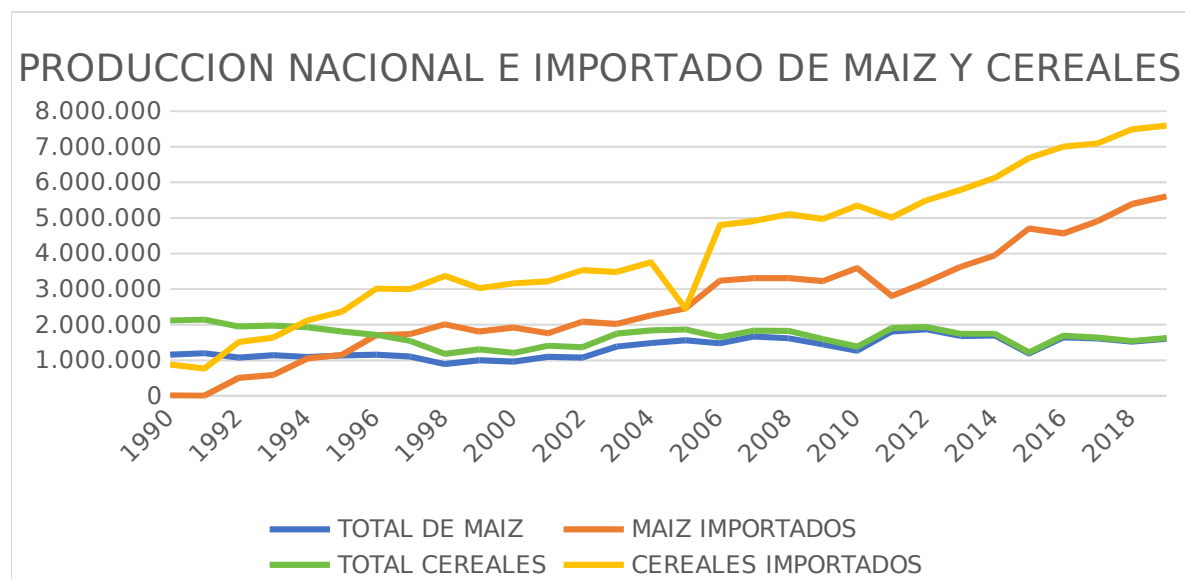
En la siguiente gráfica se muestra la dinámica de importaciones de “agropecuarios, alimentos y bebidas” desde 1995 al 2020 que incluye las secciones de la CUCI (Clasificación Uniforme para el Comercio Internacional) 0, 1, 2 y 4, los cuales hacen referencia a animales vivos no incluidos en el numeral 3; carne y preparados de carne; productos lácteos y huevos de aves; y cereales y preparados de cereales:

Gráfica 7. Crecimiento de las importaciones agropecuarias, de alimentos y bebidas. Colombia 1995-2019



Fuente: Creación propia con base en datos del DANE.

Gráfica 8. Comparativo de la producción nacional e importación de maíz y cereales (sorgo, cebada y trigo) en Colombia 1990-2019.



Fuente: Creación propia con base en los índices cerealistas de Fenalce.

El crecimiento de las importaciones da cuenta del aumento de la dependencia alimentaria en Colombia sobre todo en relación con los alimentos que constituyen *la base alimentaria calórica y proteica* de la canasta básica de alimentos en Colombia, ya que cerca del 80% de estos alimentos base son importados, aunque estos son importantes constituyen sólo una parte de la canasta básica, hay otros que como explica Del Castillo¹² no son de base calórica pero sí aportan una gran variedad de nutrientes y provienen en su mayoría de la producción campesina. Además actualmente son los alimentos que abastecen las plazas de mercado nacionales, de acuerdo con Forero (2013) para el caso de Bogotá:

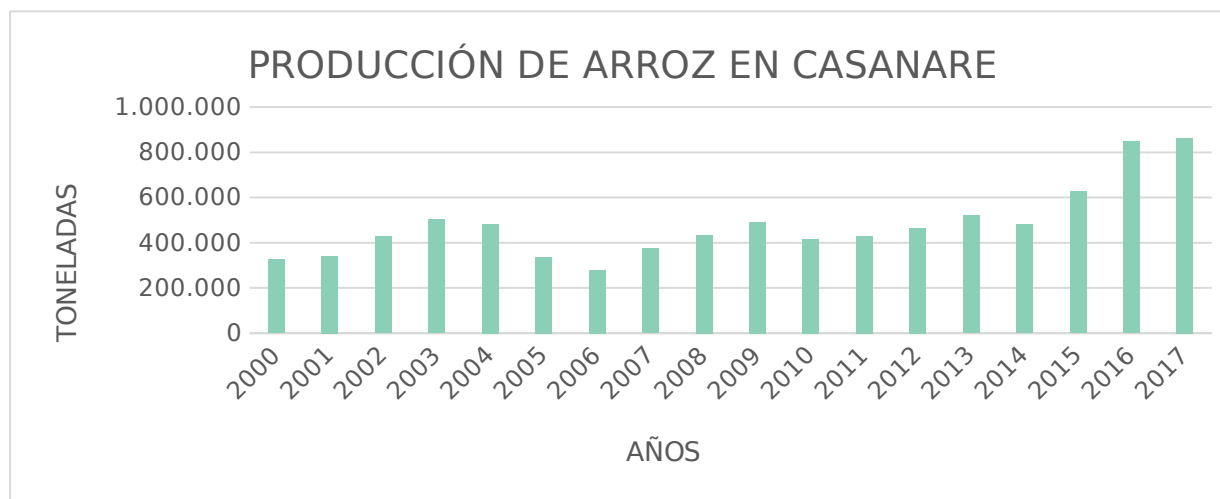
Con base en la entrada de alimentos de todo el país que entran a Corabastos encontramos que casi el 80% de estos provienen de las zonas más cercanas... Antes del auge de las importaciones el

12 Sara Del Castillo en el Live de la página de Facebook Salud Activa UN, sobre soberanía alimentaria en tiempos del Coronavirus. <https://www.facebook.com/SaludActivaUN/videos/>

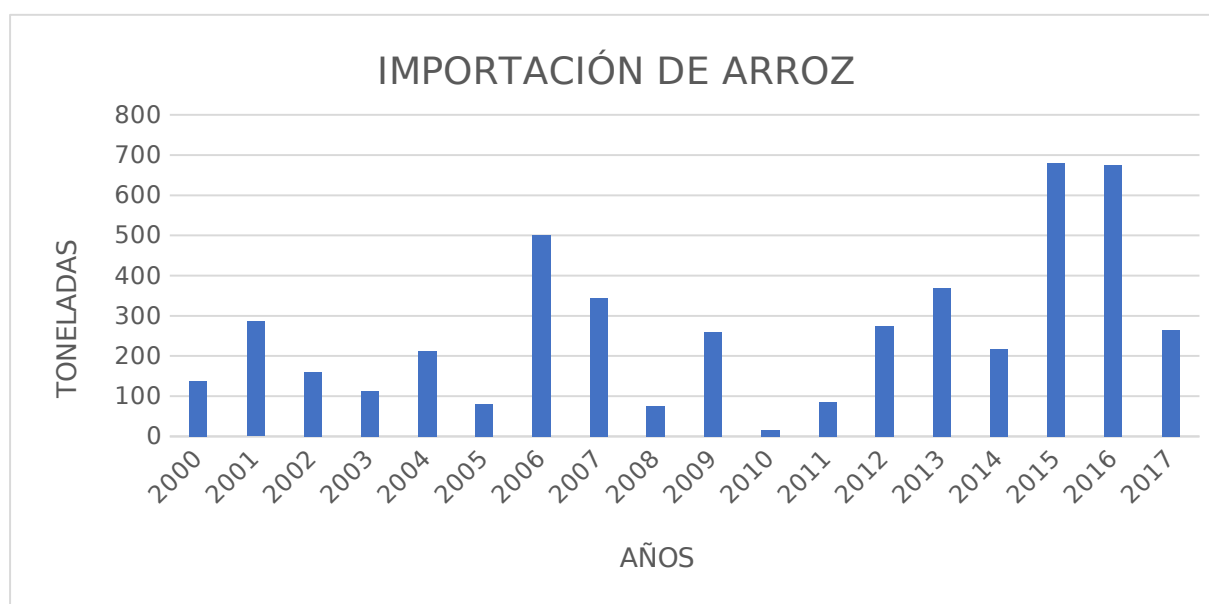
campesinado aportaba alimentos en la canasta familiar en un equivalente al 35% y alrededor del 70% la producción de los alimentos era generada por los campesinos. Hoy en día no existe el cálculo exacto, pero el aporte de los campesinos es del orden del 25%. Existe otra parte que equivale a los productos pecuarios, vegetales industrializados y los importados que cada vez tiene más auge en la economía de los capitalinos. (párr. 1)

Al contrario del aumento de las importaciones de cereales y la disminución de la producción nacional, la producción de arroz para abastecimiento interno ha crecido progresivamente en el país en cuanto a toneladas y a número de hectáreas, tal como se vio en el capítulo anterior, a diferencia de la producción nacional de cereales como el maíz y el trigo que disminuyeron sus hectáreas cultivadas, en consonancia con el aumento de la cantidad de estos alimentos en importaciones, tal como lo muestra la gráfica 8.

Como se vio antes el arroz producido en monocultivos agroindustriales en el país aumentó y las toneladas producidas han sido superiores a las toneladas importadas de arroz, como lo muestra la gráfica 10 y 11. Esto y que actualmente no es representativo como materia prima exportable, muestra que su producción está destinada al abastecimiento de una gran parte de la demanda nacional.

Gráfica 9. Crecimiento de la producción de arroz en Casanare. 2000-2017

Fuente: Creación propia con base en datos de la ENAM.

Gráfica 10. Importación de arroz a nivel nacional. 2000-2017.

Fuente: Creación propia con base en datos de Fedearroz.

Gráfica 11. Comparativo de la producción nacional y la importación de arroz.



Fuente: Creación propia con base en datos de la ENAM y Fedearroz.

Estos cambios en la producción en el campo y en el consumo de alimentos se refleja en las historias de las mujeres campesinas. En el caso de Eulalia y Omaira la labor de cultivar, comer y usar los alimentos que sembraban en su finca para el consumo diario y para vender es cada día menos frecuente y por algunos periodos inexistente, aunque sí continúan con la siembra de la huerta y la producción de especies menores.

En el caso de Omaira el cultivo de alimento se limita a unas cuantas plantas en su casa, ya que no posee un terrero amplio para cultivar el conuco, además que en la actualidad no la percibe como una actividad a la que pueda invertir tiempo por las demandas de su trabajo con las ventas de comidas. Sin embargo la producción de gallinas sí es una actividad con la que continúa no sólo para la venta, sino para el consumo diario y su uso en las comidas tradicionales.

En cuanto a Blanca en medio de las dificultades económicas, así como de transporte de lo cosechado, continua sembrando en su finca, pero de forma menos intensiva a como lo hacía hace años, porque al igual que para las demás mujeres, el poco tiempo del que dispone en razón de sus

múltiples labores con la venta de comidas y las actividades comunitarias, las pocas ventajas económicas que trae cultivar varios alimentos al mismo tiempo, así como la disminución de la energía física y la dispersión del núcleo familiar hace menos sostenible la agricultura campesina para la venta e incluso para el autoconsumo.

En cuanto al consumo de los alimentos producidos, hace cerca de cuarenta años en la parte alta de Nunchía cuando Eulalia estaba comenzando a trabajar con las comidas y unos años antes en su infancia, era común comer el arroz y maíz que se cultivaba, con el maíz se hacía sopa y el arroz se sembraba en el conuco, pero no se comía todos los días. La yuca, el plátano y el topocho se hacían cocidos, asados o fritos, y en ocasiones hacían arepas de maíz y de yuca. En esos años la carne se obtenía de animales diferentes a la res, había gran cantidad de “marisco” como se conoce a la carne de animales silvestres, se comía: cachicamo, lapa, guacharaca, gallina de monte y en general lo que hubiera en el llano.

De igual forma Omaira recuerda que el arroz que sembraban y cosechaban alcanzaba para todo el año y dejaban aparte los granos que eran semilla para cultivar el siguiente año, actualmente no siembran más arroz en su finca porque no viven cerca del cultivo para estar atento a él, tampoco es rentable para las familias que viven aún en sus fincas cosechar arroz para la venta y menos aún con prácticas tradicionales. En palabras de Omaira “ya se ha perdido el arroz, ahorita ya no se está sembrando casi el arroz por acá, porque queda como más fácil ir a comprarlo al supermercado. Pues no es igual de saludable, pero tiene uno más la facilidad”. Por otro lado, de acuerdo con Eulalia en ese entonces:

La gente cuidaba mucho los marranos y la gente no compraba aceite como nos toca comprarlo ahora, cuando querían, que no había manteca, mataban un marrano, porque primero no había marranos como los hay ahorita de sola carne, primero el marrano era de carne y manteca. No es

como ahora que es sólo de carne. Entonces no era menester de salir a comprar la carne, pues nadie compraba carne, la carne la conseguíamos, y habían muchísimo pescado en los ríos, eso no es como ahorita, que si uno quiere comerse un pescado le toca comprarlo, en los ríos había mucho pescado, el bocachico, el saltador, la sardinata, la morrocota, y los ronchos, los ronchos sí todavía salen uno que otro, poquitos, pero todavía se alcanzan a ver. Lo que casi no sale es la sardinata y la marrocota. Esos son los pescados de escama, pero también había pescado de cuero, como el bagre, como el amarillo, el pintado, el que llaman pejesapo. (Eulalia, comunicación personal, 9 de febrero de 2019)

De forma similar, pero para la parte baja de Nunchía cuando Blanca era una niña, comía para el desayuno sopa de cuchuco y de maíz, ella cuenta que esta sopa se prepara partiendo el maíz en pedazos grandes, se sancocha y a este se le saca la sustancia o cuchuco que le da el espesor, esta y la sopa de maíz se cocinaban con gallina.

En esa época era poco lo que se compraba en el mercado, la mayor parte se consumía de lo que se cultivaba en la tierra, el arroz se cultivaba “a chuzo”, había quienes cultivaban en abundancia, hacían todo el proceso a mano, como comenta Blanca “el arroz lo cultivaba usted mismo, usted mismo cultivaba su maíz, no lo compraba sino era que lo cultivaba entonces eso no traía nada de químicos y la gente era tan alentada”.

Pero el *arroz seco* (el que no se hacía en sopa) no se consumía tan seguido, aunque siempre había arroz tenían que tasarlo a lo largo del año. Blanca recuerda que este se comía cada ocho días y también se compraba pasta, pero se comía sólo en algunas ocasiones porque se traía de Yopal a caballo, esta travesía podía durar dos días por esto no se hacía muy seguido.

En esta época también se criaba y se consumía mucho cerdo, se tenían vacas para la leche y para la carne, también se consumía plátano topocho, frijol, la caña de azúcar, la ahuyama, la

malanga, la lechuga era poco común en los conucos de la finca donde Blanca creció, sólo se veía cada mes cuando iban al pueblo a comprar algunos alimentos que no cultivaban, antes de emprender estos viajes hacían las *piras* para vender, estas eran conjuntos de alimentos de lo que se cosechaban en los conucos, de acuerdo con Blanca:

La pira llevaba plátano picado, llevaba malanga picada, topocho, por ahí con un pedacito de carne - lo que sí se comía era harta carne-, el aceite ¡qué cuento de comprar aceite en ese tiempo! amarraban un marrano, lo capaban, y a lo que ya estaba capado de un mes lo echaban a un corral y ahí lo engordaban. Cuando estaba gordo le daban su machetazo, lo fritaban y sacaban la manteca, eso cualquier 10-15 litros de estos lleníticos de aceite, ahí estaba el aceite pa' la fritanga pa'l arroz. (Blanca, comunicación personal, 20 de marzo de 2020)

El consumo de verduras y frutas también ha cambiado cuando Eulalia estaba criando a sus hijos y tenían el conuco que cultivaban con su familia, ella recuerda que las verduras que comían eran las cultivaban ahí o en el espacio de la huerta, sembraban cebolla, cilantrón o cilantro cimarrón, así como lechuga, mostaza y tomate. Estos últimos se sembraba en el conuco, Eulalia comenta que el tomate era pequeño y se usaba para todas las preparaciones.

Estas verduras se consumían crudas en ensalada, la mostaza también se colocaba en las sopas en vez del repollo, en esta época preparaban pescado de río sudado, le echaban cilantrón y bastante tomate, sin condimentos, en ese momento el “color” para los alimentos lo obtenían de una raíz amarilla, Eulalia recuerda que le decían la “mata de color”.

Otras hortalizas que consumían del cultivo en la finca son: la ahuyama, ñame, malanga, batata, yuca y frijol guandúz, la lechuga y otras que necesitaban de mayor cuidado se cultivaban para la época de invierno en la tierra que estuviera más oscura dentro del conuco porque era la más húmeda y fértil.

Las frutas más comunes en el conuco y en las fincas son: el limón, mango, banano, plátano, topocho, mandarinas, naranjas y guanábana, cuando Eulalia y Omaira vivían en la finca como no tenían luz ni licuadora, consumían las frutas tal como las cosechaban o en ocasiones hacían jugo sacando las semillas, pasando la pulpa por un colador y batiendo muy bien con un molinillo.

A lo largo de los años son las mujeres campesinas las que se han preocupado por preservar el cultivo de algunos alimentos y el cuidado de animales en sus casas y fincas, como cada vez es menor la siembra familiar de estos alimentos, ha crecido la compra local de algunos de estos a vecinos de la misma vereda. Creciendo con ello la dependencia de las compras en el supermercado, sobre todo de alimentos que no se cultivan o que son más baratos en estos lugares.

La mayor rentabilidad económica del trabajo con las comidas tradicionales ha hecho que las actividades de agricultura familiar en las que están envueltas las mujeres campesinas y sus familias se transformen, no necesariamente porque se haya reemplazado la producción agrícola por otra actividad, cambiando las formas de relacionarse con la tierra, sino porque han encontrado otras formas de valorizar la agricultura campesina, usando los alimentos que siembran o compran localmente para la elaboración de estas comidas.

Como se advierte, el trabajo con las cocinas tradicionales es interdependiente a las actividades agrícolas de las familias campesinas y hace parte de la agricultura familiar, si entendemos que esta no hace referencia sólo a la producción agrícola, si no como se ha expuesto antes son “los diferentes medios de vida que emplean las familias y comunidades rurales para

satisfacer sus necesidades, generar ingresos, y construir territorios [...]” (Resolución 464, 2017, p. 13).

Algunas de las actividades agrícolas de que se vale la cocina tradicional son: la cría de gallinas ponedoras o de engorde, pollos, pescados, el cultivo de ciertas especies de maíz, de plátano, yuca, frijol, topocho, verduras y hierbas como el cilantro cimarrón ya que son necesarias para dar el gusto característico de las preparaciones culinarias.

Si bien estas mujeres no puedan sembrar de forma permanente estos alimentos, la producción propia de los mismos es vista como una mejor opción por el sabor que dan a las comidas, así como por la facilidad y la calidad que dan a sus comidas e incluso por el ahorro económico. Esta es una de las razones por las que cultivan lo que pueden o compran a vecinos y vecinas la leche, los quesos, el maíz y las hojas de plátano que necesitan.

De aquí se desprende que la continuidad de la producción agrícola viene no sólo de un raciocinio económico sino de una perspectiva frente a la comida y la alimentación que considera la rentabilidad, pero también valoriza la tradición alimentaria, el sabor culinario, la calidad del alimento y la producción local sostenida a través de redes de apoyo.

