

UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

**ANÁLISIS DE LAS TRANSFORMACIONES EN LAS
COCINAS DEBIDO AL ENFOQUE TECNOCRÁTICO DEL
DESARROLLO RURAL EN VENTAQUEMADA Y
TURMEQUÉ**

CAROLINA ROMERO SÁENZ

Universidad Nacional de Colombia

Facultad de Ciencias Agrarias, Departamento de Desarrollo Rural y
Agroalimentario

Bogotá D.C., Colombia

2021

ANÁLISIS DE LAS TRANSFORMACIONES EN LAS COCINAS DEBIDO AL ENFOQUE TECNOCRÁTICO DEL DESARROLLO RURAL EN VENTAQUEMADA Y TURMEQUÉ

CAROLINA ROMERO SÁENZ

Tesis presentada como requisito parcial para optar al título de:

Magister en Gestión y Desarrollo Rural

Director:

Fabio Alberto Pachón Ariza

Línea de Investigación:

Desarrollo Rural

Grupo de Investigación:

Estudios Rurales y Soberanía Alimentaria -ERSoA

Universidad Nacional de Colombia

Facultad de Ciencias Agrarias, Departamento de Desarrollo Rural y
Agroalimentario

Bogotá D.C., Colombia

2021

Agradecimientos

Antes que nada, quiero agradecer a mis papás, Héctor y Luz por acompañarme en este camino que empecé algún tiempo atrás y como resultado de este proceso escribo esta tesis. Sin el apoyo incondicional de ellos, hubiese sido un camino más difícil de recorrer, por eso y por todo lo que han hecho por mi, gracias.

De igual forma, quiero agradecer a toda mi familia que me acompañó y me motivó; agradezco profundamente todo el apoyo que he tenido y por nunca soltarme la mano.

A la Universidad Nacional de Colombia y a la Facultad de Ciencias Agrarias, por crear espacios de discusión y plantear otras realidades, gracias por permitirnos soñar y construir un país mejor; así como financiar parte de esta investigación.

Al DAAD y a la Universidad Nacional Autónoma de México, que además de brindarme apoyo económico para realizar los respectivos intercambios, me permitieron llevar esta investigación a otros espacios de discusión y aprendizaje.

A las y los campesinos, comunidades indígenas, afrocolombianas y otras comunidades étnicas del país, porque día a día con su trabajo podemos alimentarnos y construir una ruralidad diferente. Pero especialmente quiero agradecer a las y los campesinos de Ventaquemada y Turmequé, por abrirnos los espacios de sus cocinas y enseñarnos con amor todos los secretos de sus comidas.

Al profesor Fabio Pachón que en los momentos más oscuros nunca perdió la fe en mi y en todo el proceso que esto conlleva.

A mis amigos del Grupo de Investigación en Estudios Rurales y Soberanía Alimentaria –ERSoA- que más allá de enriquecer esta investigación desde las distintas miradas, logramos encontrarnos para caminar juntos por un país mejor. No

podría haber logrado esta investigación sin el apoyo incondicional de Adriana, Santiago, Fabián y Zahara.

Gracias a todos mis amigos en Colombia y de otras latitudes, por acompañarme en este viaje y sacar de su tiempo para leerme y hablar conmigo sobre cocina y comida.

Y quiero dar gracias a las ironías de la vida porque a pesar de todo lo que ha pasado este año, me ha enseñado mucho.

Resumen

Una de las principales ideas del Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural ha sido creer que el crecimiento económico es el mayor generador del desarrollo, lo cual ha llevado a imponer formas de producir alimentos, homogenizando los saberes y conocimientos alrededor de estos. En ese sentido, las cocinas han sido permeadas por este enfoque de desarrollo, lo que ha generado una pérdida en la diversidad de los alimentos y en la transformación de estos. Dado lo anterior, esta investigación se centra en analizar las transformaciones en las cocinas de los municipios de Ventaquemada y Turmequé en Boyacá, a través de una metodología cualitativa, basada en entrevistas semiestructuradas y laboratorios de cocina. Gracias a esto, se evidenció el cambio en las formas de alimentación, que ha llevado a generar mayor dependencia del mercado, disminuyendo la producción de alimentos para el autoconsumo; igualmente se ha perdido una diversidad de semillas, que termina reflejándose en una disminución en el consumo y en los conocimientos relacionados a las cocinas.