Es así que las mujeres campesinas han empleado estrategias laborales alternas a la producción agrícola para la venta, revalorizando el alimento por medio de la gastronomía típica y su consumo cotidiano. Pero también se han apoyado para su sostenimiento en el trabajo con la producción agroindustrial de los grandes productores, de forma directa como “alimentadoras” en la agroindustria del arroz y de forma indirecta con el uso de productos alimenticios que compran en el supermercado para elaborar una parte de las comidas típicas.

La diversificación de las actividades laborales se entiende en el marco de la transformación de la ruralidad en cuanto a la producción y consumo de alimentos, donde se ha pasado del cultivo y la alimentación mayoritariamente en la lógica local campesina a la compra de alimentos generalmente en supermercados y a la producción agroindustrial para el mercado nacional o internacional.

Este cambio hacia una diversificación de las actividades del campesinado también pone en evidencia el carácter multifuncional de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, de acuerdo con el cual además de producir alimento para comercializar, en esta agricultura ganan relevancia funciones como “la conservación del medioambiente, el cultivo y construcción de los valores paisajísticos, el manejo, uso y conservación de la biodiversidad, la seguridad y soberanía alimentaria” (Bedoya y Cárdenas, 2016, p. 93). De esta forma la agricultura para la producción de alimento para autoconsumo o para la venta, también recrea saberes y prácticas culturales, formas de organización social y de territorialidad asociados con las cocinas, los territorios y sociedades campesinas.

La multifuncionalidad de la agricultura campesinas representa un mecanismo de resistencia sociocultural a las adversidades que enfrenta el campesinado colombiano, es su lucha permanente por su sobrevivencia, su bienestar y su permanencia en el mundo rural. (Acevedo-Osorio y Martínez-Collazos, 2016).

Resaltar el carácter multifuncional de la agricultura campesina ayuda a entender el trabajo con las comidas tradicionales nunchiana de estas mujeres campesinas como fuente de resistencia y continuidad de ellas y de sus comunidades en la ruralidad. Así pues, estas cocinas se basan en la continuidad de la producción agrícola y al mismo tiempo estas ayudan a reforzar los hábitos

alimentarios que dan continuidad a la producción de los alimentos necesarios para su elaboración. En este sentido sí la agricultura campesina es base del derecho a la alimentación, las cocinas tradicionales también lo son. Así estas ganan importancia como estrategia de resistencia y persistencia del campesinado por su importancia para la seguridad alimentaria, así como para la soberanía alimentaria construidas principalmente por el trabajo de mujeres campesinas.

Cocina y derecho a la alimentación en comunidades campesinas

La cocina tradicional no se refiere sólo a los alimentos, a la gastronomía o a las comidas típicas. Esta es un sistema de significación que hace parte de otros sistemas sociales (Escobar, 2014, p. 11). Sus significados se expresan en los espacios, saberes y prácticas culinarias y alimentarias que la componen. Además, al hacer parte de otros sistemas sociales como del sistema agroalimentario, integra y expresa la acción de varios aspectos de la vida social tales como: “la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes” (Padilla, citado en Meléndez y Cañez, 2010, p. 186).

Igualmente, las cocinas tradicionales en tanto sistema social de significados dan cuenta de un mundo cultural, de la construcción y expresión de una cultura culinaria, de acuerdo con el Ministerio de Cultura (2012, p. 21) “la cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral”.

Como las cocinas tradicionales están directamente relacionadas con la historia culinaria de cada persona y con formas de producción de alimentos, comercialización, acceso, consumo, con saberes y prácticas culturales, con la construcción de territorio y con procesos para el bienestar vital y para el desarrollo social, se entiende que están estrechamente vinculadas con la garantía de la soberanía alimentaria y con la seguridad alimentaria y nutricional de estas mujeres. En tanto se constituyen como propuestas diferentes y encaminadas hacia la garantía del derecho a la alimentación adecuada en comunidades campesinas, así como de la sociedad en su conjunto.

El derecho a la alimentación aparece por primera vez integrado en la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948, pero es en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) de 1976 que de acuerdo con Carrasco (2008) aparece el término “derecho a una alimentación adecuada”, en este pacto se enuncia que:

El derecho a una alimentación adecuada se realiza cuando cada hombre, mujer y niño, solos o en comunidad con otros, tienen acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla...también indica que los elementos constitutivos del derecho a la alimentación son: alimentación suficiente, adecuada, sostenible, inocua, con respeto a las culturas, disponible, y accesible económica y físicamente. (p. 25)

Aunque las mujeres campesinas de Nunchía no hablan explícitamente de la defensa del derecho a la alimentación o de la seguridad alimentaria y nutricional, ni de soberanía o autonomía alimentaria, incluso conociendo algunas de estas ideas por proyectos de instituciones no gubernamentales y estatales, las formas de entender y practicar su alimentación a través de sus cocinas para el autoconsumo o la venta, da cuenta de procesos orientados a crear y preservar condiciones necesarias para alcanzar su derecho a una alimentación adecuada.

Las primeras aproximaciones que tuvieron Eulalia y Omaira a las ideas y proyectos en torno al derecho a la alimentación, los recibieron a través de una serie de proyectos de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) dirigidos a comunidades campesinas, liderados por la agrónoma Nohora Aguilar y a través de organizaciones autónomas como la Fundación Mata de Monte, la Red de Mujeres de Casanare y de instituciones del estado departamental o nacional.

Nohora, Eulalia y Omaira se conocen hace cerca de 25 años, en ese entonces comenzaron trabajando con la siembra y utilización de soya orgánica, unos años más tarde comenzaron uno de los procesos más relevantes para estas mujeres campesinas, el cual estaba enmarcado en la perspectiva de la soberanía alimentaria y autonomía alimentaria financiado por Ecofondo. Con este se buscó fortalecer la producción campesina para ayudar a garantizar el derecho a la alimentación, en este proceso se fueron en “chiva” hasta Villavicencio y Bogotá para vender lo cultivado, Eulalia recuerda que este:

Lo manejaban desde Villavicencio, pero sacaron recursos por medio de una Embajada Canadiense. Eso estuvo muy bueno, porque a mí me tuvieron en cuenta, igual nos dieron semillas, nos daban una picadora, unos bebederos para el ganado, unas latas de zinc, una malla, y así cositas. Nos tocaba ir a Villavicencio a una capacitación, después ellos venían a revisar lo que íbamos sembrando, lo que teníamos y después nos daban otra capacitación. Nosotros sembramos la huerta casera, mejor dicho, hortalizas y gallinas... A Bogotá fuimos a parar al parque de los Artesanos. A una feria que había, llevábamos pancartas, avisos de Nunchía, Yopal, Aguazul, Villanueva, Monterrey. Era un proyecto grande, eran artos. (Eulalia, comunicación personal, 9 de febrero de 2019)

Desde la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se planteó en 1996 en la Cumbre Mundial de la Alimentación que la seguridad alimentaria:

A nivel individual, familiar, nacional, regional y mundial, existe cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. (FAO, 1996, párr. 12)

Aunque la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) aquí se define como una condición más que como un derecho, desde la Cumbre Mundial de Alimentación de 1996, se establece que es una dimensión esencial para la garantía del derecho a la alimentación adecuada, es decir, una alimentación sana y nutritiva, y desde su origen está relacionada con el logro de derechos fundamentales como el derecho a no padecer hambre o los derechos económicos, sociales y culturales. Por esto es necesario el cumplimiento del conjunto de estos derechos para garantizar la SAN, así como de sus cuatro dimensiones, sobre las que se espera que los estados tomen acción, estas son: disponibilidad, acceso, consumo, inocuidad y aprovechamiento biológico de los alimentos.

Desde el Observatorio de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (OBSSAN) de la Universidad Nacional de Colombia, en consonancia con lo propuesto por la FAO se hace énfasis en la SAN como elemento fundamental para la garantía del derecho a la alimentación, siempre que sea una alimentación acorde con las prácticas culturales, las formas de organización social, una alimentación nutritiva, que combata el hambre y la pobreza, que sea sostenible con el medio ambiente y socialmente justa para la población.

Aunque no dista mucho de las ideas propuestas por la FAO (1996), sí se aleja de la concepción citada al inicio como “condición” y de la que se han valido diferentes instituciones del estado para crear proyectos de SAN precarios y muchas veces inadecuados. Teniendo en cuenta esto el OBSSAN ha propuesto definir la SAN como un derecho en sí mismo, ayudando con esto a visibilizar las discusiones y planteamientos que ya se exponían en 1996. En este sentido plantea que la SAN:

Es el derecho que tienen todas las personas a gozar, en forma oportuna y permanente, al acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado desarrollo, logrando un consumo y utilización biológica adecuados, así como el acceso efectivo de las poblaciones al agua potable, que les garantice un estado de bienestar sostenible que coadyuve en su desarrollo humano y social (OBSSAN, 2006, citado en Gobernación de Casanare, 2014).

De esta forma, para el OBSSAN la SAN tendría cuatro dimensiones diferentes o también llamados como “tipos de seguridad” necesarios para su garantía, estos son: la seguridad ambiental, seguridad alimentaria, seguridad nutricional y seguridad humana. Dentro de estas también están integradas las dimensiones propuestas por la FAO y por el CONPES Social 113 de marzo de 2008 por el cual se crea la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional en Colombia, sólo que aquí se plantean de forma más evidente la protección al medio ambiente, a la salud y la garantía de derechos sociales como necesarios e interdependientes al derecho a la SAN.

Para comprender los diferentes elementos que componen la cocina tradicional, el Ministerio de Cultura (2012) propone una estructura del sistema culinario de las cocinas tradicionales (ver Mapa 1). Esta estructura muestra su relación con el derecho a la alimentación, y en el Mapa 5 se destacan los elementos más relevantes para esta investigación.

Este sistema comparte con la SAN dimensiones básicas constitutivas para su realización, tales como la valoración, acceso y consumo de alimentos que pasa por la preparación de comida con métodos en su mayoría manuales. En este sentido se propone que el impacto negativo para la SAN de una comunidad campesina afecta también el sistema de sus cocinas, de la misma forma que los cambios en las cocinas tradicionales dan cuenta de transformaciones en su derecho a la alimentación.

Mapa 5. Sistema culinario de las cocinas tradicionales.



Fuente: Creación propia con base en el mapa conceptual del Ministerio de Cultura (2012)

Partiendo de esta relación se indagó sobre los cambios en la producción de alimentos como una de las fuentes de su disponibilidad, así como en el acceso a alimentos por la compra local o en supermercados de centros urbanos. También se analizaron los cambios en la preparación

culinaria como proceso, en las preparaciones culinarias en tanto comidas y en algunos hábitos de consumo y su relación con la salud de Eulalia, Omaira y Blanca.

A continuación, se presentan otros elementos que permiten entender la relación entre las diferentes dimensiones del derecho a la alimentación y los cambios en las cocinas tradicionales de estas mujeres campesinas, y en el cuarto capítulo se va a profundizar en los cambios en las comidas tradicionales.

Además de lo que se expuso en páginas anteriores sobre la disponibilidad de alimentos por producción y el acceso económico a los mismos, así como su consumo, Eulalia comenta que hace cuatro décadas en el piedemonte nunchiano el consumo de carne en la vereda Vega de Tacare y otras cercanas al pueblo de Nunchía era limitado porque sólo se mataba una res cada quince días, el lugar donde se vendía la carne era el “Paso de la Enramada”, ahí y se turnaban entre las personas que mataban la res para la venta, quienes compraban sabían por el “voz a voz”.

A diferencia de ese momento en la actualidad la disponibilidad de carne es mayor y en lugar de tener un sólo punto para la venta, en la actualidad se compra la carne de res a varios vecinos dedicados a este negocio o en caso de necesitar una mayor cantidad recurren a las “famas”, ya que sacrificar una res deja gran cantidad de carne que no necesitan para el consumo y que no es rentable vender en comparación con la venta de la res viva.

La mayor parte de la comida para el consumo diario de hace treinta años se componía de alimentos cultivados u obtenidos de los animales de la propia finca o de sus vecinos, como se vio esto también sucedía con el consumo de verdura, contrario a lo que pasa actualmente ya que Eulalia compra la verdura. Durante más o menos un año mantuvo una huerta de lechugas,

tomates, pepinos y otras verduras en su casa, como parte de un proyecto de capacitación con el SENA del que también participó Omaira, las dos tenían unas huertas abundantes, pero después de una época de sequía no prosperó porque no tenían agua suficiente para mantenerlas con riego diario, y tenían poco tiempo para el cuidado de la huerta.

Por otro lado, Eulalia recuerda cómo cuando era niña su mamá ordeñaba las vacas y hacia el *queso de cincho*, que tiene una textura esponjosa, también hacían *queso de mano* o *siete cueros*, que es un queso cocido que queda por capas. Las arepas se hacían de maíz, porque se cultivaba abundante *maíz blandito* que es el que sirve para hacer harina, a esta se le agregaba leche y miel de caña, esta última era el único endulzante que se conseguía en la región, con esta masa se hacía la forma redonda de las arepas y se ponía a asar, en el fogón de leña.

Actualmente para hacer el queso del guarruz Omaira y Eulalia compran la leche a vecinas o les compran el *queso de cincho*, especialmente uno de los vecinos de Eulalia y Omaira se dedica a hacer quesos con leche recién ordeñada, hace tanto el de *cincho* como el *siete cueros* o *queso de mano*. Incluso con esta opción la mayoría de las veces estas mujeres prefieren hacer su propio queso comprando la leche, porque comprarlo ya hecho les resulta más costoso.

Por otro lado, algunos ingredientes para sus comidas siempre los ha comprado, algunos a campesinos de la parte alta de la montaña, actualmente este comercio también llega de las veredas de la montaña, pero ahora lo encuentran en los supermercados o algunas veces lo compran al carro de las verduras, generalmente estos alimentos son la papa, la cebolla larga, los tomates grandes y algunas verdura y frutas. Eulalia usa la papa para hacer caldos para el consumo diario, así como para hacer la masa de los pasteles que vende y la cebolla larga la usa para todo.

Con la época de sequía que generalmente va de diciembre a marzo en Casanare la obtención de hojas de topocho y bijao se hace más difícil porque no hay suficientes para envolver la cantidad de hallacas, tungos y envueltos que hacen las mujeres campesinas a diario, en este caso ellas cortan bastantes hojas al final de la época de lluvias y las guardan congeladas en la nevera para usarlas cuando las necesiten, incluso con esta estrategia hacen falta hojas de topocho para hacer las hallacas o de bijao para los tungos, en esos casos las encargan a vecinos, o van a comprarlas hasta Yopal, esta es la última opción, porque el costo del pasaje en bus y de las hojas hace inviable los viajes constantes.

Eulalia, Omaira y Blanca usan las hojas de bijao para los tungos o envueltos de arroz porque les da un mejor sabor, de acuerdo con Eulalia en su casa su mamá los hacía en hoja de plátano, pero esto le da un tono verde al tongo y el sabor cambia. Como a la mayoría de sus clientes les gusta más en hoja de bijao y ellas también encuentran que da mejor sabor y apariencia, decidieron cambiar esta tradición familiar y usar la hoja de plátano sólo para darle el sabor característico a las hallacas. Por otro lado, aunque la época de sequía sea muy fuerte estas mujeres no dejan de cultivar y rociar el cilantro cimarrón o cilantrón porque es un ingrediente fundamental para dar el sabor característico a sus hallacas.

En la época de invierno o de lluvias, aunque son menores las dificultades que viven estas mujeres para mantener sus cocinas tradicionales, encuentran algunos desafíos para encontrar leña seca para prender el fogón de piedra donde cocinan por varias horas las hallacas y los tungos. Aunque el fogón de gas ha sido una solución para los momentos en que la leña escasea, no es considerada como la mejor para sus preparaciones por el ligero cambio en el sabor y por los mayores costos económicos que implica. En la sabana de la parte baja de Nunchía donde vive

Blanca las lluvias afectan la producción de alimentos como el arroz y el acceso a los demás alimentos que siembra en la finca.

A pesar de estas dificultades, estas mujeres en la actualidad conservan algunas prácticas de consumo de los alimentos que producen en su casa y en la finca, estando un día con Eulalia mientras estaba haciendo el desayuno le dio instrucciones a Agapito de traer algunos alimentos que habían producido en su casa, le dijo:

Allá hay unos huevos, hay que recogerlos. Hay que estar pendiente, no sea que un animal se lo esté comiendo. Alcáncenos un platanito pintón, para hacerle una tajada. Su persona ahí le quedó plátano maduro cocinado y aquí está el arroz que sobró de las hallacas, lo prepara para el desayuno, y para el almuerzo. (Eulalia, comunicación personal, 11 de agosto de 2019)

Esta escena se repite en la cotidianidad, porque tienen gallinas ponedoras y plantas de plátano y topocho casi de forma permanente a lo largo del año. Por la abundancia del plátano y topocho es común encontrar en sus comidas múltiples presentaciones de estos. También es común que coman parte de las comidas típicas que cocinan para la venta cada semana o a veces diariamente.

Un almuerzo común en la casa de Eulalia, Omaira y Blanca puede tener sopa, y *seco* en caso de ser sancocho, si no hay, sólo preparan uno de los dos. El *seco* generalmente se compone de arroz o espagueti, una legumbre que puede ser lenteja o alverja, una hortaliza como yuca o plátano, la carne de res, cerdo, pollo, pescado o huevo y una ensalada en algunas ocasiones.

La harina de maíz que actualmente usan estas mujeres campesinas para hacer la chicha del guarruz y la masa de las hallacas es generalmente comprada en el supermercado, porque han dejado de sembrar gran cantidad de maíz a causa de las dificultades para mantener los cultivos, de acuerdo con lo analizado antes.

También porque el procesamiento del poco maíz que tienen conlleva mucho esfuerzo y tiempo, así como pilar el arroz. Aunque aún llevan a cabo estos procesos, para ellas sale más costoso usar los propios granos o incluso comprar los que son cultivados por algunos vecinos en comparación con los que ofrecen en los supermercados.

Las nuevas formas de trabajar en el campo han generado cambios en las cocinas de estas mujeres sobre todo en cuanto a la duración e intensidad de los tiempos para cocinar, los cuales son cada vez más cortos, esto ha llevado a que muchas veces reemplacen alimentos para hacer más rápido y fácil el proceso. Omaira la mayoría de tiempo compra el maíz para hacer la chicha del guarruz a sus vecinos. Una vez compra el maíz en grano lo tritura en un molino, lo deja en agua un tiempo y luego lo cuele, con la masa que queda prepara la chicha para el guarruz.

Aunque muchas veces compran la harina de maíz, tanto Eulalia como Blanca han procurado sembrar en su finca y en el lote donde tienen su casa, los diferentes tipos de maíz porque tienen diferente uso. Eulalia retrata de esta forma sus dificultades para sembrar en la finca y en su casa:

Siempre nos ha gustado sembrarlas [las plantas del maíz], lo que pasa es que sembramos en la finca, pero este año que pasó no sembramos porque muchos animales se las comen, le toca estar a uno ahí pendiente, cuidando y eso no aguanta porque eso no tiene uno mucho tiempo para eso y como tenemos acá, mejor dicho, de sembrar arriba en la finca le toca a uno es estarse allá cuidando, para que no las coman los animales. El plátano es el que sembramos acá, el plátano más que todo, porque la yuca tampoco se puede sembrar porque ella es delicada para el invierno, entonces se daña mucho. Arriba en la finca, allá sí tenemos yuca. Pero eso ahorita está muy duro para sacar esa [la yuca que le gusta], que es amarillita, es rica esa yuca. Nosotros le decimos *yema de huevo*, porque

es así amarillita, como la yemita de un huevo. (Eulalia, comunicación personal, 8 de febrero de 2019)

Lo anterior da cuenta del estrechamiento de la amplia diversidad de alimentos que estaban disponibles para estas mujeres y que al dejar de producirlos no tienen forma de acceder a ellos fácilmente. Este cambio en la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos afecta directamente el derecho a la alimentación adecuada de estas mujeres, en la medida en que a pesar de tener una oferta permanente de comida en los supermercados de los centros poblados cercanos a sus casas, la dependencia a un único medio de acceso y producción de la comida es mayor, así como el desgaste de sus prácticas alimentarias y su cultura gastronómica basada en la agricultura campesina.

En relación con la diversidad de especies de plantas cultivadas como alimento, las tres mujeres cuentan que hace unas décadas cultivaban todas las especies que se van a presentar a continuación, y que actualmente sólo cultivan algunas para el consumo diario y para su uso en las comidas típicas para la venta.

Eulalia cuenta que hace cerca de treinta años, cuando vivían en la finca sembraban diferentes tipos de maíz en el conuco, el *maíz blanco* era usado para el consumo, así como lo cosechaban, el *maíz blandito* de color amarillo era con el que hacía la harina para las comidas diarias, el *maíz amarillo duro* se sembraba para darle de comer a las gallinas y el *maíz pira* se come comúnmente después de fritarlo.

Los cuatro tipos de maíz se sembraban al mismo tiempo y se dividía el conuco por parcelas de diferentes cultivos, al momento de cosechar Eulalia comenta que se seleccionaba el maíz más grande para sacar la semilla que se guardaba para el siguiente año volver a sembrar. Blanca también indica que sembraba y aún siembra en su finca el *maíz blandito o amarillo* que es para

hacer harina, el *maíz cararé amarillo*, el *maíz cararé blanco* y el *maíz pullita* que es el más pequeño, aunque estas dos mujeres les dan nombres ligeramente diferentes a los tipos de maíz se trata de los mismos y se usan para preparaciones similares sobre las que se va a profundizar en el siguiente capítulo.

Sobre las especies de yuca Eulalia comenta que se cultivaba la *yuca algodona*, la *joba*, la *armenia*, la *yema de huevo* y la *pata de paloma*, esta última recibe su nombre porque es de hojas rosadas con forma de la pata de este animal. Las variedades de frijol que sembraban era el *frijol guandúz* (o guandúl) que aún cultiva en su casa, el *frijol reilón* que es de semilla ancha y en la *vaina* trae cuatro o cinco frijoles y el *maicero*, que es un frijol alargado que se siembra junto con el maíz porque se enreda a esta planta y ahí da los frijoles.

Del arroz Eulalia y Omaira sembraban tres variedades, el *arroz peluso* que es grueso, grande y recibe su nombre porque tiene mucha pelusa, el otro es el *arroz fortune* que es de grano más alargado, no tiene pelusa y es más blando para pilar, por último el *arroz mono* que es el de grano más grueso, no tiene pelusa pero es el duro de pilar, Eulalia y Blanca aún conservan el pilón que usaban para el arroz que cosechaba en el conuco de su finca, Blanca continua usándolo a veces cuando tiene disposición y no puede llevarlo al molino de arroz.

De la malanga sólo conoce una variedad, del ñame hay dos clases, el *ñame arrobero* que es muy grande y el *ñame pabela*, este último tiene una forma circular homogénea por todos los lados parecido a la papa porque no crece mucho. Hay tres tipos de batata que Eulalia conoce, la *batata roja* que tiene la cáscara de un color rosado intenso, la *batata blanca* y la *batata yema de huevo*, también recuerda una que le llamaban la *batata chigüira*, que era redonda y homogénea como una naranja, todas estas eran cultivadas en su conuco.

Hay seis variedades entre plátano y banano, estas son el *plátano artón* que es el más común, el *topocho* y el *topocho criollo*, que son más pequeños y anchos en comparación con el primero, también está el *banano* común, el *banano bocadillo* al que también se le dice *bocadillitos* por su reducido tamaño, también se siembra el *banano manzano* que tiene un sabor más ácido. De igual forma, Blanca recuerda que del plátano está el *topocho blanco*, el *topocho filipo*, el *cenizo* y el *plátano artón*, el primero es blanco por dentro así esté maduro, el segundo es más rojo tanto por fuera como por dentro, el cenizo es verde y el plátano artón es el común.

Así pues las cocinas tradicionales están en continua relación con el medio ambiente y la producción de alimentos, esto es aún más frecuente en las comunidades campesinas que trabajan la tierra, de acuerdo con Harris (2005, citado en Albán, 2007) “las grandes diferencias entre las cocinas del mundo pueden hacerse remontar a limitaciones y oportunidades ecológicas que difieren según las regiones”. Siguiendo el análisis de Albán (2007) estas diferencias y particularidades además de determinadas por el entorno físico, también lo son por el contexto social y cultural que ante ecosistemas similares crean diferentes posibilidades de relacionarse con la tierra, de organizar el trabajo, de usar los alimentos en la elaboración culinaria y de consumirlos.

El trabajo de las mujeres campesinas con las comidas típicas nunchianas y con las cocinas tradicionales ha generado procesos colectivos de organización como la Asociación de la Plaza Campesina de Nunchía y la Asociación de Gastronomía con Sabor a Llano de las que se va a hablar en el siguiente capítulo. Estas apuestas organizativas comunitaria están afianzando saberes, sabores y prácticas alimentarias, desde el consumo hasta la producción de alimentos para el uso como ingredientes básicos. De esta forma le dan un sentido al comer y a la

alimentación que va más allá de ser una necesidad biológica básica, como plantea Fischler (1995) “La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial... el hombre se nutre también de lo imaginario, de que sus alimentos no sólo nutren, sino que también significan" (párr. 20).

En este sentido, la alimentación desde las cocinas tradicionales de estas mujeres campesinas también tienen la función de ser un vínculo social para la construcción de su territorio y sociedad, de acuerdo con las prácticas y saberes alimentarios que han cultivado por generaciones en sus comunidades, que van desde la producción limpia de alimentos saludables, con formas de trabajo colectivo más justas, de comercialización en mercados locales o desde sus casas, hasta formas de cocinar, comer y reunirse alrededor de la mesa.

Como se ha visto hasta ahora, los cambios en las cocinas tradicionales dan cuenta de un deterioro del derecho a una alimentación adecuada para esta comunidad campesina. El cual está directamente relacionado con el cambio en los sistemas de producción a nivel nacional, departamental y municipal, en el uso y tenencia de la tierra, en la reconfiguración territorial, así como con la creciente dependencia de la compra de los alimentos en los supermercados para comer diariamente y para elaborar la gastronomía típica, con la transformación de los tiempos para cocinar o de lo que se come, es decir con los cambios en la disponibilidad, acceso, calidad y consumo de alimentos.

Sobre estos elementos los debates en torno a la seguridad alimentaria y nutricional ayudan a comprender que la vulneración del derecho a la alimentación no sólo hace referencia a la profundización del hambre y la pobreza como base, sino también a la precarización de la calidad de la alimentación, es decir la situación donde cada vez tiende a ser más difícil para estas

mujeres obtener su comida de acuerdo con las formas de producción campesina y de vida en el campo, porque es insostenible y empobrecedor bajo el sistema económico y de “desarrollo rural” estatal en Colombia. Siguiendo las ideas de Gomes y Aly Junior (2015) tanto en las ciudades como en el campo:

Nuestras relaciones con los alimentos se han convertido en una convivencia arriesgada. La larga trayectoria de la especie humana que permitió que nuestros organismos pudieran procesar alimentos más diversos, que permitió que los seres humanos pudieran comer prácticamente todo lo que la naturaleza ofrece está siendo perdida. (POLLAN, citado en Gomes y Aly Junior, 2015, p. 311) [Traducción propia]

Esta convivencia arriesgada le ha significado a Eulalia dejar de comer carne en abundancia, su médico le recomendó dejarla porque el ácido úrico que contiene le genera más dolor en sus articulaciones, en cambio el pollo y el pescado sí lo puede comer, siempre y cuando sea pollo criollo y el pescado sea de río o lo más naturalmente alimentado.

Eulalia comenta que actualmente ya no se encuentra el pescado de río, la mayoría es de criadero que son alimentados sólo con concentrados y químicos industriales, por esto prefiere no comerlo y comer la proteína a través de los huevos que dejan las gallinas ponedoras que cría o de los pescados que crió hace poco en su casa. Aunque los animales que cría también son alimentados en parte con concentrado, ella y Omaira también utilizan mezclas de plantas de su misma finca para alimentar a los peces y las gallinas.

Omaira también ha tenido problemas de salud que le han implicado el cambio de dieta, los cálculos en la vesícula la sometieron a un tratamiento médico que le prohíbe consumir chocolate y lácteos, lo más difícil para Omaira ha sido dejar los lácteos porque desde muy joven le ha

gustado el queso, la leche con café o sola, el chocolate con leche, el guarruz y los tungos, estas las hacía con la leche de las vacas de la finca o comprada a un vecino.

De igual forma, la seguridad alimentaria y nutricional de Blanca y su familia se ha visto afectada por las fumigaciones al arroz que hacen los grandes productores de Nunchía, porque al fumigar con avión el agrotóxico que cae sobre su terreno o cerca, ha secado las plantas de yuca así como de patilla y frutales. Aunque el análisis de las dimensiones de calidad, inocuidad y aprovechamiento biológico de la SAN desborda el objetivo de esta investigación, se considera como un elemento importante para futuras investigaciones interdisciplinarias que permitan evidenciar hasta qué punto los agrotóxicos y el consumo de sustancias procesadas han afectado la salud de las personas en la ruralidad.

En medio de esta producción agroindustrial de arroz, Blanca siembra su propio arroz orgánico para el autoconsumo, pero como se vio en el capítulo anterior cada vez es más difícil cultivarlo por los factores climáticos unidos a las limitaciones del terreno y la falta de tecnologías apropiadas, así como por el gran esfuerzo físico y económico que requiere en comparación con la facilidad y el bajo precio del arroz en el supermercado.

Al respecto del tipo de alimentación desde la producción hasta su consumo, propuestas como las de la Vía Campesina y movimientos sociales rurales ponen mayor énfasis en cuestiones que había planteado la FAO para la SAN desde su origen, pero que perdieron protagonismo en los Estados que adoptaron el sistema económico neoliberal dependiente de importaciones y con formas de explotación agropecuaria enfocadas en la producción agroindustrial de monocultivos bajo tecnologías para el mejoramiento productivo y genético heredadas de la revolución verde, y orientadas tanto al abastecimiento interno como para la exportación como commodities.

Aunque en principio la soberanía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional parecen conceptos lejanos, una mirada completa sobre sus planteamientos permite ver que no son excluyentes en términos conceptuales, aunque sean diferentes no compiten entre ellos. A pesar de que el concepto de seguridad alimentaria y nutricional ha sido empleado en muchas ocasiones para justificar el agronegocio o el tipo de producción agroindustrial, argumentando la urgencia de aplacar el hambre, la SAN desde su origen es definida bajo ciertas condiciones necesarias para alcanzarla en función, como la de ser una alimentación adecuada, condiciones que no necesariamente se cumplen en sociedades con sistemas agroindustriales de producción o en la agroindustria alimentaria. En este sentido, como lo plantean Gomes y Aly Junior (2015) desde 1996:

La idea de seguridad alimentaria desbordó los límites del acceso regular y permanente a los alimentos extendiéndose para la garantía del acceso a alimentos saludables y seguros, como resultado de procesos de producción ecológicamente responsables. Agrega, además, la asociación de la SAN con la preservación de prácticas alimentares, culturas y tradiciones gastronómicas de los pueblos. (p. 316) [Traducción propia]

En la práctica de los gobiernos estatales ha sido común asociar el concepto de seguridad alimentaria y nutricional con la producción agroindustrial de alimento y materias primas. Por ejemplo el discurso de los planes de desarrollo y de los grandes gremios productores plantea que es necesario preservar o garantizar la producción de cultivos agroindustriales como el arroz porque son la base de la canasta alimentaria de las familias colombianas, es ahí donde la cuestión pasa por preguntarse qué tipo de arroz se está cultivando, la calidad del mismo y su impacto social, en la salud y en general en la garantía del derecho a una alimentación adecuada de personas en el campo y en las ciudades.

En este sentido, si la perspectiva sobre la seguridad alimentaria y nutricional es coherente con su papel como condición para la garantía del derecho a la alimentación adecuada, esta debe pasar por repensar el sistema de producción nacional, generando condiciones para el estímulo a la producción campesina que históricamente ha empleado una *producción ecológica* y ha generado procesos en torno a la agroecología desde prácticas y saberes propios, con esto se fortalece la persistencia del campesinado en el campo colombiano y se apoya los fundamentos que contribuyen a garantizar sus derechos, como lo plantea el PNUD (2011):

El país no debe descuidar cultivos transitorios de importancia en su canasta alimentaria como maíz, arroz, frijol, hortalizas, y algunos frutales y tubérculos. La seguridad alimentaria es un asunto de conveniencia nacional que merece tenerse en cuenta en los estímulos a la producción nacional, y que además fortalece la pequeña y la mediana propiedad. (p. 77)

Ante la importancia de la producción campesina en el marco del derecho a la alimentación y frente a la distorsión en el uso de la SAN, la soberanía alimentaria se constituye en una propuesta política y conceptual que busca romper con las formas de producción del agronegocio y la agroindustria, centrándose en la producción, distribución y consumo con base en las actividades de pequeños y medianos campesinos y campesinas.

Relacionado con lo anterior a través de la soberanía alimentaria se propone la necesidad de la reforma agraria y de “la producción, la distribución y el consumo ecológicamente adecuados, la justicia socioeconómica y los sistemas de alimentos locales como medios de combatir el hambre y la pobreza, garantizando la seguridad alimentaria sostenible para todas las personas” (Comunicado de Nyéléni n. ° 13, 2007, citado en European Coordination Via Campesina, 2018, p. 8).

Aunque se han construido varias definiciones a lo largo de los años desde 1996 cuando se formuló la primera, donde se hacía especial énfasis en la necesidad de controlar la producción de alimentos a nivel nacional, ya en 2001 en el marco del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria se plantea una definición más integral según la cual, de acuerdo con Carrasco (2008):

Entendemos por soberanía alimentaria el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental. (p. 16)

Con estas ideas se enriquece la propuesta al no enfocarla exclusivamente a la producción, desarrollando elementos que son igual de importantes, como la distribución y consumo de alimentos, la garantía de condiciones sociales, ambientales y nutricionales relacionadas con las formas de vivir y producir de los pequeños y medianos campesinos, donde las mujeres cumplen un papel fundamental en el sostenimiento de la familia y la producción, así como con la agroecología, la agricultura sostenible y la comercialización local fuera de la lógica del mercado capitalista. Desde esta visión de la soberanía alimentaria “sacamos los alimentos de una visión esencialmente mercantilista, vistos sólo como materias primas, y los reintegramos en contextos sociales, ecológicos, culturales y locales como fuentes de nutrición, subsistencia, significado y relaciones” (Comunicado de Nyéléni nº 30, 2007, citado en European Coordination Via Campesina, 2018, p. 7).

Bajo ese marco, tanto la seguridad alimentaria y nutricional como la soberanía alimentaria vistas desde el derecho a una alimentación adecuada son propuestas semejantes, aunque en la práctica la soberanía alimentaria viene a reivindicar elementos que se dejan de lado ante las medidas que ponen énfasis en reducir la SAN a la garantía al acceso a alimentos suficientes que pueden ser producto de la agroindustria o incluso de la industria alimentaria por medio de la compra en supermercados o de paquetes nutricionales.

Al contrario de esta perspectiva que como se verá más adelante tiene relación con las ideas consignadas en el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN), desde 1996 en la Cumbre Mundial de Alimentación:

El significado del hambre fue fuertemente reformulado. Sin dejar de combatir la excrecencia representada por las restricciones de acceso de grupos poblacionales a la comida, la definición de la SAN extendió la idea de inseguridad alimentaria al consumo inadecuado de alimentos, inadecuado por la vía de la calidad, de la seguridad de esos alimentos, inadecuado por la violación de tradiciones y la historia alimentaria de los pueblos, inadecuado, finalmente, por la perspectiva de la manipulación del imaginario social que ha resignificado la idea de alimento y comida. (Gomes y Aly Junior, 2015, p. 317) [Traducción propia]

A pesar de estas limitaciones prácticas, algunas ideas consignadas en las políticas sobre la SAN desarrollan más extensamente debates que descuidan las propuestas acerca de la soberanía alimentaria. Siguiendo las ideas de Gomes y Aly Junior (2015) estos tienen que ver con el sistema de abastecimiento, el precio de los alimentos, la educación alimentaria y nutricional, así como la información y publicidad alimentaria relacionada con *la manipulación del imaginario social* que de acuerdo con estos autores es producido por la ciencia como aliada de la agroindustria y la industria alimentaria al servicio del mercado para el lucro.

Poniendo mayor énfasis en unas cuestiones o en otras tanto la SAN como la soberanía alimentaria y la autonomía alimentaria consideran necesario garantizar la producción, disponibilidad, acceso, consumo, inocuidad y aprovechamiento biológico de alimentos nutritivos, variados, seguros y adecuados.

Siguiendo la perspectiva del OBSSAN (2019) se considera que el derecho a la alimentación tiene tres escalas para materializar progresivamente su garantía, esto no implica que este derecho se cumpla de manera secuencial o fragmentada, por el contrario, el derecho a la alimentación se alcanza cuando todas las escalas se garantizan plenamente. Estas tres escalas son la Seguridad Alimentaria y Nutricional, Autonomía Alimentaria y Soberanía Alimentaria, que como se vio son definidas al mismo tiempo como derechos tanto de personas como de comunidades y países.

Desde esta perspectiva se entiende que la precarización de las condiciones de vida del campesinado en Casanare además de estar relacionada con la profundización de la pobreza también tiene que ver con el deterioro de la calidad de las formas de vivir en los espacios rurales, de relacionarse con la tierra, de producir alimentos para sostener la vida en los propios términos, de ser autónomos para construir sus formas de alimentarse sin tener la premura permanente de conseguir medios para costear necesidades básicas que son también derechos y deben ser garantizados por el estado en todos sus niveles.

En este capítulo se ha analizado la progresiva pérdida de soberanía alimentaria, autonomía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional de las mujeres campesinas reflejada en su alimentación diaria y en su trabajo con las comidas típicas o tradicionales de Nunchía. A continuación, se van a analizar algunos elementos del Plan Nacional, Departamental y Municipal

de SAN, para responder a la pregunta de cómo se aborda la situación de inseguridad alimentaria y nutricional en la población rural y cuál es la perspectiva que guía los objetivos y acciones para garantizar el derecho a la SAN en Casanare y Nunchía.

Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional Nacional, Departamental y Municipal

El Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012-2019, es producto del documento CONPES Social 113 de marzo de 2008 que estableció la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), en este se considera la SAN como una serie de condiciones que deben cumplirse y reconoce el derecho de la población a no padecer hambre y a una alimentación adecuada, en este sentido es definida como:

La disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. (Gobierno de Colombia, 2012)

En este plan se hace referencia a una alimentación basada en *agroalimentos* no procesados y se crea un grupo de alimentos prioritarios en Colombia (ver Gráfica 12), de los cuales una parte no se produce en abundancia en el país y por lo tanto es mayormente importado, este grupo de alimentos se creó con base en tres propuestas del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) y el Departamento Nacional de Planeación (DNP).