Palabras clave: Cocinas, Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural, Identidad, Saberes.

Abstract

ANALYSIS OF TRANSFORMATIONS IN CUISINE AS A RESULT OF THE TECHNOCRATIC APPROACH OF RURAL DEVELOPMENT IN VENTAQUEMADA AND TURMEQUÉ

One of the main ideas of the technocratic approach to rural development has been to believe that economic growth is the greatest generator of development, which has led to the imposition of ways of producing food, homogenizing knowledge and know-how around it. According to this idea, cuisines have been permeated by this approach to development, which has generated a loss in food diversity and in the food transformation. Therefore, this research is focused in analyzing the transformations in the cuisines of the communities of Ventaquemada and Turmequé in Boyacá, through a qualitative methodology, based on semi-structured interviews and cuisine laboratories. As a result, it became clear that there has been a change in the way people eat, which has led to greater dependence on the market, reducing the production of food for self-consumption; likewise, the diversity of seeds has been lost, which ends up being reflected in a decrease in consumption and knowledge related to cuisines.

Keywords: Cuisine, Identity, Knowledge, Technocratic Approach to Rural Development,

TABLA DE CONTENIDO

LISTA DE ILUSTRACIONES	9
LISTA DE FOTOGRAFÍAS	9
LISTA DE ABREVIATURAS	10
INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO 1	13
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
1.3 CONTEXTO DEL TERRITORIO DE BOYACÁ	24
1.4 OBJETIVOS	34
1.5 METODOLOGÍA	35
CAPÍTULO 2	46
2.1 REGÍMENES ALIMENTARIOS DEL ORDEN MUNDIAL- ¿QUÉ SON LOS REGÍMENES ALIMENTARIOS?	47
2.2 DE LOS REGÍMENES ALIMENTARIOS AL ENFOQUE TECNOCRÁTICO DEL DESARROLLO RURAL EN COLOMBIA	56
DE BOYACÁ PARA EL COLOMBIA, VENTAQUEMADA Y TURMEQUÉ	79
2.3 LAS COCINAS Y EL SISTEMA CULINARIO	80
CAPÍTULO 3	95
3.1 LAS COCINAS Y LOS ALIMENTOS	96
3.2 NATURALEZA, TERRITORIO Y COCINA	128
3.3 CULTURA Y SOCIEDAD	132
3.4 ECONOMÍA Y POLÍTICAS PÚBLICAS	138
3.5 ALTERNATIVAS	151
CAPÍTULO 4	156
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	156
ANEXO 1	165
ANEXO 2	166
ANEXO 3	168
ANEXO 4	169

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Mapa Ventaquemada y Turmequé	25
Ilustración 2 Tabla de la tenencia de la tierra en Boyacá	26
Ilustración 3 Mapa tenencia de la tierra Boyacá	27
Ilustración 4 Fases de la Investigación	38
Ilustración 5 Línea del tiempo 1 Segundo Régimen Alimentario 1945-1973	58
Ilustración 6 Línea del tiempo 2 Inicio del Tercer Régimen Alimentario 1973-1990	67
Ilustración 7 Línea del tiempo 3 Tercer Régimen 1991-2016	73

LISTA DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1 Plaza de Ventaquemada	29
Fotografía 2 Turmequé	31
Fotografía 3 Línea del tiempo, Turmequé.....	42
Fotografía 4 Laboratorio de Cocina, Ventaquemada.....	44
Fotografía 5 Mazorca para envueltos	100
Fotografía 6 Ameros para envueltos, Ventaquemada	101
Fotografía 7 Maíces y Doña Graciela, Turmequé.....	114
Fotografía 8 Cocina de leña sobre fogón de lajas, Turmequé.....	108
Fotografía 9 Molino de mano preparación de Chúcula, Ventaquemada	110
Fotografía 10 Cocina rural, Santa Sofía (Boyacá)	112
Fotografía 12 Maíces, papas nativas, cubios, habas, rábanos, frijoles, Turmequé	122
Fotografía 13 Preparación Chúcula, Ventaquemada.....	127
Fotografía 14 Comunidad Ventaquemada.....	152
Fotografía 15 Soberanía Alimentaria, Turmequé.....	153
Fotografía 16 Algunos integrantes de Ventaquemada y Turmequé	159

LISTA DE ABREVIATURAS

Abreviatura	Término
<i>AITAB</i>	Asociación Innovadora de Tubérculos Andinos Boyacá
<i>AIS</i>	Agro Ingreso Seguro
<i>AGROSAVIA</i> - <i>CORPOICA</i>	Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria
<i>BM</i>	Banco Mundial
<i>CECORA</i>	Central de Cooperativas de la Reforma Agraria
<i>CEPAL</i>	Comisión Económica para América Latina
<i>CMDR</i>	Consejos Municipales del Desarrollo Rural
<i>CORPOCHIVOR</i>	Corporación Autónoma Regional de Chivor
<i>DANE</i>	Departamento Administrativo Nacional de Estadística
<i>DHA</i>	Derecho Humano a la Alimentación
<i>DRI</i>	Desarrollo Rural Integral
<i>DRT</i>	Desarrollo Rural Territorial
<i>ELN</i>	Ejército de Liberación Nacional
<i>ERSoA</i>	Estudios Rurales y Soberanía Alimentaria
<i>ETDR</i>	Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural
<i>EE.UU</i>	Estados Unidos de América
<i>FAO</i>	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (traducción al español)
<i>FARC-EP</i>	Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia Ejército del Pueblo
<i>FMI</i>	Fondo Monetario Internacional
<i>ICA</i>	Instituto Colombiano Agropecuario
<i>IICA</i>	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
<i>ISI</i>	Industrialización por Sustitución de Importación
<i>IDEMA</i>	Instituto de Mercadeo Agropecuario
<i>INCORA</i>	Instituto Colombiano de Reforma Agraria
<i>ONU</i>	Organización de las Naciones Unidas
<i>OGM/GMO</i>	Organismo Genéticamente Modificado
<i>PAE</i>	Programa de Ajuste Estructural
<i>PAN</i>	Plan Nacional Nutricional
<i>PCI</i>	Patrimonio Cultural Inmaterial
<i>PMA</i>	Programa Mundial de Alimentos
<i>RA</i>	Régimen Alimentario
<i>SGM</i>	Segunda Guerra Mundial
<i>SoA</i>	Soberanía Alimentaria
<i>TLC</i>	Tratado de Libre Comercio
<i>UNESCO</i>	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
<i>ZIDRES</i>	Zonas de Interés de Desarrollo Rural, Económico y Social

INTRODUCCIÓN

Comer, además de ser una necesidad biológica, también hace parte de un entramado cultural, el cual, revela un sin número de relaciones sociales, políticas, económicos y ambientales. De manera que las cocinas, en su calidez, evidencian esas tensiones que se generan en torno a los alimentos.

Es por eso que, “pensar la cocina hoy” requiere conocer las cocinas del pasado, para entenderlas en el presente y de esta manera tener nociones sobre lo que comeremos en el futuro (Guerra C, 2020). Ya que en estas acciones cotidianas del *quehacer* culinario se pone en evidencia los cambios que se han dado tanto en la obtención, la transformación y el consumo de los alimentos.

En este contexto, esta investigación se centra en entender las relaciones que se tejen alrededor de los alimentos y su influencia en las cocinas. En esa medida, se propone un análisis a partir de los Regímenes Alimentarios (RA), con el fin de tener una mirada global del problema alimentario, y la relación con las políticas públicas de Colombia enmarcadas en el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural (ETDR).

Este análisis se ubica en dos territorios de Colombia, los cuales, han vivido los efectos de las políticas, tanto nacionales como internacionales, y que sin duda han repercutido en la forma en que se cocina. Por lo anterior, esta investigación busca evidenciar las transformaciones relacionadas a las cocinas desde la vivencia y las voces de los campesinos de Ventaquemada y Turmequé.

Para lograr este objetivo, la tesis se ha estructurado de manera capitular, con el fin de brindar un mejor hilo conductor. En ese sentido, el capítulo 1 se centra en el contexto del problema abordado, el cual brinda un acercamiento a los territorios y

la metodología utilizada, con el objetivo de que quien se acerque al documento comprenda cómo fue el proceso de investigación.