Gráfica 12. Grupo de alimentos prioritarios en Colombia para el PNSAN

Grupo alimentario	Alimentos prioritarios
CEREALES	Arroz, Maíz*, Trigo
LEGUMINOSAS	Frijol, lenteja**, Arveja**
FRUTAS Y HORTALIZAS	Naranja, guayaba, banano, tomate de árbol, mora, mango, papaya Tomate para ensalada, cebolla, zanahoria, habichuela, ahuyama, espinaca, (brócoli)**
TUBEROSAS Y PLÁTANO	Papa***, Yuca***, Plátano
AZÚCARES	Azúcar, Panela
ACEITE (PRODUCTOS OLEAGINOSOS)	Aceite vegetal
OTROS ALIMENTOS	Cacao
PRODUCCION DE CARNES, LECHE Y HUEVOS	Leche, Queso, Cerdo, Carne de res, Visceras (hígado y pajarilla)**** Pollo, Pescado, Huevo

* Para consumo Humano

** Si bien estos productos son costosos o no se producen en el territorio nacional, se espera que las políticas reduzcan sus precios (por inducción de demanda) y garanticen la disponibilidad

*** Inicialmente no se requerirían medidas especiales en términos de producción ni promoción

**** Se reconoce que no es un agroalimento sino un derivado de la producción de animales pero se deja para promover su consumo

Fuente: Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012-2019 (p. 53)

En este Plan la perspectiva sobre la SAN plantea la importancia del estímulo a la producción nacional que puede ser a través de la agricultura campesina, pero también promueve la producción de alimentos del sector agroindustrial y al mismo tiempo pone de manifiesto la importancia de las importaciones de alimentos básicos como principal recurso si la producción para el abastecimiento interno no es suficiente.

De esta forma se entiende que esta perspectiva sobre la SAN está abierta a todas las posibilidades en cuanto a producción, abastecimiento y acceso, sin tener en cuenta las contradicciones que hay entre estas formas de producción y los impactos causados por el

estímulo a la producción de grandes monocultivos agroindustriales y la importación de alimentos que se han analizado en esta y otras investigaciones.

En este sentido el PNSAN tiene muchas limitaciones, principalmente en relación con las poblaciones campesinas, ya que en sus líneas de acción en especial en la dimensión de los medios económicos, no considera la importancia que tiene el campesinado como agente necesario para alcanzar el derecho a una alimentación adecuada. De acuerdo con algunas estadísticas nacionales en Colombia los pequeños y medianos productores producen más del 50% de los alimentos que llega a las mesas de los colombianos. De acuerdo con Acevedo (2016):

Las cifras de producción agropecuaria nacional muestran la relevancia de las agriculturas del campesinado para el sistema agroalimentario del país. Entre 1970 y 1988, según datos del DRI, los campesinos produjeron el 72,9% de la producción física y el 71,9% del valor real de la producción agrícola. Para Garay et al. (2010), tomando datos de la Encuesta Nacional Agropecuaria, la economía campesina representaba el 47% del total de cosechas de los cultivos transitorios y el 56% de las cosechas de cultivos permanentes en el 2005 (tabla 2.1). Por su parte, Forero (2010) reporta que la economía campesina representa el 67% de la producción agrícola nacional y que los campesinos tienen el 69% de los predios dedicados a la ganadería y el 14% del hato nacional. (p.36)

Por otro lado, en relación con el cultivo de alimentos para autoconsumo por parte de familias campesina de acuerdo con el Censo Nacional Agropecuario (2014) “en el 55,9 % de las UPA del área rural dispersa censada, los productores declaran tener al menos un lote de producción para autoconsumo”, el 46,5% de las UPA censadas con lotes de producción para autoconsumo se encuentran en Nariño, Cauca, Antioquia, Cundinamarca y Boyacá. De igual forma, 72,6% de las UPA censadas en Casanare cuentan con lotes para autoconsumo, estos datos

ayudan a entender la importancia de la producción campesina para sostenimiento de las familias y comunidades campesinas.

Por otro lado, este Plan se centra en la generación de medidas relacionadas con la asistencia alimentaria para poblaciones vulnerables o que han sufrido algún desastre que los ha puesto en situación de inseguridad alimentaria, poniendo énfasis en programas asistencialistas, aunque al mismo tiempo plantea como importante el autoconsumo de alimentos por comunidades rurales y urbanas a través de la agricultura urbana.

El PNSAN es contradictorio en su visión sobre la SAN, se aleja de una mirada integral sobre la misma y coherente en relación con el derecho a la alimentación adecuada, por esto es limitado en cuanto a las estrategias que plantea como necesarias para alcanzar este derecho. Siguiendo las ideas de Del Castillo y Valoyes (2016):

La respuesta estatal ha sido siempre un ejercicio limitado. Entiende su obligación de garantizar el derecho a la alimentación solo con la oferta de programas de apoyo alimentario; sin embargo, esas únicas respuestas políticas, centradas en acciones compensatorias, tampoco están cumpliendo sus objetivos. (p.26)

Por otro lado, el Plan Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PDSAN) de Casanare “Bastimento” 2014-2024 se adopta con la ordenanza N.º 021 del 2014 de la Asamblea Departamental de Casanare y es producto de un trabajo conjunto entre personas de la sociedad civil, funcionarios públicos y el Observatorio de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia (OBSSAN), que participaron del diplomado *en Gestión Territorial en Seguridad Alimentaria y Nutricional*.

De esta forma, el PDSAN “Bastimento” asume una perspectiva sobre la SAN como un derecho fundamental, integrando elementos olvidados en el PNSAN y al seguir la propuesta del

OBSSAN sobre las cuatro dimensiones base propone acciones más coherentes con el alcance de este derecho.

Este plantea líneas de acción dirigidas de forma específica al fortalecimiento de la SAN en la población rural campesina e indígena, al respecto del campesinado se entiende que el pequeño y mediano productor cumple un papel fundamental para el abastecimiento departamental y por esto propone el estímulo a su producción, especialmente de verduras y frutas que es uno de los elementos que se detecta como insuficiente en cuanto al consumo y producción en el departamento. En relación con lo anterior, plantea programas y proyectos como la “capacitación sobre técnicas de producción de economía campesina a familias del área rural. Y fomentar mediante sistemas de financiamiento blandos el desarrollo de proyectos productivos con énfasis en producción de frutas y verduras” (Gobernación de Casanare, 2014).

También plantea objetivos de líneas de acción importantes para garantizar la alimentación adecuada de la población casanareña en su conjunto, pero también de las comunidades campesinas, tales como el de “destinar zonas de reserva alimentaria para garantizar el abastecimiento local de alimentos en todo momento” (Gobernación de Casanare, 2014), y el “procurar acciones para conocer la Canasta Usual de alimentos de la población campesina, donde se recuperen las tradiciones culinarias, alimentarias y gastronómicas de estas comunidades para elaborar la Canasta Alimentaria Básica y promoverla como política pública departamental” (Gobernación de Casanare, 2014), este objetivo es un avance importante en el reconocimiento de la importancia de las tradiciones culinarias y de los saberes y prácticas que conforman el sistema culinario y agroalimentario del campesinado.

Si bien el PDSAN pone de manifiesto de forma más coherente elementos indispensables para garantizar el derecho a la alimentación, la formulación de algunas líneas de acción todavía muestra incongruencias entre sus objetivos, metas e indicadores lo que hace limitada la efectividad en su aplicación.

Consecuentemente la articulación del PDSAN con los Planes de Desarrollo Departamental ha sido limitada, puntualmente para el campesinado las acciones se han centrado en la implementación de unidades productivas que como se vio en el capítulo anterior, son acciones fragmentadas que muchas veces son insostenibles en el tiempo y por lo tanto estériles para la generación de procesos que integren la garantía del derecho a la alimentación desde todos los niveles y el desarrollo rural integral en comunidades campesinas.

A pesar de esto hay otras acciones que buscan generar procesos diferentes donde se rescate la diversidad de cultivos desde la semilla, pero continúan las limitaciones estructurales que hacen que los procesos no tengan mayor continuidad. Sobre estos procesos el director técnico de desarrollo rural de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de Casanare, Jimmy Coba comenta que:

Lo que estamos generando es todo un tema de seguridad alimentaria, pero aquí lo quisimos volver un concepto en que lo tradicional, lo que la gente en el llano sabe sembrar, que es plátano, yuca y maíz, ya las semillas estaban desapareciendo, las semillas de variedad de nuestra zona estaba desapareciendo, entonces lo que hicimos fue volver a que cultivos como el maíz se sembrara variedad IKB109 que es la tradicional de la zona, entonces volvimos a tener nuevamente el tema de semillas, en el tema de yuca, la IK Brasileira la volvimos a tener, digamos a distribuir, hay semilla nuevamente en el territorio, entonces pues ya la gente se empieza a interesar por sembrar, igualmente con plátano artón, entonces digamos que esos conceptos también pueden ser de

seguridad alimentaria porque aseguramos hacia el futuro que hay semilla para que la gente siembre en el tema de variedades, porque hago la aclaración en el tema de variedades, porque también hay híbridos y hay transgénicos, que depende de que usted tenga que volver a comprar la semilla, aquí no, aquí la semilla le produce la misma característica, la variedad le produce las mismas características. (Jimmy Coba, comunicación personal, 7 de febrero de 2019)

Ante las limitaciones de este tipo de proyectos, recientemente la Gobernación de Casanare ha realizado capacitaciones sobre la SAN a nivel departamental, por ejemplo en el 2019 realizó el *Proceso de Fortalecimiento de Capacidades Territoriales*, liderado por ICBF y el OBSSAN de la Universidad Nacional donde se brindaron nuevas perspectivas para entender la SAN en relación con la soberanía y autonomía alimentaria, siguiendo las ideas presentadas antes sobre la confluencia de estos derechos y la progresividad en la garantía del derecho a la alimentación.

Por otro lado, el Plan Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional “El Mararay” 2015-2025 fue adoptado por el Consejo Municipal de Nunchía mediante el acuerdo 003 de 2015, este también es producto del diplomado realizado a nivel departamental en *Gestión Territorial en Seguridad Alimentaria y Nutricional*. Por consiguiente, este plan sigue la línea propuesta por el OBSSAN para abordar la SAN desde cuatro dimensiones fundamentales de entendimiento y acción.

El PMSAN se fundamenta en una buena cantidad de datos sobre el estado de seguridad humana, nutricional, alimentaria y ambiental de la población nunchiana tanto urbana como rural. Aunque en la dimensión alimentaria manifiestan que no hay datos que permitan conocer el estado e histórico de su situación, sí plantea algunas problemáticas al respecto que parecen evidentes, de esta forma afirman que teniendo en cuenta la definición de seguridad alimentaria de la FAO en la Cumbre Mundial de Alimentación (1996), la seguridad alimentaria:

Es uno de los principales problemas que presenta este municipio ya que no se cuenta con la información de abastecimiento ni consumo de alimentos lo cual limita el análisis de este componente. Se encuentra con preocupación la falta de arraigo de las personas que desarrollan actividades agrícolas comerciales como el arroz ya que esteriliza los suelos. (párr. 13)

Como la población de este municipio habita en su mayoría en el área rural, más del 80% de acuerdo con datos del SISBEN para el 2010 (Alcaldía de Nunchía, 2015), este Plan se centra aún más en la generación de procesos de seguridad alimentaria, humana, nutricional y ambiental para esta población que también en su gran mayoría son campesinos y campesinas.

Este Plan también tiene objetivos y acciones coherentes con los problemas identificados, sobre seguridad alimentaria y ambiental, y proponen acciones y proyectos congruentes con respuestas que podrían darse a las problemáticas identificadas en esta investigación, estos son:

Prevenir y manejar el impacto ambiental de la exploración y explotación petrolera. Prevenir y manejar el nivel de contaminación causado por agroquímicos utilizados en la explotación en cultivos extensivos de arroz. Generar estrategias para mejorar el acceso y consumo de alimentos en la población más vulnerable. (Alcaldía de Nunchía, 2015, párr. 56)

De acuerdo con la Secretaria de Salud Departamental este Plan estaba activo para el 2019, su decreto fue actualizado para ese año, pero es poco lo que se ha avanzado en su efectivo cumplimiento. En el marco del Proceso de capacitación territorial en SAN una parte de la Mesa departamental encargada del tema presentó el estado de los Planes Municipales de SAN durante el periodo de gobierno departamental desde el 2016, sobre el Plan “El Mararary” de Nunchía para mediados del 2019 se había avanzado en un 47,4%, haciendo parte del grupo de municipios que aún le falta cumplir con más de la mitad de las acciones propuestas en articulación entre el Plan Municipal de Desarrollo y el PMSAN.

De lo anterior se puede concluir que, ante el panorama de deterioro del derecho a la alimentación adecuada de las comunidades campesinas de Nunchía, son pocas las acciones efectivas que se han hecho para la generación de procesos profundos para la garantía de este derecho a nivel departamental y municipal. Incluso teniendo herramientas conceptuales novedosas e integrales para entender la complejidad de la alimentación, así como conociendo la importancia del campesinado en el alcance de este derecho y una caracterización amplia de la inseguridad alimentaria en Casanare. Así pues, es un panorama preocupante, frente al cual las comunidades campesinas y especialmente las mujeres campesinas que hacen parte de esta investigación están creando estrategias comunitarias para resistir a su profundización.

IV

Trabajo con comidas típicas de cocinas tradicionales

“Para las mujeres campesinas, la complejidad de la soberanía alimentaria nos puso en actitud de defender la producción de alimentos, recuperar los productos nativos, las semillas, los saberes, los sabores y hacer memoria histórica para reencontrarnos con nuestra identidad y nuestro territorio”.
Mujeres campesinas de Inzá, Tierradentro.

Preparación culinaria y gastronomía

En los capítulos anteriores se analizaron elementos importantes sobre los cambios en los saberes y prácticas alimentarias en torno a la producción, acceso y consumo teniendo como referencia las que se realizaban hace más de tres décadas en la agricultura campesinas y las cocinas tradicionales de estas mujeres campesinas, y contrastándolas con las que se realizan ahora bajo el avance de la agroindustria como base del “desarrollo rural” estatal.

Ahora se va ahondar en el análisis de las transformaciones y características actuales de la preparación culinaria de alimentos de las mujeres campesinas de Nunchía, las pérdidas, las continuidades y nuevos saberes y prácticas culinarias y formas organizativas que permiten considerar la labor que hacen diariamente como una estrategia de resistencia y adaptación colectiva e individual para evitar un desgaste mayor de su derecho a una alimentación adecuada y crear una base más sólida para su garantía.

En este sentido, se va a profundizar en el análisis de la preparación de comidas típicas y en su consumo, elementos importantes para entender el sistema culinario de las cocinas tradicionales, al respecto de la importancia de estas dimensiones analíticas Goddoy (1995) identificó en su estudio sociológico además de la producción, distribución y consumo, un cuarto elemento importante para el análisis de la transformación de la alimentación, este es la preparación de comidas que como tecnología “es compleja incluso en las más simples sociedades agrícolas, y suele estar a cargo de las mujeres” (p. 95).

Por otro lado, más adelante se analizará cómo su trabajo ha sido vital para estas mujeres, sus familias, sus cocinas tradicionales, su territorio y su derecho a una alimentación adecuada. Ya que con estas cocinas ellas han desbordado e incluso subvertido la íntima tarea de cocinar comúnmente asignada a las mujeres en los hogares y asumida como una de sus obligaciones, para usarla estratégicamente como una fuente de independencia económica, de autonomía y con la cual han emprendido alianzas familiares y comunitarias para generar procesos que están en consonancia con la garantía de su soberanía alimentaria, autonomía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional.

Es común que en algunas investigaciones se usen como sinónimos la preparación culinaria, la comida y la cocina, identificando esta última principalmente en función del espacio físico y de las actividades desarrolladas ahí, aunque estos tres elementos están estrechamente relacionados, en esta investigación se considera cada uno como diferente, el primero tiene que ver con el proceso de elaboración y la tecnología empleada en la creación de la comida, el segundo puede ser definido a través de su función y la cocina como se definió antes además del espacio físico es

un sistema que en cada sociedad está relacionado con diversos sistemas y áreas de la vida social, que van desde el consumo de alimentos y la preparación culinaria hasta su producción.

Dentro de las cocinas, siguiendo los planteamientos de Meléndez y Cañez (2010) y del Ministerio de Cultura (2012), los saberes culinarios son aquellos sustratos inmateriales subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada.

Por otro lado, de acuerdo con estos autores, las prácticas culinarias son la manera o el modo en que se hace evidente y se ejerce el conocimiento o saber culinario, estas se refieren tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición de los alimentos, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Estos saberes y prácticas se recrean constantemente de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral.

Estos dos elementos conforman la base del proceso de preparación de los alimentos y están entrelazados en el sentido en que los conocimientos se heredan y recrean a través de las prácticas culinarias aprendidas y de la creatividad “limitada” de los actores, siguiendo las ideas de Bourdieu (1991):

Todo conocimiento es práctico en el sentido que se interioriza a través del cuerpo, a través de esquemas de percepción, de acción y de apreciación de la realidad que hacen sensato el trabajo en la cocina, y que hacen que cada “forma de hacer” las cosas sean replicadas por ellas y reproducidas en el tiempo (Escobar, 2014, p. 47).

Estos saberes y prácticas culinarias se reproducen y recrean en los hogares de estas mujeres tanto en el trabajo de cuidado para satisfacer las necesidades de su familia como en su trabajo remunerado elaborando y vendiendo las comidas típicas.

Ese conocimiento práctico heredado, Eulalia lo aprendió de su tía y de su mamá, de ellas aprendió a hacer las hallacas, los tungos (también llamados los envueltos de arroz) y los envueltos de maíz. Ellas hacían estas comidas para las fiestas especiales, sobre todo para las celebraciones religiosas como navidad y semana santa, en esta última también se comía bastante pescado, cerdo y chicha.

Actualmente se encuentran de forma permanente las hallacas, tungos y otras comidas tradicionales para la venta, que antes sólo se comían en estas ocasiones especiales y eran cocinadas por las mujeres para degustar en la intimidad de sus casas, al respecto Eulalia comenta que:

La gente, por lo menos para la semana santa, no cocinaba los días santos, el día jueves y el día viernes, eso era mejor dicho... preparaban todo el día miércoles y el día jueves por ahí hasta por la mañana, ya después de las doce, ya no hacían nada, nada. Ya todo tenía que estar preparado para ese resto de día y el otro día. No se cocinaba, no se trabajaba. Y las comidas eran: tungos, hayacas, arepas, quesos. (Eulalia, comunicación personal, 9 de febrero de 2019)

En la actualidad Eulalia también hace estas comidas típicas en las festividades religiosas y los días que se reúnen sus hijos y nietos para celebrar un cumpleaños. Para celebraciones religiosas como matrimonios, confirmaciones y bautizos generalmente les piden grandes cantidades de comidas tradicionales, entonces se unen con Omaira para ayudarse en la preparación o Eulalia le pide a su nuera que le ayude o como última opción le paga a una señora que le ayude con el proceso, como lo explica ella:

A veces nosotras nos hayamos alcanzadas de tiempo y entonces las llamamos, que nos ayuden, porque aquí a veces cuando nos hacen pedidos grandes, a veces nos piden quinientas, cuatrocientas, eso es muy *berraco* para uno solo. Entonces le toca a uno, así como el cuento, pedir ayuda. (Eulalia, comunicación personal, 9 de febrero de 2019)

Los rituales religiosos son generadores de encuentros en torno a las comidas tradicionales, esto también es visible en la cotidianidad del pueblo, cuando los domingos salen las personas de las mismas en la iglesia del parque central, algunas personas llegan al puesto de Eulalia a degustar las roscas de arroz, el guarruz, los tungos, las gelatinas de pata, las hallacas, las empanadas de pollo y los pasteles.