El capítulo 2 se centra en la discusión conceptual entre los Regímenes Alimentarios, el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural y las cocinas. Este debate permite entender las relaciones de dominación que se han dado desde los alimentos y su efecto en las cocinas.

En el capítulo 3 se describen las transformaciones en las cocinas derivadas del ETDR. Este análisis presenta las percepciones de los campesinos de Ventaquemada y Turmequé, como resultado de las herramientas de investigación utilizadas, entrevistas y laboratorios de cocina. Igualmente, en este apartado se aborda los efectos que el ETDR ha tenido sobre los modos de vida de los campesinos, tomando como base las reflexiones que se identificaron luego de implementar los ejercicios de línea del tiempo.

El capítulo 4 aborda las conclusiones de la investigación, las cuales, corresponden a reflexiones sobre cada uno de estos capítulos mencionados. De igual forma, también hay consideraciones relacionadas con el proceso investigativo y metodológico, que identifican aspectos cruciales útiles para futuras investigaciones. Finalmente, se plantean unas recomendaciones para aquellas personas interesadas en continuar con la discusión en torno a las cocinas.

CAPÍTULO 1

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Cocinar y transformar los alimentos implica tener un conocimiento de los productos, las técnicas y las preparaciones. En ese acto cotidiano, hay una serie de decisiones que se toman en torno a lo alimentario¹, que pasan por el orden de lo consciente – alimentos de consumo por gusto y necesidad- e inconsciente – determinados por factores culturales o tradicionales hasta decisiones políticas y económicas (Monroy, 2017).

En este escenario, cocinar no queda relegado a la intimidad del hogar, pues indirectamente hay dinámicas que están presentes en la elección y preparación de los alimentos. Es por esto por lo que cocinar implica una relación con el entorno, de disponibilidad y acceso, la cual está mediada por unos contextos sociales, económicos y culturales.

En el sentido de lo cultural, cocinar suele relacionarse a lo folklórico², que es la materialización de los sincretismos de las personas, así como las necesidades y las formas de subsistencia que se dan a partir de los alimentos. Por ende, en este *quehacer* hay una carga epistémica del conocimiento sobre los productos, la utilización de estos y sus variaciones, que hacen que este conocimiento sea trascendental para una comunidad.

¹ Cuando se habla de lo alimentario en el documento se tomará en cuenta desde la decisión de obtención de los alimentos (siembra, compra, trueque) hasta el consumo (formas de preparación, momentos de consumo, etc.).

² Según Dorson, citado por Amon, Guareschi, & Maldavsky (2005), el folklore se entiende como el campo de estudios populares que abarcan las costumbres, el conocimiento tradicional, historias, creencias y demás expresiones de una cultura que se transmiten de generación en generación. Hace además alusión a las formas en que se comparte estos conocimientos asociados principalmente a la tradición oral y de productos tangibles.

Perder el conocimiento en técnicas, preparaciones, utensilios y formas de alimentarse es, de alguna manera, desligarse del saber ancestral que ha permitido sobrevivir y adaptarse a las problemáticas del entorno, a través de ciertas formas de subsistencia que han logrado mantener alternativas para superar crisis de diferentes índoles (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009), así como generar nuevas opciones que les permita adaptarse a las necesidades actuales.

Cocinar es uno de los elementos con los que se identifican las personas, pues hace parte de esa serie de características que representa a una sociedad, las cuales se conforman a partir de ritos, símbolos y significados alrededor del alimento. El hecho de cocinar y transformar un alimento implica tener en cuenta los rasgos culturales e históricos, así como elementos sociales, económicos, políticos y del territorio que conforman una sociedad.

Ahora bien, es necesario aclarar que las cocinas y las recetas no son estáticas. Así como la cultura y la sociedad cambian, estas se adaptan al medio. Sin embargo, en la actualidad se viven procesos de aculturación y de estandarización, no solo en los conocimientos sino también en los alimentos que se consumen, generando así procesos de homogeneización alimentaria (Contreras, 2019).

Esta homogeneización puede venir desde diferentes vías: patrones alimentarios a través de requerimientos nutricionales, de saberes (estandarización de recetas y técnicas), de productos (restringiendo a cierto número de especies y variedades) y de gusto (aprobación sensorial) (Carrasco Henríquez, 2004; CONAIBO, 2013). Estas diversas formas de homogeneizar garantizan un control sobre los alimentos y la decisión de consumo de estos.

Las formas de control alimentario han sido utilizadas en diferentes niveles. Uno de ellos es la producción de alimentos que, unida al poder económico de compra y venta de productos, ejercen un control social y político con relación a las formas

de dominación de un país a otro (Feder, 1983; Holt-Gimenez, 2009). Es decir, ese control alimentario se hace desde la regulación de los medios de producción, así como las semillas, el agua y la tierra; ejerce una influencia sobre los campesinos, los indígenas, los afros y, en general, las diferentes comunidades rurales, determinando los alimentos que se deben producir, y por lo tanto, comercializar, con el fin de asegurar un beneficio netamente económico. Otra forma de control alimentario se hace desde el dominio político, que se enmascara en formas de ayudas alimentarias utilizadas como arma política (Rubio, 2014).

Estas formas de dominación parecen ser ajenas a la realidad cotidiana. Sin embargo, sus inicios se pueden evidenciar después de la Segunda Guerra Mundial (SGM), momento en el que se configuró el nuevo orden mundial y se consolidó la hegemonía de los Estados Unidos de América (EE.UU) consolidando así un nuevo Régimen Alimentario³ (Rubio, 2014). Para ratificar ese poder se crean discursos e instituciones internacionales que plantean un régimen económico, con el fin de satisfacer las necesidades del país dominante (Isla Lope, 2012).

Dicha hegemonía puede ejercerse desde un control económico y político, pero también desde uno cultural. En ese sentido, la dominación político-económica tiene un alcance que abarca desde las políticas internacionales, que toman forma en las políticas propias de un país, implementadas a través de modelos de desarrollo, con visiones prácticas y operativas, acompañadas de una estructura política y de instituciones funcionales al modelo imperante (Pachón A., Bokelmann, & Ramírez M., 2016); hasta una hegemonía culturalista, que en términos de Gramsci, incide en el orden ideológico sobre la moral y el conocimiento, para lo cual se legitima el poder a través de académicos y profesionales, que buscan cambios en las costumbres y las tradiciones (Cortés Ramirez, 2014; Cox, 1985).

³ Este concepto se abordará más adelante en el marco conceptual.

Desde esa perspectiva y retomando los orígenes de la hegemonía de los EE. UU, tomando como referente el discurso del presidente Truman en 1949, se puede apreciar la forma como se consolidan estas ideas (Escobar, 2007). Si bien este discurso estaba dirigido hacia los problemas de la pobreza, desigualdad, hambre y carencia de alimentos, su trasfondo tenía un mensaje homogeneizador, pues buscaba fortalecer el poder de los EE. UU a partir del “desarrollo” y los ejes que involucraba éste (el capital, la ciencia y la tecnología). Truman argumentó sobre la necesidad de cambiar las formas de vida de los países que denominó como “subdesarrollados”, argumentando que muchas de las problemáticas que afrontaban se debían a las formas de vida de la población campesina y los modos de producción agrícola tradicionales.

Esa noción de desarrollo se enfocó en el crecimiento económico, para lo cual era necesario erradicar las tradiciones y los saberes culturales ligados a las formas de producción, y por ende a las formas de alimentación. En ese sentido, los organismos internacionales también promovieron desarrollos desarraigados de la cultura y cualquier vínculo que esta tenga. Arturo Escobar así lo evidencia:

“Hay un sentido en el que el progreso económico acelerado es imposible sin ajustes dolorosos. Las filosofías ancestrales deben ser erradicadas; las viejas instituciones sociales tienen que desintegrarse; los lazos de casta, credo y raza deben romperse; y grandes masas de personas incapaces de seguir el ritmo del progreso deberán ver frustradas sus expectativas de una vida cómoda. Muy pocas comunidades están dispuestas a pagar el precio del progreso económico” (Citado por Escobar, 2007, p. 20 en United Nations, 1951: I).

Lo que proponían en el fondo era realizar una reestructuración de las sociedades de los países del Sur, es decir, cambiar las dinámicas, las costumbres y

las formas de vida para de las poblaciones “atrasadas” y de esta manera obtener un mayor crecimiento económico que permitiría subsanar los evidentes problemas generados por la Segunda Guerra Mundial. En este contexto, la alimentación y los modos de producción fueron unos de los primeros aspectos que se empezaron a estandarizar y a homogenizar.