Para hacer las **gelatinas de pata** Omaira compra las patas de res a un señor que vende carne y que mata los animales de su propia producción en Nunchía, cuando este señor no tiene debe encargarlas a Yopal, pero como son tan costosas en comparación con las que compra normalmente consigue dos de las patas que necesita en alguna “fama” de Nunchía y las otras dos las manda traer desde Yopal, para completar las cuatro que necesita.

Omaira recuerda que cuando era niña su abuela hacía el dulce o gelatina de pata sólo cuando mataban una res de la finca, pelaba las patas, las cocinaba y comenzaba el proceso, desde ese momento aprendió algunas cosas, pero donde más aprendió fue con la señora que le dio hospedaje en el pueblo de Nunchía cuando estaba cursando un año de bachillerato. Sobre las prácticas culinarias de su abuela Omaira relata que:

Ella utilizaba todo de lo que producía en la finca. Ella comprado casi no, por ahí lo más básico, lo que era la sal, el aceite, eso sí. Lo demás no. El resto del dulce de pata, ella lo hacía cuando mataban una res, entonces ella pelaba las patas, las ponía a cocinar y hacía todo ese proceso. Si no que ahorita, como ve, en la olla exprés esos son dos ratos, de ponerlas a hervir y ya quedan así,

pero antes no. Yo veía que mi abuela tenía una olla especial y esa era a la que le daba candela, mejor dicho, porque a veces tocaba darle candela como por unos tres días. Ella así era que cocinaba, igual nosotros en la finca así era que hacíamos este dulce. (Omaira, comunicación personal, 10 de agosto de 2019)

Acerca de la señora que le dio hospedaje en Nunchía mientras hizo un año en el colegio y que Omaira le pagaba con su trabajo en la preparación de las comidas del día, recuerda que:

La señora de ahí se ganaba el pan, haciendo y vendiendo dulce de pata. Pero entonces ella lo vendía blanco. Blanco es, por ejemplo, ahí está hirviendo y llega un punto en que se deja más blandito que cuando yo lo deajo, se pone a enfriar y luego se bate. Se bate y se bate hasta que queda blanquito. Luego se le echa con harina, se le hace la forma que uno quiera, lo colocaba en bandejas y se iba de tarde para el pueblo, para vender esas bandejas. (Omaira, comunicación personal, 10 de agosto de 2019)

En ese momento es cuando Omaira aprende a hacer de forma más completa la preparación de la gelatina de pata, ella conoció el refinamiento de la técnica que había desarrollado esta señora a través de la experiencia, porque se convirtió en su *compañera* de trabajo para la venta y no sólo del trabajo doméstico.

Los domingos les traían una gran cantidad de patas de res, como vivían al lado de un caño ponía la olla en el fogón de leña, lavaban las patas con el agua que tenían y después las cocinaban por tres días, como en ese entonces no tenían olla a presión, ni licuadora, el proceso para cocinar y ablandar la pata era más lento, cuando ya estaba completamente deshecha pasaban ese líquido por un colador, luego se dejaba enfriar y se batía el dulce con panela hasta que quedaba en el punto de una *melcocha* y adquiría su color blanco, se moldeaba en forma de rollo, se cortaba y se le ponía harina blanca encima.

La preparación de estas comidas lleva un buen tiempo porque el producto debe ser transformado a partir de su estado natural (Goddoy, 1995), pero progresivamente y en especial en las grandes ciudades el ritmo de esta transformación ha cambiado bajo las exigencias de rendimiento económico y de tiempo de la modernización capitalista (Albán, 2007), desplazando conocimientos y sofisticadas percepciones corporales, es decir “toda esa compleja relación que envuelve lo que es comida, como ella fue producida y como y cuando llega hasta la mesa” llevando a una gran simplificación desde la producción hasta el consumo de alimentos (Gomes y Aly Junior, 2015, p. 312).

Este ritmo acelerado ha impactado al campesinado, como se analizó en el capítulo anterior, la mayor disponibilidad de alimentos en las tiendas y el acceso relativamente fácil a estos ha llevado a que la obtención de algunos ingredientes necesarios para elaborar sus comidas sea a través de la compra en supermercados, por ser la más fácil y rentable.

Esto hace parte del desgaste de las prácticas de agricultura familiar, que no sólo ha hecho que se abandone la forma tradicional de cultivo en sus familias, si no que los productores que aún viven de esto no pueden competir con los precios en el mercado de la agroindustria alimentaria.

Por esta diferencia en los precios muchas veces las mujeres prefieren comprar los alimentos agroindustriales y no los de la producción campesina, esto es especialmente frecuente para el uso del arroz que está presente en casi todas las comidas tradicionales, a pesar de que hay campesinos que lo producen de forma tradicional, artesanal y sin agrotóxicos, es mucho más barato comprar el de la empresa arrocera tanto para hacer las comidas comunes como las típicas. Incluso cuando son ellas las que cultivan el arroz, como lo hacían Eulalia y Omaira y lo continúa

haciendo Blanca, prefieren usarlo para elaborar las comidas para la familia y comprar el arroz convencional para su trabajo.

De esta forma el tiempo de preparación de las comidas típicas o gastronomía regional de las mujeres campesinas también se ha reducido por el uso de nuevas herramientas y tecnologías que hacen los procesos más fáciles. También es cierto que se ha acelerado el ritmo de trabajo por la mayor cantidad de pedidos de los últimos años o cuando son para la misma época, este ritmo vertiginoso puede ser entendido por el mayor reconocimiento de su trabajo a través de la participación en procesos, asociaciones y eventos que como se verá más adelante han sido contruidos por ellas mismas para mostrar su trabajo y cultura gastronómica.

Incluso con la reducción de estos tiempos y la aceleración del ritmo, estas mujeres mantienen un tiempo básico y hasta ahora irreductible que es necesario para recrear sus recetas con todos los secretos o pasos para que queden con el sabor y la presentación que las identifica y les gusta a sus comensales, incluso si esto implica usar gran parte de sus horas de sueño porque las comidas deben estar frescas para el día siguiente.

La reducción del tiempo empleado en la preparación culinaria ha estado relacionada con el uso de electrodomésticos y nuevas tecnologías, esto ha significado hacer más rápidos algunos procesos, pero eso no quiere decir que sea siempre lo más deseado por estas mujeres, ya que hay procesos que conservan con tecnologías tradicionales porque, aunque requieren más tiempo es lo que necesitan para lograr el sabor que las identifica.

En este sentido aunque la rapidez que dan las nuevas tecnologías ha significado una ventaja a la hora de responder a las demandas de sus clientes al mismo tiempo se han conservado otras herramientas tradicionales y los pasos necesarios para la elaborar estas comidas, en este

sentido el uso de nuevas tecnologías sean estas tangibles o intangibles no es entendido necesariamente como un avance o progreso en su labor y lo tradicional como lo atrasado, pero bajo el tiempo de la producción moderna capitalista, las nuevas tecnologías sí son consideradas por ellas como posibilidades de ser más eficientes en su labor y así conseguir pagar sus necesidades.

En este sentido, las nuevas tecnologías han desplazado antiguas formas de cocinar y han modificado los tiempos de cocción, “borrando un pasado hecho cuerpo” (Escobar, 2014), pero al mismo tiempo han recreado lo tradicional al modificar las herramientas y algunos saberes sin perder necesariamente el sabor característicos de las comidas.

Así pues, con estas nuevas y antiguas tecnologías se ha dado continuidad a un saber práctico, a una parte de la tradición que ha permitido conservar la esencia del proceso y las herramientas que son importantes para dar ese sabor tradicional que evoca la memoria sensitiva y emotiva, un ejemplo de esto es que continúan cocinando los tungos y hallacas en el fogón de leña y usando las hojas para envolver.

De esta forma las cocinas tradicionales de estas mujeres han adaptado nuevas herramientas culinarias sin perder el carácter de trabajo manual, con un ritmo lento en comparación con la masiva producción industrial de alimentos y donde se conserva el sabor que es posible con los saberes y prácticas culinarias tradicionales.

Actualmente para hacer **las gelatinas de pata** Omaira lava las patas, las pela y las pone a cocinar en la olla a presión, este proceso dura poco más de una hora, después las baten en la licuadora hasta que se deshacen completamente y las pone a cocinar en el fogón de gas, a este líquido le agrega bastante panela, y algunos clavos y canela. Cuando no le alcanza con la panela

que compra usa azúcar refinada, pero siempre debe tener panela porque le da el sabor especial, así lo explica Omaira:

Digamos porque tenía sólo cuatro panelas y no me alcanzó, entonces yo le echo, lo que me falte le completo con azúcar. Como hay veces que es la sola panela, pero en sí sólo azúcar sí no. Cambia el sabor, o sea, como que el sabor no es igual, queda más bueno con panela». (Omaira, comunicación personal, 11 de agosto de 2019)

El proceso de cocción de esta mezcla es lento, se demora unas cuantas horas a fuego lento y sin tapar porque tiende a derramarse al hervir, Omaira lo deja hasta que quede bastante espeso y luego lo vierte en los moldes cuadrados donde se deja enfriar para cortar al momento de ponerlos en las bolsas para la venta.

Incluso con estos cambios las mujeres campesinas conservan el tiempo necesario para hacer las comidas, sus técnicas y saberes les exigen ese tiempo, esto ha implicado una resistencia a la simplificación exagerada a la que actualmente está sometida la elaboración y la riqueza nutricional de la comida (Gomes y Aly Junior, 2015; Fischler, 1995) aunque les implique jornadas largas y desgastantes de trabajo ellas saben que el tiempo que invierten en los detalles es clave para mantener la misma sazón por la que son reconocidas, si venden sus comidas el domingo comienzan algunos procesos desde el viernes como dejar fermentando la chicha del guarruz.

El sábado en la mañana realizan procesos como mojar el arroz para los tungos y cocinar la carne y el pollo de las hallacas o poner a cocinar las patas de la gelatina, en la tarde y noche del sábado se intensifican las labores, algunas comidas quedan listas ese día y otras tienen que esperar hasta la madrugada del domingo para ser terminadas y ponerlas a cocinar, ante la complejidad de estos procesos se entiende que, “las recetas de la cocina tradicional exigen

mucho tiempo de elaboración, es lo contrario al fast food moderno, comida hecha para las necesidades apremiantes de los comensales y el tiempo corto y reducido que el capitalismo moderno imprime en los cuerpos” (Escobar, 2014, p. 77).

Para preparar los **tungos** de acuerdo con Eulalia, primero “moja” el arroz para hidratarlo en agua y después lavarlo, lo seca un poco y lo pasa por el molino de mano de donde sale una harina de arroz, este polvo se mezcla con la leche “picha”, “apicherada” o “trasnochada”, es decir, leche cruda que se deja cuajar o cortar de un día para otro, ella a diferencia del modo tradicional no le echa cuajada sino queso de cincho que es similar pero salado, este lo hace con leche que compra a sus vecinos, además le agregan un poco de azúcar o panela (cuando lo hacen en casa) y mantequilla. Esta masa líquida se vierte en los conos de las hojas de bijao, se envuelve poniendo los tungos en una espiral para cocinarlos en una olla grande y en fogón de leña por una hora, con la brasa que le pone Eulalia no se puede dejar mucho tiempo más porque el tongo cambia de sabor y de color.

Las hojas de bijao se usan para envolver los tungos y las de plátano para las hallacas, pero la tradición era usar sólo hojas de plátano o topocho para envolver las dos preparaciones; sin embargo, estas mujeres lo fueron modificando de acuerdo con las preferencias de los comensales.

Las hojas de bijao son de un verde claro intenso y las de plátano un poco más oscuras, cuando se van a preparar estas comidas se corta directamente de la planta, luego se “sancochan” pasándola por cortos periodos de tiempo por el calor de las brasas de una hoguera de leña o del fogón de gas, con esto la hoja adquiere la flexibilidad necesaria para doblarse en forma de cono para los tungos y de rectángulo para las hallacas, después se limpian las hojas con un trapo

mojado para quitar la tierra y polvo que tienen, de esta forma la hoja queda de un verde brillante que da cuenta de su pulcritud.

Esta técnica de limpieza y de sancochar las hojas Eulalia la atribuye a sí misma y a su hija Omaira, es una invención de esta generación, pero tiene como base la práctica que vio se su madre y tía cuando limpiaban las hojas con su delantal, a partir de esto ellas crearon otras formas de hacerlo de acuerdo con sus preferencias y en función de su trabajo. Como ella lo relata:

Cuando nosotros empezamos a trabajar, que yo empecé a trabajar. Dijimos que tocaba limpiar esas hojas, porque eso queda mal. Y sí, nosotras mismas, mejor dicho, el trabajo le va enseñando a uno. Eso fue una idea de lo que uno miraba, la masa quedaba como de otro color, siempre el sabor, como a arena le sabía a uno. (Eulalia, comunicación personal, 11 de agosto de 2019)

Por otro lado, los tiempos más largos de preparación de las comidas están relacionados con la disponibilidad de los ingredientes, como se ha visto actualmente estas mujeres cultivan sólo algunos alimentos de los que usan, pero tratan de privilegiar la producción propia y campesina. Blanca es quien usa con mayor frecuencia los alimentos que cultiva en la finca, como el maíz con el que hace los dulces de gofio, la chicha y los envueltos, de acuerdo con Blanca este maíz es “natural” o libre de agrotóxicos.

Para elaborar **los gofios** tuesta el maíz *blandito* que cultiva en la finca y después lo muele, hace aparte el melado de panela y después une la harina con el melado y revuelve hasta que se integre, luego saca pedazos de esa masa, le va dando la forma rectangular o esférica y cuando esté frío lo pone en una bolsa plástica.

Para la venta de los gofios en la Plaza Campesina de Nunchía los asociados han propuesto cambiar el empaque de plástico por las hojas de maíz, con la intención de mostrar que se usa el maíz cultivado por las mismas campesinas para hacer los gofios al mismo tiempo que se hace

más natural y ecológica su presentación, esta no es una práctica tradicional por el contrario es algo novedoso para Blanca y lo ha asumido con algunos retos ya que al no tener esta costumbre olvida recoger la cáscara del maíz para usarlas como envoltura. Esta iniciativa nació de la importancia que le da la Plaza a la producción campesina en todos sus aspectos, destacando su carácter artesanal y rural, al mismo tiempo que recrea lo típico al incorporar nuevas prácticas de elaboración y presentación culinaria.

De igual forma, para hacer los **envueltos** Blanca utiliza el maíz pela' o que ella hace a partir del maíz blandito, el proceso de pelar el maíz consiste en que:

Cuando uno cocina con leña esa ceniza la recoge y cuando la va a utilizar entonces usted cierne en un colador para que no le vaya a salir con esos grumitos que tiene de tizne, de carbón, solamente la cenicita y con eso se pone el maíz ahí, y se le pone la candela con agua y ahí lo va revolviendo. Entonces la misma lejía lo va limpiando para que quede sin cute [o cáscara]. (Blanca, comunicación personal, 20 de marzo de 2020)

Después de cocinar el maíz con la ceniza se pasa a una bandeja donde se *desangra*, es decir que se le va cambiando el agua para limpiarlo, finalmente le quita el agua y lo muele en un molino de mano, le agrega la cuajada y la leche “picha” o “pichero” de donde sacó antes la cuajada, después le echa el dulce con panela o azúcar, para el caso de los envueltos Blanca explica que deben quedar más dulces que salados, para aliviar el sabor amargo y ácido del maíz.

Por otro lado, para hacer la cuajada salada o queso de cincho para los tungos, las rosquitas y el guarruz, Blanca usa la leche la ordeña de las vacas que tiene en su casa, y aunque generalmente tiene arroz ecológico del que cultiva también usa el arroz convencional del supermercado para elaborar sus comidas, ella también sigue los ritmos necesarios en las preparaciones distribuyendo los pasos a seguir en varios días.

Para hacer las **rosquitas** Blanca lava profundamente el arroz, lo pone a secar y una vez seco lo muele para que quede un polvo fino, ahí le agrega el queso y la leche “picha” o leche cruda cuajada o cortada, le pone huevos a la masa, hace las formas circulares y las pone a fritar en aceite.

Eulalia cocina el arroz para el **guarruz** el viernes en la tarde, lo deja ahí y el sábado en la noche “lo compacta”, esto es ponerle la chicha de harina de maíz que cocinó con panela, clavos y canela, después el domingo en la madrugada le quita la tela que servía de tapa para examinar cómo está, que haya fermentado sólo un poco porque debe quedar dulce y cuando se vaya a vender se le desmenuza el queso de cincho, no se puede usar la cuajada o el queso siete cueros (también típicos de Nunchía) porque no dan el mismo sabor.

El guarruz es una bebida delicada que requiere de cuidado para que no se dañe, de acuerdo con la experiencia de Eulalia, el guarruz se puede perder porque algún familiar o cliente cercano fallezca, también porque llegue mucha gente a verlo y a “meterle mano”, así como por cuestiones técnicas como que la vasija quede mal lavada, por eso ella siempre lava sus baldes y utensilios con desinfectante y agua hervida.

El guarruz también se puede dañar si no se siguen los tiempos de preparación necesarios, aquí el cuidado está en esperar más o menos un día a que después de su cocción se enfríen el arroz y la chicha para unirlos y taparlo con una tela que permita que salgan los vapores de la fermentación.

Las comidas tradicionales que se han descrito y otras tantas hacen parte del sistema de las cocinas tradicionales, es decir, tanto las comidas que se consideran típicas como las comidas más simples, pero no por eso menos tradicionales. En este sentido las comidas tradicionales no se

limitan a esas comidas que antiguamente se consumían sólo en festividades, también a comidas que actualmente guardan en su proceso de elaboración y de obtención de ingredientes algunas prácticas y saberes recreados por generaciones.

En este sentido se entiende que lo *tradicional* en la cocina y por tanto en la comida no se refiere a la perpetuación intacta de las prácticas y saberes alimentarios del pasado, sino a la cualidad de remitir a una historia culinaria que se renueva con referencia a las técnicas y saberes transmitidos por generaciones. En consecuencia, se entiende que lo tradicional en las cocinas sería la continuidad creativa de formas de producción, utilización de alimentos, así como prácticas y saberes culinarios compartidos y renovados por varias generaciones, esa tradición gastronómica nunca es “repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente” (Giménez, 2000, citado en Escobar, 2014, p. 17).

Siguiendo las ideas del Ministerio de Cultura (2012) la cocina tradicional además de lo que se dijo en el capítulo anterior, da cuenta de una tradición viva:

La cultura culinaria está imbricada en la memoria colectiva y, no obstante estar nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre está resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores... De igual forma el carácter colectivo de las tradiciones culinarias pone en escena a la comunidad como sujeto colectivo (creador colectivo). (p. 21)

Este sujeto colectivo se expresa en las mujeres campesina a través del hábitus, entendido como:

Sistemas de disposiciones duraderas y transferibles... [que funcionan] como principios generadores y organizadores de prácticas y de representaciones que pueden ser objetivamente adaptadas a su meta sin suponer el propósito consciente de ciertos fines ni el dominio expreso de las operaciones

necesarias para alcanzarlos... colectivamente orquestadas sin ser el producto de la acción organizadora de un director de orquesta. (Bourdieu, 2007, p. 86)

En este sentido, el hábitus en estas mujeres se expresa tanto en prácticas aprendidas en sus casas a través de la experiencia culinaria de quienes les precedieron como en las acciones emprendidas conscientemente por ellas para seguir una tradición por medio de nuevas formas de vivirla, es decir más allá del ámbito doméstico al que se restringía para convertir las cocinas tradicionales en el medio para generar su trabajo.

Este “hábitus gastronómico”¹³ se expresa también en comidas que no son para la venta y sobre las cuales se habló en el capítulo anterior, entre estas también están algunas comidas sencillas que son elaboradas en ciertas épocas del año de acuerdo con los tiempos de cosecha y de sequía, como la bebida del **majúle**, que Blanca hace cuando cosecha varios plátanos o topochochos, esta se hace cocinando un pedazo de plátano maduro, cuando se enfría le agrega agua o leche y lo aplasta con la mano o un tenedor, luego cuela este líquido y queda listo el majule. Otra preparación para aprovechar el plátano es dejarlo madurar hasta que se seque y quede con el dulce concentrado, ese es el **plátano paso**, así explica Blanca los pasos para su preparación:

Ese [plátano] madura, entonces ¿qué hace? con ceniza de la que saca uno pa' pelar el maíz la pone también a hervir, a lo que está hirviendo, usted va y lo revuelca allá, lo mete allá un ratico allá a que se revuelque y ya a lo que ya esté revolcado entonces lo saca de esa ceniza y lo saca al sol. (Blanca, comunicación personal, 20 de marzo de 2020)

Algunas de las bebidas que Blanca hace para la venta son el **masato** y la **chicha**, el masato lo hace de arroz y azúcar blanca para que el dulce no le cambie el color al arroz, la chicha la hace

13 Concepto propuesto por Adolfo Albán (2007) en su tesis de doctorado: Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo XX.

fermentando el maíz y la panela. También ha hecho **masato de yuca** y **tungos de yuca**, para preparar el primero cocina la yuca con panela, canela y clavos, cuando esté cocinada se licua con leche o agua, y queda lista para fermentarse un poco. Para este tipo de tungo se ralla la yuca muy fina, se le agrega un poco de arroz o de harina para que dé mejor consistencia, el agua que queda de esta mezcla se saca y se pone la leche trasnochada o el queso, y se cocinan como los tungos de arroz.

Para hacer las **hallacas** Eulalia usa las gallinas semicriollas y los pollos que cría ella misma o su hija Omaira, y la carne la compra a personas de la vereda que matan una res para la venta o en algún lugar de Nunchía donde sepa que es carne fresca. Además de esto, Eulalia también compra al “carro de verduras” las cebollas que utiliza para sus preparaciones, así como otros alimentos que no cultiva en su finca, el cilantro cimarrón es un condimento que tienen casi permanentemente a lo largo del año en la finca.

Para hacer la masa de las hallacas se hace una sopa con harina de maíz que se mezcla con el arroz que fue cocinado en otra olla con arvejas, zanahorias picada, una papa y un poco de color para darle “mejor presencia”, además le agrega a la masa un “picado” de cebolla y cilantrón que sofríe o “marchita”, por aparte Eulalia prepara la carne de res y de gallina con sal, color, cebolla y ajos, al respecto del contraste entre sus prácticas culinarias tradicionales y las indicaciones que le han hecho en las capacitaciones de manipulación de alimentos comenta que :

A veces se cocina a parte la gallina y a parte la carne, pero igual, yo siempre acostumbro cocinar todo junto, porque eso nos dicen que no debemos, pero... yo acostumbro para utilizar, en ese caldo que queda cuando saca uno las carnes, en ese mismo caldo yo preparo el arroz, le echo el arroz, las arvejas y papa, si uno quiere». Cuando queda compacta la masa se pone sobre la hoja de plátano y ahí le agrega los pedazos de carne, para después doblar la hoja cuidadosamente de tal forma que no

se desborde la masa, las pone en una olla grande y las lleva al fuego de un fogón de leña durante toda la noche, sobre la importante práctica de cocinar esta comida y los tungos así, Eulalia comenta que «las hayacas y los tungos los cocino en el fogón de leña, porque en la estufa no quedan igual los tungos. A veces cuando me veo urgida los cocino en estufa, pero no, no me quedan igual de buenos. (Eulalia, comunicación personal, 11 de agosto de 2019)

La tradición alimentaria ha sido reconocida, valorizada y practicada por estas mujeres campesinas desde lo culinario hasta la agricultura de la pequeña producción campesina en medio de la expansión de la agroindustria de monocultivos de arroz y palma y la explotación petrolera. En este sentido, las cocinas tradicionales de estas mujeres campesinas son una forma de resistencia al afán modernizador capitalista que sustenta la producción, acceso, preparación y consumo de alimentos industriales.

En este contexto de modernidad capitalista, industrial, individualista e inherentemente globalizante (Giddens, 1991), las cocinas tradicionales son una forma de resistencia a los procesos de desidentificación del campesinado con sus prácticas alimentarias, lo que también puede ser extendido hacia los consumidores de comidas tradicionales que viven en la ciudad, como lo explica Fischler (1995) en las sociedades modernas con la crisis del régimen alimentario, es decir:

Al desfallecer o relajarse el sistema nomológico alimentario y las "taxonomías" alimentarias, que tendrían que dirigir las elecciones, el individuo-consumidor de alimentos se encuentra librado a sí mismo. Es en ese sentido en el que cabe decir que, en el corazón de la crisis del régimen, se ha pasado de la gastro-nomía a la gastro-anomía. (párr. 23)

Esta tendencia hacia la gastroanomía en las sociedades en las que se han emprendido procesos de modernización orientados a la industrialización del campo y de la alimentación

como es el caso de Casanare y Nunchía, las prácticas de valorización de la gastronomía regional a través de las cocinas ha permitido que estas mujeres, sus comunidades y consumidores de la región se reconozcan en su alimentación, valoren su historia culinaria para el trabajo y lleven un consumo alimentario más acorde con sus tradiciones culturales.

Acá se entiendo como gastronomía puede tanto las prácticas y saberes culinarios como el producto en forma de “plato” o comida. Así pues, la gastronomía es una parte del sistema de las cocinas tradicionales que también se refiere a los criterios de elección sobre qué comer, así como a los códigos y valores alimentarios tal como lo plantea Fischler (1995) haciendo alusión a la etimología de la palabra.

Al ser parte de un sistema de significación, un punto de sinergia social y una tradición viva, en la gastronomía se expresan los cambios en el espacio, en la cultura, así como las relaciones de poder que se tejen en el territorio. Desde el entendimiento de estas mujeres campesinas la gastronomía de la región, “es las hayacas, el guarruz y los tungos. Es como eso que viene desde hace mucho tiempo, eso es lo que se quiere decir, que siempre se hacía, o sea siempre se ha hecho en esta región”.

Es decir que es la materialidad e inmaterialidad que se expresa en la comida, a través de la cual se da continuidad creativa a algunos saberes y prácticas de la historia culinaria de una sociedad y con ello a una cultura, territorio, sistema alimentario y organización social que hacen posible su reproducción. En este sentido la gastronomía va más allá de su acepción como estudio profesional y aunque no es vivido por estas mujeres como un saber formal, ellas han realizado un estudio sistemático de su propia experiencia, de lo que sirve y lo que no se puede repetir porque genera malos resultados. En este sentido estas mujeres campesinas en tanto gastrónomas generan

nuevos conocimientos a través de la aplicación de nuevos ingredientes y herramientas para sus labores, desarrollando ciencia desde su saber práctico sobre la comida y su alimentación.

Teniendo en cuenta lo anterior, la gastronomía en esta investigación es usada en un sentido amplio, que se aleja de la categoría de saber instituido como formal para el gastrónomo o la gastronoma que se profesionaliza en el estudio científico de las diferentes dimensiones de la comida y la alimentación, para entenderla desde la experiencia encarnada y resignificada de estas mujeres que practican desde lo comunitario, el saber, el arte, la ciencia y la técnica de la gastronomía regional tradicional y desde esa consciencia práctica resisten y se adaptan a cambios en su territorio.

En sus procesos comunitarios las mujeres campesinas gastronomas se agrupan en varias asociaciones en Nunchía, una de ellas es la Asociación de la Feria Campesina de Nunchía, el cual es un proceso que ha materializado un espacio de reunión de campesinos y campesinas que trabajan desde la agricultura familiar. A través de este espacio y del trabajo de las mujeres de la Asociación de Turismo con Sabor a Llano se empezaron a identificar a las mujeres que elaboraban y comercializaban las comidas típicas como gastronomas, es decir como conocedoras y practicantes del arte y la ciencia culinaria que es pasado y presente de las comunidades campesinas de Nunchía, así como de Casanare.

De igual forma, así como las comidas típicas que elaboran estas mujeres campesinas son parte de su identidad colectiva también lo son de su identidad personal, por ejemplo, para Omaira el guarruz se ha convertido en la comida símbolo de su trabajo, con él ha ganado premios en el Festival del Guarruz. Su *trayectoria social* dentro de un habitus compartido se materializa

en este alimento, así como su receta y el toque secreto que le imprime a su guarruz representan lo que ella es, como lo explica Bourdieu (2007):

El principio de las diferencias entre los habitus individuales reside en la singularidad de las trayectorias sociales, a las cuales corresponden series de determinaciones cronológicamente ordenadas e irreductibles las unas a las otras: el habitus... realiza una integración única, dominada por las primeras experiencias, de las experiencias estáticamente comunes a los miembros de una misma clase. (p. 98)

El habitus individual dado por la trayectoria social y el hábitus compartido dan forma a la identidad personal que es también colectiva, de esta forma para estas mujeres es importante la identificación con un sabor único pero que remite al mismo tiempo a una tradición compartida. Al hablar sobre por qué no suministra su guarruz, Omaira comenta que:

Digamos ahí ya se pierde... Ahí ya me pierdo yo ¿si me entiende? O sea, lo que quiero es no perder mi ¿cómo se llama eso? ¿mi identidad?, bueno algo así, o sea, que digamos que este guarruz es de Omaira más no este guarruz es del restaurante tal ¿si me entiende? o sea, ahí ya yo me perdería y eso es lo que yo no quiero. (Omaira, comunicación personal, 10 de agosto de 2019)

En este sentido la comida puede ser definida también por su función social como un factor de identidad colectiva e individual, así como por su función como vínculo social, como diferenciador social, territorio, historia, creatividad, así como posibilidad de invención (Escobar, 2014). Además de lo planteado hasta el momento sobre las relaciones sociales que se tejen en torno a las cocinas y por ello a las comidas, es importante resaltar la función de la comida como vínculo social, o lo que se conoce como comensalidad “entendida como la red de relaciones sociales que se tejen cuando se reúne un grupo de personas alrededor de la comida y, con el

argumento de comer, comparten un universo social y simbólico semejante” (Escobar, 2014, p. 27).

Estas redes de relaciones en torno a la comida se han construido a través de las visitas que estas mujeres reciben en sus casas para degustar de sus preparaciones, así como por las relaciones que se tejen en la Plaza Campesina donde llegan sus amigos, conocidos y turistas a compartir con ellas y sus familias en torno a la comida. Son estas relaciones sociales la base del territorio rural en Nunchía, son base para la persistencia de la agricultura campesina y el campesinado, a través de las cocinas tradicionales estas mujeres están mejorando sus condiciones de vida y las de su comunidad.

Además de estas funciones sociales de las comidas típicas de Nunchía, para estas mujeres campesinas la comida es una fuente de trabajo y por lo tanto posibilidad de reinención y autonomía frente a una realidad social precarizante para el campesinado, incongruente frente a su derecho a una alimentación adecuada e inequitativa para las mujeres campesinas.

Cocinar autonomía, cuidado y la Plaza Campesina de Nunchía

La Plaza Campesina de Nunchía es un proceso organizativo bajo la forma de asociación y es un espacio itinerante donde se reúnen mayoritariamente campesinas y campesinos de diferentes veredas de Nunchía el primer domingo de cada mes, frecuentemente en la cancha deportiva del centro poblado de la Yopalosa. Allí llevan los alimentos que cultivan o producen de los animales de sus fincas, así como las comidas de la gastronomía típica de la región que recrean mujeres, además de artesanías y algunos productos procesados que se basan en alimentos de la región.

La Plaza Campesina de Nunchía inició como una propuesta de un grupo de líderes sociales del municipio que cursaron el diplomado en “Planeación y Gestión Pública para el Desarrollo Sostenible con enfoque Territorial y de Participación”(Prensa Libre Casanare, s.f.), como parte de un convenio entre la Alcaldía de Nunchía y la Embajada Canadiense en Colombia a través de la ONG Servicio Universitario Mundial de Canadá, este diplomado estuvo dirigido a líderes comunitarias y funcionarios públicos a lo largo de tres meses, de acuerdo con Nubia Acevedo la presidenta de la Asociación de la Plaza Campesina, en una entrevista realizada en el 2019:

Este diplomado hizo parte de un proyecto denominado Alianza Regional Andina. Este proyecto cubría tres países: Colombia, Perú y Bolivia, y en Colombia únicamente podía cubrir dos departamentos, pero la condición de esos departamentos era que fueran productores de hidrocarburos. Fueron beneficiados Casanare y el Putumayo, y en Casanare pues fuimos beneficiados nosotros aquí en Nunchía por encontrarse la petrolera Equión. (Nubia Acevedo, comunicación personal, 18 de agosto de 2019)

Este grupo de líderes sociales y funcionarios públicos de Nunchía se capacitó y presentó un proyecto para la construcción de la primera Plaza Campesina en el municipio, y se hizo una prueba piloto donde se promocionó la realización de un mercado campesino en la Yopalosa, en este momento participaron alrededor de 84 productoras(es) y gastronomas, al respecto Nubia comenta que:

Una vez finalizó el evento, días posteriores empezamos a analizar que eran grandes recursos que el municipio estaba dejando de vender y que los productores estaban dejando perder. Entonces que los productos que estaban sobrando en las fincas del tema del pancoger, se podía comercializar y ellos podían solventar, de cierta manera, algunas... Mejorar su calidad de vida, mejorar su alimentación,

de pronto pues llevaban sus productos allí y los vendían, y así de esa misma manera compraban otros que les hacía falta. (Nubia Acevedo, comunicación personal, 18 de agosto de 2019)

Después de esta prueba piloto presentan el proyecto a la administración departamental pero no encuentran apoyo económico para realizarlo de acuerdo con la propuesta inicial, ya que requería de una inversión que para el 2015 no estaba dentro de las prioridades del gobierno departamental, teniendo en cuenta esto los productores reunidos y siguiendo algunas ideas que les había dado la administración departamental decidieron hacer una Plaza Campesina dinámica o itinerante, es decir que se pudiera realizar tanto en la Yopalosa, como en el pueblo de Nunchía o incluso en Yopal.

De esta forma comenzaron con los recursos que les había dado la Embajada Canadiense para el transporte de personas y de los equipos para organizar la infraestructura de la Plaza tales como carpas, mesas, sillas y vitrinas, ya en el 2017 dos años después de comenzar el proyecto los productores y productoras vieron la necesidad de organizarse y delegar diferentes responsabilidades, para esto crearon Asoplaza Campesina de Nunchía como se conoce popularmente u oficialmente la Asociación de productores y comercializadores de la Gran Plaza Campesina Dinámica de Casanare. En este mismo año concluye el apoyo económico de la Embajada Canadiense y de las 70 personas que se asociaron inicialmente en la Plaza Campesina quedaron sólo 30 entre productores, productoras y gastronomas, además de un equipo de gestores que como Nubia se encargan de coordinar la logística y asumir el papel de representantes.

Desde ese momento comenzaron a gestionar y pagar el transporte como asociación, reduciendo a un sólo camión donde se transportan tanto las personas, como los alimentos y los elementos de que sirven de infraestructura. En esa búsqueda Omaira relata que en el 2018

durante una Plaza Campesina el exgobernador pasó para preguntar cómo estaba funcionando la Plaza y le comentaron que querían solicitarle la gestión de un lote propio para construir la estructura fija donde mantener el mercado campesino y la comidas típicas, aunque la respuesta inicial fue positiva para financiar la adquisición de ese terreno, la comunidad de la Yopalosa se opuso a ceder ese espacio de la cancha, porque el alcalde se había comprometido con esta comunidad a construir otros escenarios deportivos, propuesta que no se concretó en esa administración y como es la única cancha deportiva, mientras no tengan otro espacio similar la comunidad de la Yopalosa no va a ceder ese terreno.

Aunque el gobierno departamental del 2016 al 2019 contribuyó de otras formas como en la asignación de recursos en el 2018 para el fortalecimiento de la asociatividad, todavía no hay apoyo suficiente de la administración departamental y municipal para materializar la idea inicial de crear las instalaciones fijas de la Plaza Campesina de Nunchía, teniendo en cuenta esto en la actualidad la consolidación y continuidad del proceso depende sólo de las campesinas y campesinos que participan y lideran el proceso.

La importancia de adquirir ese terreno para la Plaza Campesina radica en que queda justo al lado de la principal carretera del departamento por donde transitan muchas personas que conocen o conocerán este espacio, además no tendrían que pagar arriendo para dejar los elementos de infraestructura que le dan sustento a la Plaza itinerante. Esto también permitiría invertir en la venta de alimentos diariamente o de forma más constante y darle mayor visibilidad a la producción campesina a nivel departamental y nacional. Una producción que como se ha mostrado se basa en la agricultura campesina y que se base en estándares de calidad que cada día son más altos, como lo explica Nubia “aunque seamos campesinos, los productos poco a poco

han venido cogiendo un buen nivel de calidad y hemos venido dándole ese reconocimiento a los productos” ((Nubia Acevedo, comunicación personal, 18 de agosto de 2019).

Es en este escenario de la Plaza donde es más evidente la sinergia de los diferentes sistemas y personas que hacen posible las cocinas tradicionales, aquí las gastronomas están en contacto con quienes producen algunos de los alimentos que utilizan y además llevan parte de lo que producen en sus fincas para vender en el sector agrícola. Nubia describe así la sinergia de la gastronomía con la producción agrícola en la Plaza Campesina y su relación con el fortalecimiento de la economía campesina y del territorio:

Cada mes nosotros vemos que las mujeres, por ejemplo, las gastronomas que son las que están vendiendo más, digamos, esa sección vende bastante entonces no solo ellas son las que ganan, hay muchas más familias en sus lugares o en sus territorios donde ellas están que empiezan a favorecer. La señora que está procesando el guarruz ¿qué necesita? Necesita comprar la leche, las señoras que están haciendo las hallacas necesitan comprar las gallinas, comprar los cerdos... Entonces hay una dinamización de la economía en cada territorio. Igualmente, la gente que está procesando el café. Entonces la señora que lo sabe procesar pues ¿le compra a quiénes? a los señores que producen café en cada uno de sus territorios. (Nubia Acevedo, comunicación personal, 18 de agosto de 2019)

Es así como las mujeres campesinas gastronomas construyen en este proceso un conjunto de relaciones que les ayudan a recrear sus cocinas tradicionales al mismo tiempo sostienen económicamente su hogar, construyen su autonomía como mujeres campesinas y se organizan dando una base importante para garantizar una parte de su autonomía alimentaria, soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria en sus territorios.

Mujeres campesinas y derecho a la alimentación

Investigaciones sobre la relación entre las mujeres campesinas, la soberanía alimentaria y las dinámicas agrarias de la ruralidad como las de Jaramillo *et al* (2014); Castaño (2015) y Narváez, (2011) muestran cómo las mujeres han sido de suma importancia para dar sustento a la soberanía alimentaria por su trabajo en la economía del cuidado y en las labores productivas, es decir tanto con el trabajo no remunerado como con en el trabajo pago. El primero comprende las labores domésticas que no son:

Simplemente la combinación de tareas necesarias para la reproducción cotidiana del núcleo familiar y para satisfacer las necesidades físicas y psicológicas de sus miembros, la verdadera misión del trabajo doméstico es reconstruir una relación entre producción y reproducción que tenga sentido para las personas. (Borderías et al., citado en Castaño, 2015).