Desde el ámbito internacional se proponen una serie de estrategias vinculadas a los postulados de la revolución verde, que inician en los años cincuenta y sesenta del siglo pasado. Estos avances estaban ligados a las semillas mejoradas, junto con un paquete tecnológico que fortalecía la producción agroindustrial, los cuales generaban mejores rendimientos, una mejor rentabilidad y un mayor ingreso (Holt-Giménez & Peabody, 2008). A lo anterior se le suman las estrategias internacionales para el fomento de cultivos comerciales a partir de préstamos de organismos internacionales -como el Banco Mundial, fundación Rockefeller- para gestionar proyectos, investigaciones e instituciones que aportarán al desarrollo económico agropecuario (Feder, 1983).

Paralelamente a esas propuestas, en Colombia se empezaron a gestionar los mismos proyectos tendientes a lograr la modernización del campo⁴, con la expansión de la revolución verde y los monocultivos. Además, se generaron nuevas estrategias para la reforma agraria –Ley 135 de 1961- así como el fortalecimiento institucional a partir de la creación del Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (INCORA), el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y otras instituciones y centros de investigación que buscaban implementar los lineamientos de desarrollo para

⁴ La modernización del campo es uno de los factores que hace alusión al Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural que se aborda desde la política pública enfocada en 4 aristas: 1. La tecnificación (modernización) del campo, con énfasis en la producción agrícola; 2. Las políticas estructuralistas; 3. Las políticas neoliberales y de apertura económica; 4. Las políticas basadas en el neoestructuralismo (Pachón, Bokelmann, & Ramírez, 2016) En el marco conceptual se explicará más detalladamente estos abordajes.

avanzar en las áreas rurales, que pretendía llevar al progreso y crecimiento al país (Fajardo, 2018; Kalmanovitz & López, 2006).

A lo anterior se le debe sumar las políticas que se implementaron en Colombia en años posteriores basadas en un modelo Institucionalista de Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI), cuyo objetivo central era incrementar la producción de materias primas y, de esta manera, generar divisas para fortalecer las industrias urbanas del país. Fundamentalmente, la ISI buscaba un mayor crecimiento económico a través de la promoción de exportaciones de alimentos y materias primas para obtener mayores ingresos en otras divisas y generar mayor capital (Kay, 2001; López, 2011). Por lo anterior, la industria agrícola se centró en cultivos comerciales –café, flores, tabaco, algodón- los cuales generaron mayores ganancias en comparación a los cultivos de autoconsumo –granos, cereales-. Así, se inició un proceso de importación de diferentes alimentos para subsanar las necesidades alimentarias de la población, debido a que la producción de cultivos no tradicionales se concentró en responder a las necesidades de los mercados internacionales (Kalmanovitz, 1980; Kalmanovitz & López, 2006).

Finalmente, estas políticas fueron la puerta de entrada para la apertura del mercado y la acogida a las políticas neoliberales que se implementaron desde finales de la década de los años ochenta del siglo pasado. En el plano internacional se promovieron programas de ayuda alimentaria y de ajuste estructural (PAE) por parte del Banco Mundial (BM) y del Fondo Monetario Internacional (FMI). Estos programas buscaban generar acuerdos para suprimir barreras tributarias, privatizar las empresas y los servicios estatales, y abrir las fronteras a productos internacionales para ser comercializados en los países del Sur (Holt-Giménez & Peabody, 2008).

De esta forma, países como Colombia abren sus economías a un mercado de alimentos como cereales y granos⁵, provenientes de los países industrializados, sin estar preparados para competir con los precios internacionales. Lo anterior trajo como consecuencia el detrimento de la agricultura para el autoconsumo, disminución del abastecimiento y dejar a merced del mercado la regulación de los alimentos, afectando tanto a la población rural como a los habitantes urbanos. Por el contrario, este enfoque incentivó la obtención de productos no tradicionales y de tipo exportación como las flores, alverja, carne, azúcar, café, algodón, entre otros, y más recientemente palma africana, los cuales eran producidos por los campesinos y la agroindustria (pero principalmente esta última), para dar respuesta a las demandas de los mercados internacionales. Lo anterior resultó en el empobrecimiento de la población rural, así como en el fortalecimiento de los monopolios y el acaparamiento de tierras por parte de las agroindustrias (Holt-Giménez & Peabody, 2008).

En resumen, la liberación y globalización del mercado permitió el ingreso de alimentos a un costo muy bajo, en el que los campesinos no podían competir por precio ni volumen, lo que produjo que muchos de ellos quebraran y en ocasiones los llevó a vender sus tierras para sobrevivir. En consecuencia, muchos de los campesinos migraron a las ciudades en busca de trabajo, lo que incrementó la mano de obra en las ciudades y favoreció a la creciente industria urbana. De modo que las grandes agroindustrias se extendieron para producir más materias primas en función del mercado (Holt-Giménez & Peabody, 2008).

Hasta este punto se pueden evidenciar las incidencias que tienen las ideas del desarrollo que surgen en los países del Norte global, así como las formas en que

⁵ Una de las razones principales por las que no se podía competir con este tipo de alimentos es porque la producción agrícola estaba subsidiada por el Estado, lo que hacía que sus precios fueran menores. Adicionalmente, debido al uso de tecnologías que permitían la implementación de monocultivos, se podía sembrar mayores áreas, lo que genera más rendimientos; esto además hace que haya unos excedentes de producción que llegan a otros mercados con precios inferiores (Holt-Gimenez, 2009).

se apropia y se reconfigura en los países del Sur como Colombia. Aunado a este control político-económico, los intereses de control cultural y social comienzan a actuar, pues, al transformar las formas de producción, también determinan las nuevas dietas y el consumo de los alimentos, que afectaron los modos de vida de la gente tanto urbana, pero especialmente los rurales.

Los modos de vida campesinos, y en general de las comunidades rurales, se vieron afectadas por las distintas políticas mencionadas anteriormente, pues estas formas de subsistencia eran consideradas como precarias y, por tanto, era necesario modernizarlas para hacerlas más rentables y productivas. Por consiguiente, se impulsó y promovió una agricultura comercial, sobre la agricultura tradicional y mixta⁶. Esta agricultura comercial requería semillas mejoradas, insumos químicos, mecanización y tecnología, y a diferencia de las otras agriculturas, gozaba de beneficios en créditos e investigación, lo que hizo que sus productos crecieran exponencialmente de 1950 a 1972, mientras que los alimentos provenientes de las agriculturas tradicionales y mixtas decayeron, ya que no tenían las ayudas necesarias para fomentar su crecimiento y no eran el foco de las políticas públicas (Escobar, 2007).

Si bien los alimentos de las agriculturas tradicionales no desaparecen de un modo abrupto, se empieza a evidenciar una disminución en su consumo debido a que se inicia una sustitución de los alimentos tradicionales por alimentos industrializados o provenientes de la agricultura capitalista. Tal es el caso del arroz que se expande y se vuelve básico en las dietas de las clases trabajadoras urbanas

⁶ Arturo Escobar (2007) nombra 3 tipos de agricultura: tradicional, mixta (tradicional-capitalista) y comercial (capitalista moderna). Para cada tipo de agricultura nombra a su vez productos que son determinados por la producción, la utilización de la tecnología, las personas que cultivan y comercializan (campesinos pequeños, medianos y agroindustrias), las relaciones con el mercado y de crecimiento económico. En este contexto, para cada tipo de agricultura se asocian diferentes cultivos; por tanto, para agricultura tradicional se le atribuyen los productos: frijol, yuca, plátano; en la agricultura mixta: papa, maíz, trigo, banano y café; y en la agricultura comercial: caña de azúcar, algodón y arroz (Escobar, 2007, p. 217).

y posteriormente campesinas (Escobar, 2007, p. 217). Una de las razones por las que se presenta esta sustitución de alimentos fue el interés de la industria por satisfacer las necesidades y requerimientos de las clases con mayores ingresos, pues se dedicó a imitar la formas de alimentarse de los países del Norte global, así que la demanda de las clases sociales fue un factor que contribuyó a determinar la producción y el consumo de los alimentos (Sunkel, 1991).

Por otra parte, vale la pena aclarar que la producción de ciertos alimentos – como el trigo, cebada entre otros- se ha visto disminuido por las importaciones que se dan gracias a las ayudas alimentarias y a la apertura económica del libre cambio, lo cual hace que reduzca la producción por ser menos rentables para los campesinos.