De acuerdo con estas investigaciones las mujeres campesinas han sido las encargadas del trabajo de cuidado emocional y físico de la familia para su reproducción biológica y para el mantenimiento de la fuerza de trabajo que da sustento económico a sus familias, así como del trabajo productivo con pequeños cultivos y de especies menores para autoconsumo y para la generación de excedentes.

Por otro lado autoras como Gomes y Ramos (2013), Morales (2011) y Nobre (2013) han analizado cómo las mujeres desde sus prácticas y saberes de cuidado, la alimentación, la siembra y cosecha de cultivos pequeños y grandes se han posicionado en la esfera pública a través de movimientos y organizaciones para defender su territorio y el derecho a una alimentación adecuada de acuerdo con sus prácticas tradicionales, donde además se visibiliza el papel de las

mujeres en el ámbito doméstico en relación con su labor y apuestas políticas por la soberanía alimentaria de sus comunidades.

Un primer elemento importante para analizar es la división del trabajo en las familias de estas mujeres. En las sociedades modernas la división del trabajo se ha basado en la concepción de que las mujeres tendrían una disposición casi natural a las labores domésticas, de alimentación y cuidado del núcleo familiar como lo plantea Bourdieu (2000), esta:

Más bien es una construcción social arbitraria de lo biológico, y en especial del cuerpo, masculino y femenino, de sus costumbres y de sus funciones, en particular de la reproducción biológica, que proporciona un fundamento aparentemente natural a la visión androcéntrica de la división sexual del trabajo y, a partir de ahí, de todo el cosmos. (p. 37)

Actualmente ésta naturalización es quebrantada en ciertos aspectos por las mujeres campesinas de Nunchía ya que usan conscientemente la labor asignada de cocinar como una forma de insertarse en el mundo social, de crear “esos espacios de libertad en los que el sujeto se rebela, la mayoría de las veces no conscientemente, afianza su subjetividad y su capacidad de “agencia” en entornos comunes, pero no por ello no normalizadores u opresivos”. (De Certeau, citado en Escobar, 2014, p. 73).

De igual forma comienzan a compartir las labores de la cocina distribuyéndose tareas con su familia y reciben a sus comensales que son también amigos y amigas para que aprecien su cocina y degusten las comidas que elaboran sacando este espacio de la intimidad, haciéndolo público hasta donde la práctica misma de la cocina y sus secretos lo permite.

Para Eulalia la labor que cumple su esposo en la preparación de comidas sigue siendo una “ayuda” con la que cuenta en ocasiones porque a veces él no está dispuesto o no sabe cómo cuidar de la mejor manera de la preparación de comidas ni de los animales, a pesar de esto ha

conseguido que su trabajo sea valorado por su esposo al ser la principal fuente de ingresos económicos de su hogar. En este sentido como describe Castaño (2015) actualmente en Colombia:

Los resultados de la ENUT permiten ver que en los hogares rurales la seguridad alimentaria y nutricional está en manos de las mujeres mayores de diez años. En cuanto a la distribución, se mantiene la inequidad en la distribución sexual del trabajo al interior de las familias y la sociedad, al permanecer las actividades relacionadas con el cuidado en manos de las mujeres. (p. 17)

Por otro lado, para Omaira la relación con su esposo le ayudó a salir del continuo trabajo doméstico que le era asignado por ser la hija mayor de la familia y con una gran diferencia de edad en relación con sus hermanos. Con esto consiguió disminuir ostensiblemente la inequidad en la división del trabajo dentro de su núcleo familiar. Desde que vive con su esposo él cocina todos los días, además en los últimos años se ha dedicado más a la elaboración de comidas típicas, ya no se encarga sólo de conseguir las hojas para envolver o prender el fogón de leña, también hace las comidas en conjunto con Omaira o él sólo. El momento en que Omaira decide irse de la casa para vivir con su esposo, pensaba:

Yo lavando y cocinándole a siete, mientras que, si yo me voy con él, apenas voy a cocinar para los dos, yo pensaba eso. Igual voy a lavar apenas la ropa de los dos. Yo veía como la vida más fácil. Entonces yo le dije que se arriesgara a ver qué le decían... Yo me abrí de la casa. se había acabado la empleada. Y ya cambió rotundamente, para mí la vida cambió, yo ya dejé once y ya ni cocinaba. O sea, en sí yo no cocino. Él cocina diariamente. (Omaira, comunicación personal, 22 de agosto de 2019)

Este esfuerzo triple que debía hacer Omaira no sólo era en su casa, también en todas las casas por donde pasó mientras estuvo estudiando en otras ciudades, en palabras de ella “me

convertía en empleada de las señoras, sí, definitivamente yo era la empleada, de eso no tenía escapatoria”. A raíz de estas experiencias Omaira comprende las relaciones de opresión en la que se encontraba por ser mujer, para ella:

Uno de mujer sufre mucho. No sé, para mí no sé hasta donde sea verdad, para mi uno de mujer sufre mucho, mucho... Porque yo veía por ejemplo mis hermanos, pues ellos sí, ellos ayudaban por allá que a traer la leña, que a los oficios que tocaba hacer en la finca. Pero en sí la que le tocaba era a mí, porque también como yo era la mayor y la distancia de mi hermano el que me sigue a mí, es de diez años. Es una distancia harta, entonces a mí me tocaba prácticamente como si fuera la mamá. Claro como mi mamá no podía estar ahí con nosotros, tenía que ir a ganarse el pan como fuera, entonces yo era la que tenía que estar con ellos. Tocaba, que haga de comer, que vaya a traer la leña, que traer los topochos, que vaya y que una cosa y que la otra. Que hacer el oficio de la casa, todo. Entonces para mí eso era muchísimo, mucho trabajo. (Omaira, comunicación personal, 22 de agosto de 2019)

Este trabajo doméstico y de cuidado que era asignado a Omaira hace parte de lo que se ha entendido como economía del cuidado, ésta en ocasiones ha sido interpretada como una “economía paralela” a la economía formal (Tronto, 2018); sin embargo, aquí me baso en las ideas que plantean que lo productivo y reproductivo no son dos dimensiones aparte sino estrechamente relacionadas por medio del trabajo doméstico (Borderías, citado en Castaño, 2015).

Para la economía campesina esto también es cierto, dentro de la agricultura campesina de esta familia el sentido del trabajo doméstico es hacer posible la reproducción de la fuerza de trabajo principalmente de sus padres, al mismo tiempo que el trabajo de ellos garantizaba

elementos materiales necesarios para mantener el bienestar emocional y físico de todos los integrantes de la familia.

En este sentido, las relaciones de cuidado también están permeadas por relaciones de poder dentro de la misma familia, que como se vio dejan en una situación de desigualdad a las mujeres y en este caso también a la hija mayor. Esto también puede ser comprendido desde la ética del cuidado, con lo que Waerness llama como servicio personal, el cual:

Es entendido como cuidado que uno podría brindarse a sí mismo, por ejemplo, la limpieza de la casa, pero que uno prefiere delegar a otra persona para que lo realice. En estas situaciones, la dinámica de poder es más compleja, en donde quien recibe cuidado generalmente se encuentra en una situación de mayor poder (Tronto, 2018, p. 33).

Las múltiples actividades de cuidado, producción y trabajo en las que están inmersas estas mujeres campesinas, no han impedido que en los últimos años Eulalia y Omaira como parte de la asociación de Turismo con Sabor a Llano se hayan dedicado a organizar el Festival del Guarruz. El primer festival fue en el 2017, el segundo fue en el 2019, todo gestionado y pensado por las mujeres de esta asociación, el primero fue posible con la financiación de la administración municipal y el segundo también con inversión de empresas privadas, este primer Festival estuvo orientado a que las personas de Nunchía y de la región valoraran sus tradiciones e historia gastronómica a través de la bebida que más caracteriza al municipio, de igual forma las mujeres y hombres de mayor edad participaron en un homenaje por ser las pioneras y transmisoras del saber y la práctica de elaboración del guarruz.

Como son pocos los recursos económicos con los que cuenta la asociación, ha sido su gestión con entidades públicas y privadas la que les ha permitido desarrollar su objetivo de que personas externas a su comunidad conozcan la bebida, pero sobre todo que la gente de Nunchía

se reconozca en su gastronomía regional, valoren su historia culinaria no sólo como un forma de trabajo sino como parte de la creatividad e historia que hace del guarruz una bebida original y única de Nunchía, ayudando a que estas mujeres y otras familias lleven una alimentación más acorde con sus tradiciones culturales alimentarias con alimentos de producción local y campesina.

Al mismo tiempo estas mujeres campesinas han creado redes de trabajo en torno a las cocinas tradicionales que les han permitido ganar mayor autonomía y reconocimiento de su saber práctico, empezando con pequeñas asociaciones y desde las limitaciones de tiempo que tienen, hasta llegar a cocrear proyectos más grandes y reconocidos socialmente como la Plaza Campesina y el Festival de Guarruz, donde ellas han pasado a ser líderes de sus comunidades, como lo plantea Miriam Nobre (2013):

Las mujeres generalmente empiezan organizándose en condiciones precarias y al mismo tiempo atienden sus obligaciones como madres; como resultado, quiebran con su tradicional papel subordinado. Ocupan espacio público, negocian con las autoridades y cuestionan el orden establecido en sus comunidades y en sus familias. (p.287)

En relación con la segunda versión del Festival del Guarruz algunas mujeres campesinas gastronomas participaron tanto en la organización como en la competencia al mejor guarruz, para esto debían elaborar el guarruz con los alimentos y la preparación tradicional, Eulalia por ejemplo usó la leche que produce una vecina en su finca, además lo endulzó con panela en cambio de azúcar blanca siguiendo la receta recreada por más de treinta años por ella y sus hijas. En este caso Eulalia ganó el tercer lugar y Omaira ganó el primer puesto, aquí se premió una tradición culinaria familiar pero también se reconoció la labor de cada gastronoma participante. Con este evento las asociadas y sus colaboradores buscaron visibilizar su tradición culinaria,

activar el turismo del municipio y fortalecer su trabajo y el de otras personas de su comunidad, para generar mayor bienestar social en su población.

Además de disfrutar el trabajo que hacen, estas mujeres campesinas logran pagar sus deudas y gastos. Sin embargo, todavía falta mucho para que la mayor parte de sus ganancias que reciben no se dediquen sólo a suplir necesidades básicas que son derechos no garantizados plenamente por el Estado. Aun así, sin procesos profundos de desarrollo rural con los que se construya una base sólida por una alimentación adecuada, servicios básicos, un trabajo digno y el acceso y disfrute de una educación de calidad, estas mujeres campesinas han creado continuas estrategias individuales y colectivas sobre subsistir y garantizar su alimentación. Si no fuera por su trabajo diario, cuáles serían las condiciones de su vida, como se pregunta Eulalia a sí misma y a quienes la escuchamos:

¿Quién me va a mantener y a vestir, para las necesidades, para todo? Imagínese, para pagar servicios, esto de la luz, llegan caros los recibos de la luz. Sí no trabajo en esto, entonces de dónde. ¿De dónde sale? (Eulalia, comunicación personal, 23 de agosto de 2019)

De esta forma, para estas mujeres es de suma importancia su articulación en procesos organizativos y su participación en espacios públicos relacionados con la alimentación, esta son la base que da sustento a su trabajo. La relevancia de la participación de las mujeres campesinas en estos procesos también es perceptible en la composición de la Plaza Campesina, la cual está constituida por más mujeres que hombres, en un porcentaje de 60% y 40% respectivamente, de estos quienes salen a vender son en su mayoría mujeres, de acuerdo con Nubia esto obedece a que los hombres no quieren vender los productos y porque:

Ellas son las que en estos momentos se están empoderando de la economía campesina. Ellas son las que más sienten la necesidad, el dolor de ver a sus hijos que no tienen alimento, entonces ellas

miran cualquier producto que lo puedan vender entonces lo compran o lo producen o lo llevan allí y lo venden y con eso pues están supliendo las necesidades de sus hijos, la educación, la salud, el vestuario. (Nubia Acevedo, comunicación personal, 18 de agosto de 2019)

Todo lo anterior permite concluir que el trabajo de las mujeres campesinas tanto en sus hogares con la economía del cuidado y trabajo doméstico, como con su trabajo en el cultivo del conuco, en la huerta de las verduras y hierbas, en la cría de especies menores, el trabajo de preparación de las comidas típicas para la venta y la acción organizada en asociaciones de gastronomía, son la base de la soberanía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional de las familias campesinas de Nunchía. Ellas son las que encarnan, le dan sustento, forma y garantía al derecho a una alimentación adecuada, como plantean Gomes y Ramos (2013) “las mujeres pueden, por lo tanto, ser vistas como sujetos de la soberanía alimentaria, sea por el interés en promover nuevas formas de organización social en el medio rural, sea por el de garantizar el consumo familiar tradicionalmente atribuido a ellas” (p.397).

De igual forma si partimos de las ideas propuestas por los investigadores del OBSSAN y por autores como Gomes y Aly Junior (2015), donde se destaca la importancia de volver a la concepción original de la SAN consignada en 1996 en la Cumbre Mundial de Alimentación organizada por la FAO, se puede afirmar que las mujeres campesinas de Nunchía también son sujetos de Seguridad Alimentaria y Nutricional. En suma, son mujeres campesinas que han resistido y se han adaptado a la agudización de un modelo de “desarrollo rural” que vulnera sus derechos.

Consideraciones

La principal consideración de esta investigación es que las mujeres campesinas de Nunchía con las que compartí y otras personas de esta comunidad, están construyendo redes de trabajo desde las cocinas tradicionales a través de procesos organizativos como la Plaza Campesina de Nunchía, con los que han resistido y se han adaptado al avance de un modelo de desarrollo rural que ha desgastado las bases de su derecho a la soberanía alimentaria, pero también a la seguridad alimentaria y nutricional, como dos de los pilares del derecho a una alimentación adecuada.

El apoyo que se han dado entre ellas, desde las cocinas y la alimentación es aquello que les ha permitido resistir ante el avance de un modelo de “desarrollo rural” que se enfocan menos en fortalecer al campesinado desde su producción agrícola familiar y comunitaria, sus saberes y prácticas culturales y formas de organización social, porque está más interesado en el estímulo al avance de la agroindustria y a la visión del campesinado como empresario.

El progresivo desgaste del derecho a la alimentación adecuada de estas mujeres, se ve reflejado en los cambios en el sistema de las cocinas tradicionales. De la misma manera que sus resistencias se materializan en las continuidades y adaptaciones que han hecho de las prácticas y conocimientos alimentarios frente a la transformación acelerada de la ruralidad.

Como queda claro a través del análisis de la historia de vida de estas mujeres la llegada y el avance de nuevos actores sociales en el territorio como las petroleras en la parte alta de Nunchía, los terratenientes ganaderos y arroceros en la parte baja, además de la violencia de los grupos armados que llegaron en busca del poder político y económico desde la década del 80' hasta la primera década del 2000, reconfiguraron las relaciones sociales de sus territorios.

El progresivo avance de la agroindustria del arroz especialmente después de la caída de los precios del petróleo, ha conllevado el uso intensivo y la compra de tierras de los campesinos y campesinas para la expansión de esta industria, dejando como la opción de trabajo más rentable el emplearse en estos campos de producción. Reemplazado y desplazado las labores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria que garantizan la alimentación adecuada del campesinado, así como la reproducción de las formas de organización social y las prácticas culturales que les dan sustento.

Así pues como se explicó a lo largo de este escrito y es anotado por otros autores, “las transformaciones territoriales están amenazando la existencia misma del campesinado, sin que el Estado oriente una política que detenga estos cambios, al menos, hasta tanto se discutan sus impactos y conveniencia, o se detenga a escuchar y analizar las propuestas campesinas para un desarrollo rural que genere más igualdad y democracia” (Machado, Salgado y Naranjo, 2013, p. 278).

En medio de este panorama las mujeres campesinas han resistido y se han adaptado a las nuevas dinámicas en la ruralidad por medio de la cocina tradicional. En Nunchía esta ha sido recreada por las manos de campesinas que desde su cotidianidad, reviven creativamente las prácticas y conocimientos alimentarios, así como formas de organización comunitaria para fortalecer la producción, comercialización, consumo y construcción de territorio, aspectos que son fundamentales para este sistema.

Un ejemplo de estas resistencias es que en el sistema de las cocinas tradicionales estas mujeres usan y transforman algunos alimentos que cultivan o compran a sus vecinos, utilizando por ejemplo las hojas de plátano para las hallacas, las hojas de bijao para los tungos, el cilantro

cimarrón, el maíz para los envueltos y los gofios, la leche y el queso para el guarruz y los tungos, el arroz y el plátano del conuco para el consumo diario, entre otros usos.

Estas prácticas y conocimientos transmitidos por generaciones y renovados con la creatividad de estas mujeres, se recrean actualmente porque son esenciales para darle ese sabor y aspecto característico a las comidas. Sin embargo hay otros que se han perdido o transformado completamente por los cambios agrícolas, especialmente los relacionados a la intensificación del cultivo de arroz en Casanare y la falta de procesos de desarrollo rural enfocados en fortalecer prácticas agroecológicas y tradicionales de cultivo donde se valore el conocimiento ancestral y la siembra de estas comunidades, esto ha llevado a que cada vez sea menos rentable cultivar el arroz y otros alimentos en el conuco.

Estas mujeres campesinas también han usado estratégicamente las “compensaciones” de las compañías petroleras en forma de subsidios o empleo directo, como los dados por la petrolera que estuvo a inicios del 2000, así como de la compañía Equión en la parte alta de Nunchía que actualmente está en una vereda cercana a Vega de Tacare, y que han usado para crear entornos más funcionales para su trabajo y actividades diarias con las comidas tradicionales. Pero también han aprovechado la migración de trabajadores de las multinacionales para generar fuentes de ingreso económico para su familia e invertir en sus necesidades de mejoramiento de vivienda, educación y alimentación.

Igualmente las adaptaciones de estas mujeres al avance de la agroindustria se ilustran en cómo Blanca ha aprovechado el trabajo directo como “alimentadora” en los días que la agroindustria del arroz requiere de mano de obra, donde además sus esposos e hijos son empleados como obreros.

Por otro lado, en varias ocasiones estas mujeres usan el arroz de producción agroindustrial que compran en las tiendas para realizar sus comidas, porque les sale mucho más rentable que hacerlo con el arroz que logran cultivar en sus fincas, o con el maíz y otros alimentos que debido a las importaciones de estos alimentos y a la precarización de la diversa producción campesina son cada vez menos cultivados, usados y consumidos.

Estas estrategias de adaptación las han llevado a cabo mientras resisten organizándose en espacios de cultivo colectivo como “Playa baja” en la vereda Corea, en las Juntas de Acción Comunal, como en la que Blanca es la presidenta, o en las asociaciones de mujeres campesinas como la Asociación de Turismo con Sabor a Llano, donde participan Eulalia y Omaira, quienes estuvieron en la organización del Festival Gastronómico del Guarruz para visibilizar y valorizar su historia gastronómica, así como en el proceso organizativo de la Plaza Campesina de Nunchía basada en la producción agrícola y culinaria campesina.

Así pues, estas cocinas se basan en la continuidad de la producción agrícola y al mismo tiempo estas ayudan a reforzar los hábitos alimentarios que dan continuidad a la producción de los alimentos necesarios para su elaboración. En este sentido se concluye que sí la agricultura campesina es base del derecho a la alimentación, las cocinas tradicionales también lo son. Las cocinas tradicionales se han convertido en una estrategia de resistencia y persistencia del campesinado, y han ganado relevancia por su papel en la seguridad alimentaria, así como en la soberanía alimentaria construidas principalmente por el trabajo de estas mujeres campesinas.

Ellas también han ganado mayor autonomía económica en sus hogares a través del trabajo con la venta de comidas típicas, al mismo tiempo que sostienen su hogar con esto y reasignan

algunas tareas del hogar o las comparten con los demás miembros de sus familias, de esta manera han cambiado sus formas de relacionarse para continuar viviendo en sus territorios.

Incluso en un contexto donde ellas han logrado que la valorización de las comidas, de la producción campesina y del sistema culinario y agroalimentario local, Eulalia comenta que el saber y la práctica relacionado a las comidas típicas se está perdiendo. A pesar de que se ha avanzado desde las organizaciones sociales con sus estrategias autogestionadas, así como en la formulación entre los gobiernos, las organizaciones sociales y la academia de políticas públicas como las de: Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, la Política de Salvaguardia de las Cocinas Tradicionales, la formulación del Plan Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional “Bastimento” y el Plan Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional “El Mararay”, las acciones estatales son insuficientes. No se están realizando procesos profundos e integrales de desarrollo rural donde se transforme la ruralidad, se mejore la calidad de vida y se garantice el derecho a la alimentación de estas mujeres, al mismo tiempo que fortalezcan sus prácticas, saberes, trabajos y formas de organizarse que han creado y sostenido autónomamente.

Teniendo en cuenta que las cocinas tradicionales se relacionan con la garantía del derecho a la alimentación, la agricultura campesina y los procesos de desarrollo rural, es evidente que la continuidad de las cocinas tradicionales depende de la defensa y articulación de estas dimensiones de la vida social de estas comunidades y de las políticas estatales.

Todavía quedan muchos esfuerzos investigativos por emprender para fortalecer el estudio del derecho a la alimentación en Casanare, como tener un panorama más amplio sobre las particularidades de cada comunidad, ahondar en el análisis del sistema agroalimentario de los municipios y en el departamento, su importancia para garantizar la soberanía, autonomía y

seguridad alimentaria y nutricional local y nacional, también profundizar en las relaciones entre la diversidad de las cocinas tradicionales con la conservación de la biodiversidad, la variedad de la agricultura campesina y el patrimonio material e inmaterial del llano casanareño.

Por ahora este trabajo investigativo ha aportado su parte en la comprensión de esta dimensión de la vida social y sobre todo de su importancia en la vida de tres mujeres campesinas que son una representación de lo que muchas otras mujeres están haciendo desde sus posibilidades en Nunchía y en otros lugares del mundo. Con la conclusión de este escrito vieron otros momentos como investigadora que vinieron de la mano con mi intención inicial de que este conocimiento sea apropiado por las personas que me acompañaron y especialmente por las mujeres que lo hicieron posible.

Algunos de esos momentos llegaron poco antes de escribir estas líneas con la realización de dos videos sobre la labor de dos de las mujeres gastronomas para enviarlo al Ministerio de Cultura en el marco de una convocatoria para apoyar la labor desde las cocinas y el turismo en medio de la pandemia de Covid-19, que con el cierre de las vías nacionales ha afectado la comercialización de sus comidas y ha profundizado la situación de precarización de las condiciones laborales y vitales que históricamente ha experimentado el campesinado.

Fotografías

Fotografía 1. Eulalia Maldonado, gastronoma tradicional



Fotografía 2. Omaira Castro, gastronoma tradicional



Fotografía 3. Blanca Rincón, gastronoma tradicional



Fotografía 4. Venta de comidas en el parque central de Nunchía



Fotografía 5. Tungos crudos y listos para cocinar



Bibliografía

- Acevedo, A. (2016). Contribuciones y retos de la agricultura familiar en Colombia. En Acevedo, Á. y Martínez-Collazos, J. (Comp.), *La agricultura familiar en Colombia: estudios de caso desde la multifuncionalidad y su aporte a la paz*. Bogotá: Fondo Editorial Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia, Corporación Universitaria Minuto de Dios, Agrosolidaria.
- Acevedo-Osorio, A. y Martínez-Collazos, J. (2016). *La agricultura familiar en Colombia: estudios de caso desde la multifuncionalidad y su aporte a la paz*. Bogotá: Fondo Editorial Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia, Corporación Universitaria Minuto de Dios, Agrosolidaria.
- Albán, A. (2001). Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo XX [Tesis de doctorado sin editar]. Popayán: Universidad del Cauca.
- Barberi, F.; Castro, Y.; y Álvarez, M. (2013) Acaparamiento de tierras e inversión extranjera en tierras. Propuestas para su regulación. En: Autores varios. Reflexiones sobre ruralidad y el territorio en Colombia. Problemas y retos actuales. OXFAM en Colombia.
- Bedoya, C. y Cárdenas, G. (2016). Estudio de caso en la Asociación de Moreros de Santa Rosa de Cabal (musa), departamento de Risaralda. En Acevedo, Á. y Martínez-Collazos, J. (comp.), *La agricultura familiar en Colombia: estudios de caso desde la*

multifuncionalidad y su aporte a la paz. Bogotá: Fondo Editorial Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia, Corporación Universitaria Minuto de Dios, Agrosolidaria.

Bourdieu, P. (2000). *La dominación masculina*. Barcelona: Editorial Anagrama.

Bourdieu, P. (2007). *El sentido práctico*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.

Carrasco, H. (2008). *Soberanía alimentaria: La libertad de elegir para asegurar nuestra alimentación*. Lima: Soluciones Prácticas – ITDG.

Castaño, T. (2015). *Las mujeres campesinas: su gran aporte a la agricultura familiar y la economía productiva. Convenio entre el Ministerio de Salud y Protección Social Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Colombia: FAO.

CENSAT. (2013). *Impacto Ambiental de la Industria Petrolera*. CENSAT Agua Viva, Amigos de la tierra Internacional.

Centro Nacional de Memoria Histórica. (2017). *Medellín: memorias de una guerra urbana*. Bogotá: CNMH- Corporación Región - Ministerio del Interior - Alcaldía de Medellín - Universidad EAFIT - Universidad de Antioquia.

Chárriez, M. (2012). Historias de vida: Una metodología de investigación cualitativa. *Revista Griot* 5 (1).

Del Castillo, S. y Valoyes, E. (2016). Situación del derecho a la seguridad alimentaria y nutricional en Colombia. Chacón Barliza, O.; Gordillo, Á. (Ed.), *Construyendo caminos hacia la garantía de la seguridad alimentaria y nutricional en Colombia, 10 años*. Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional Obsan.

- Díaz, C. y García, I. (2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Revista Política y Sociedad* 51 (1) pp. 15-49.
- Díaz, I. (2016). Palma, estado y región en los Llanos colombianos (1960-2015). En: *Extractivismos y posconflicto en Colombia: retos para la paz territorial*. En Ulloa, A. y Coronado, S. (eds.), *Extractivismos y posconflicto en Colombia: retos para la paz territorial Bogotá*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia (Sede Bogotá). Facultad de Ciencias Humanas. Departamento de Geografía; Centro de Investigación y Educación Popular Programa por la Paz (CINEP/PPP).
- Duarte, J. (2016). Transformaciones socioterritoriales en Casanare por la actividad petrolera: conflictos y resistencias (1990-2010). En Ulloa, A. y Coronado, S. (eds.), *Extractivismos y posconflicto en Colombia: retos para la paz territorial Bogotá: Bogotá: Universidad Nacional de Colombia*.
- Equión. (s.f.). *Acerca de Equión*. Equión Energía para la vida. <https://www.equion-energia.com/acerca-de-equion/#2>
- Escobar, J. (2014). *Tensionando la vieja cocina. Cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia*. La Plata: Universidad Nacional de la Plata. Facultad de Ciencias Humanas y Ciencias de la Educación.
- European Coordination Via Campesina (2018). *¡Soberanía alimentaria ya! Una guía por la soberanía alimentaria. Publicada por la Coordinación Europea Vía Campesina en el marco de la campaña Hands on the land*.

- FAO. (1996). *Cumbre Mundial de Alimentación*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/w2612s/w2612s06.htm>
- FAO. (2017). *Concentración y extranjerización de tierras productivas en Colombia. Marco conceptual, legal e institucional, contribución a la aplicación de las directrices voluntarias sobre la gobernanza responsable de la tenencia de la tierra*. Bogotá, Colombia.
- Fedearroz. (2011). *Dinámica del sector arrocero de los Llanos Orientales de Colombia 1999-2011*. Colombia: Investigadores de Fedearroz - Fondo Nacional del Arroz.
- Fernandes. B. (2014) Cuando la agricultura familiar es campesina. En Hidalgo, F.; Houtart, F. y Lizárraga, P. (eds.), *Agriculturas campesinas en Latinoamérica: propuestas y desafíos*. Quito: Editorial IAEN.
- Fischler, C. (1995). Gastro-nomía y gastro-anomíasabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. En: Contreras, J. (Coord.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Forero, J. (2013). Economía campesina y ciudad. *Revista Semillas*. Recuperado en: <https://www.semillas.org.co/es/economia-campesina-y-ciudad>
- Garay, L. (2013). Globalización/glocalización y territorio. A propósito del desarrollo rural en el caso colombiano. En Garay, L.J., et al., *Reflexiones sobre ruralidad y el territorio en Colombia. Problemas y retos actuales*. OXFAM en Colombia.
- Gaulejac, V. (1999). Historia de vida y sociología clínica. *Revista Propositiones* 29, marzo.
- Giddens, A. (1991). *As conseqüências da modernidade*. São Paulo: Editora UNESP.

- Goddoy, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorail Gedisa.
- Gomes Jr, N. y Aly Junior, O. (2015). Soberania alimentar e agronegócio: notas além da porteira. *Revista Retratos de Assentamentos* 18(2)
- Gomes, N. y Borges, F. A. (2010). *Agricultura Familiar e a construção da Segurança Alimentar e Nutricional: a multifuncionalidade como fator de resistência à insegurança alimentar*. Brasília D.F.: FAV/UNB.
- Gomes, N. y Ramos, E. (2013). Uma discussão sobre a contribuição das mulheres na disputa por soberania alimentar. *Revista Textos & Contextos (Porto Alegre)* 12 (2).
- Gómez, S. (2008) Nueva ruralidad. Fundamentos teóricos y necesidad de avances empíricos. En Pérez Correa, E.; Farah Quijando, M.A.; Carton de Grammont, H. (Comp.), *La nueva ruralidad en América Latina. Avances teóricos y evidencias empíricas*.
- Haesbaert, R. (2013). Del mito de la desterritorialización a la multiterritorialidad. *Cultura representaciones soc* 8(15). México.
- IGAC. (septiembre 23 de 2014). *Lanzamiento del estudio de suelos del Casanare se realizará este viernes en Yopal*. Recuperado en: <https://igac.gov.co/es/noticias/lanzamiento-del-estudio-de-suelos-del-casanare-se-realizara-este-viernes-en-yopal>
- Jaramillo, P. et al. (2014). *Generando caminos de encuentro. Primer Capítulo. Semillero de Investigación en Desarrollo Rural (SINDER)*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Machado, A. (2017) *Multimodalidad y diversidad en el campo colombiano: Aportes a la paz territorial*. Colombia: Universidad Javeriana

- Machado, A.; Salgado, C. y Naranjo, S. (2013). Territorios para el desarrollo de las sociedades y economías campesinas. En Garay, L.J., et al., *Reflexiones sobre ruralidad y el territorio en Colombia. Problemas y retos actuales*. OXFAM en Colombia.
- Martínez, P. (2006). El método de estudio de caso. Estrategia metodológica de la investigación científica. *Revista Pensamiento y Gestión*, N° 20.
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2010). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*.
- Menasche, R.; Alvarez, M. e Collaço, J. (2012) Introdução. En *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanoslatinoamericanos*. Porto Alegre: Editora da UFRGS.
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Dirección de Patrimonio
- Monerato, L. (2018). *Tierra fictícia: capital financeiro e renda fundiária*. Teses: Universidade de Brasília.
- Morales, A. (2011). Soberanía alimentaria. Experiencia de resistencia de las mujeres campesinas de Inzá Tierradento, Colombia. En Verschuur, C. (dir.), *Du grain à moudre Genre, développement rural et alimentation*. Graduate Institute Publications.
- Narváez, G. (2011). *Comunidad Minifundista: Soberanía Alimentaria y Mujer Campesina* [Tesis]. Universidad Nacional de Colombia.
- Nieto-Matiz, C. (2012). El encuentro entre políticos y paramilitares: configuración regional, arreglos institucionales y disputas por el poder político en el Meta y Casanare. En

- González F. (ed.), *Conflicto y territorio en el Oriente colombiano*. Colombia: CINEP-ODECOFI.
- Niño, C. (2016). Aproximación teórica de la categoría “agricultura familiar” como contribución al análisis conceptual en la política pública de desarrollo rural. En: Acevedo, A. y Martínez-Collazos, J. (comp.), *La agricultura familiar en Colombia: estudios de caso desde la multifuncionalidad y su aporte a la paz*. Bogotá: Fondo Editorial Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia, Corporación Universitaria Minuto de Dios, Agrosolidaria.
- Nobre, M. (2013). Autonomía de la mujer y soberanía alimentaria. En Giménez, E.H. (ed.), *¡Movimientos alimentarios uníos!: estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios*. Bogotá: Institute for Food and Development Policy - Food First ILSA, Instituto para una Sociedad y un Derecho Alternativos.
- Ó Loingsigh, G. (2013). *La reconquista del Pacífico: invasión, inversión, impunidad*. Bogotá: Proceso de Comunidades Negras – PCN, Coordinador Nacional Agrario - CNA.
- Observatorio del Programa Presidencial de Derechos Humanos y DIH. (2006) Panorama actual del Casanare. *Serie Geográfica* (26).
- OBSSAN. (2019). *Modulo I. Proceso de Fortalecimiento de Capacidades Territoriales. Documento de contenido*.
- ODDR. (2013). *Observatorio de Procesos de Desarme, Desmovilización y Reintegración. Caracterización Región de la Orinoquía*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Peñuela, L. y Segura, G. (2017). El manejo sostenible del recurso suelo. En Peñuela, L.; Mejía, A. y Segura, G. (eds.), *El manejo sostenible del suelo, clave para adaptarnos al cambio*

climático. Proyecto: “Implementación de estrategias de adaptación al cambio climático, a través del manejo de los recursos hídrico y suelo, con productores de la estrella hídrica del cerro Zamaricote y en la cuenca alta y media del río Ariporo y río Guachiria, Casanare. Meta: Alianza Fundación Natura – Fundación Horizonte Verde.

Pérez, H. (2012). Caracterización de la cultura llanera Siglos XVI – XVIII. En *Memorias del XI Simposio Internacional de Historia de los llanos colombo-venezolanos. Del 17 al 20 de julio de 2010*. Bogotá: Centro de Historia de Casanare.

PNUD. (2011). *Colombia Rural. Razones para la esperanza. Informe Nacional de Desarrollo Humano*. Bogotá: INDH PNUD.

Prensa Libre Casanare. (s.f.). Embajada de Canadá capacitó en desarrollo sostenible a 48 líderes de Nunchía. *Prensa Libre Casanare*. Recuperado en: <https://prensalibrecasanare.com/casanare/16357-embajada-de-canadb-capacitu-en-desarrollo-sostenible-a-48-lnderes-de-nunchna.html>

Puyana, Y. y Barreto, J. (1994). La historia de vida: recurso en la investigación cualitativa. Reflexiones metodológicas. *Revista Maguaré 10*.

Agronet. (Agosto 11 de 2018). *Así se reinventa Casanare tras la caída del precio del petróleo*. Consultado en: <https://bit.ly/3ceK35R>

Revista Semana. (2014). Lienzo Verde. En *Edición especial: Casanare, donde se enlazan dos mundos. Los desafíos de una rica tierra para guardar el equilibrio entre medioambiente y desarrollo*.

- Reyes, F. (2004) “*Esto si es llano, cuñao*”: *Etnografía de un ható en Casanare* [Tesis de grado]. Colombia: Centro de Estudios Socioculturales e Internacionales CESO. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de los Andes.
- Rincón, J. (2012) Territorio, territorialidad y multiterritorialidad: aproximaciones conceptuales. En: Aquelarre. Revista del Centro Cultural Universitario. N° 22. Universidad del Tolima.
- Ruíz, N. (2020). *Trasnacionalización en Colombia. Las multinacionales del sector minero-energético* [Escrito inédito].
- Sánchez, A. (2019). Sociología rural emergente en América Latina. En Aparicio, S.; Gehlen, I.; Romero, J.; y Vitelli, R. (coord.), *Desarrollo rural y cuestión agraria*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Teseo.
- Taylor, S.J. y Bogdan, R. (1992). *Introducción a los métodos cualitativos en investigación. La búsqueda de los significados*. España: Editorial Paidós.
- Torres, G. (2011). Capítulo V: Apreciaciones de la ganadería frente a la posesión y propiedad de la tierra en el contexto histórico de Casanare. En SIC (ed.), *Patriarcas de La Sabana abordaje socio-cultural a partir de la ganadería en los Llanos*.
- Tronto, J. (2018). Economía, ética y democracia: tres lenguajes en torno al cuidado. En Arango, L.G.; Amaya Urquijo, A.; Pérez-Bustos, T; Pineda Duque, J.(comp.), *Género y cuidado: teorías, escenarios y políticas*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; Universidad de los Andes; Pontificia Universidad Javeriana.
- Van der Plog, J. (2010). *Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios*. Icaria Editorial. Barcelona, España.

Vigoya, K; Martínez, C.; y Suárez, E. (2015). *Las prácticas de cocina como expresiones de la cultura e identidad casanareña* [Tesis de la maestría en docencia]. Yopal: Facultad de Ciencias de la Educación. Universidad de la Salle.

Zuluaga, G. y Cárdenas, S. (2014). *Mujeres Campesinas Construyendo Soberanía Alimentaria*. En: Soliprandi, E. y Zuluaga, G.P. (coords.), *Género, Agroecología y Soberanía Alimentaria. Perspectivas Ecofeministas*.

Documentos oficiales

Alcaldía de Nunchía. (2015). *PMSAN - Plan Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional “El Mararay” 2015-2025*

DANE. (2014). Censo Nacional Agropecuario.

Gobernación de Casanare (2014). *PDSAN- Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Casanare “Bastimento”*.

Gobernación de Casanare. (2008). Plan de Desarrollo Departamental del 2008-2011 “Pensando en todos”.

Gobernación de Casanare. (2012). Plan de Desarrollo Departamental del 2012-2015 “La que gana es la gente”.

Gobernación de Casanare. (2013). Plan de Desarrollo 2013-2015 “Sigue ganando la gente desarrollo a toda marcha”.

Gobernación de Casanare. (2016). Plan de Desarrollo Departamental 2016-2019 “Casanare con paso firme”.

Gobierno de Colombia. (2012). *Plan Nacional de Seguridad alimentaria y nutricional (PNSAN) 2012 – 2019*.

Gobierno Nacional de Colombia y FARC-EP. (2016). Acuerdo final para la terminación del conflicto y la construcción de una paz estable y duradera.

Higuera, F. (2016). *Plan de Desarrollo Económico y Social “Progreso para Nunchía 2016-2019”*

Resolución 464 de 2017. *Por la cual se adoptan los Lineamientos estratégicos de política pública para la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria*.