En ese sentido, el campesinado opta por producir cultivos propios de la agricultura mixta que se alinea a las políticas de segmentación y uso de la tierra. Es decir, a partir de factores como el clima, composición (perfil) y erosión del suelo, la disponibilidad de fuentes hídricas, entre otros parámetros, se determina el uso y la vocación de la tierra, para generar mayores rendimientos en la producción de alimentos. De esta forma se empiezan a ubicar las zonas productivas y sus respectivos alimentos, priorizando cultivos de papa y flores en los altiplanos - Cundinamarca y Boyacá-, caña en los valles, y café en diferentes zonas del país (Kalmanovitz & López, 2006).

De este modo, el cultivo de papa se extendió por el altiplano Cundiboyacense, lo que hizo que el departamento de Boyacá se posicionara como el segundo productor a nivel nacional. Sin embargo, a diferencia de otros monocultivos del país, la papa se mantuvo como un producto sembrado a pequeña y mediana escala. Esto significa que la mayoría de la papa es producida por campesinos, debido a que este alimento es de fácil producción y alto rendimiento, sin contar con el hecho de que

tiene un ciclo de producción más corto en comparación con otros cultivos (Kalmanovitz & López, 2006).

Lo anterior ha generado que en el departamento de Boyacá se consolidara un auge en el monocultivo de papa, que ha acarreado una disminución en otros cultivos producidos tradicionalmente en la zona. Esto ha llevado a una reducción en el consumo de algunos alimentos que anteriormente eran más consumidos como es el caso de las ibias (*Oxalis tuberosa*), nabos (*Brassica rapa subsp. rapa*) y cubios (*Tropaeolum tuberosum*), junto con raíces y leguminosas (López Estupiñán, 2015).

Lo que ha sucedido en Boyacá no es ajeno a la realidad del país, pues básicamente los cultivos tradicionales han ido disminuyendo por la homogenización de la alimentación y de los alimentos, que de cierta forma han sido impulsados por unas políticas en función del mercado y a favor de los monocultivos. Por esto, en el departamento, muchos de los productos tradicionales son cada vez más difíciles de encontrar, un aspecto relevante para tener en cuenta en tanto ha generado que las recetas tradicionales se encuentren en riesgo de perderse, pues ya no se encuentran disponibles los ingredientes necesarios para su preparación.

De igual manera, la transmisión de los saberes en torno a la preparación de los alimentos se ve afectada. Ya que además de diezmar los insumos para realizar las recetas, hay poco interés por parte de los jóvenes en conocer los procesos y los mayores al no transmitir su conocimiento, cuando mueren se llevan todos los saberes.

Esto acarrea una pérdida en los conocimientos tradicionales y en las tradiciones alimentarias, además de volver más vulnerables a las poblaciones rurales al generar dependencia de una oferta del mercado, ajena a sus costumbres y gustos, con la que deben satisfacer sus necesidades alimentarias. Dicho de otra forma, la pérdida de productos ancestrales se une a la disminución en el uso y

consumo de las recetas tradicionales generando pérdida en los conocimientos de los alimentos y fomentando la homogenización de la dieta.

Por ese motivo, esta investigación se centra en analizar a dos poblaciones del departamento de Boyacá –Ventaquemada y Turmequé- con relación a la expansión de los monocultivos de papa y sus consecuencias en el ámbito alimentario, más específicamente en relación con las cocinas, que incluye las recetas, los utensilios y los espacios donde se cocina.

La razón principal para escoger estas poblaciones es la importancia que tiene el cultivo de papa para esta zona del país. Según el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2017), Ventaquemada es el tercer municipio donde hay más extensión de papa sembrada por hectárea y anteriormente era uno de los municipios de mayor producción del país; aspecto que comparte con Turmequé, sin embargo, este lo hace a menor escala, conjugándolo con la diversificación de su producción alimentaria (Ponce Clavijo & Pérez Martínez, 2014).

A partir del abordaje de experiencias en ambos municipios, esta investigación se centra en realizar un estudio de caso en dos comunidades campesinas en Ventaquemada y Turmequé, donde se analicen las transformaciones en las cocinas, la preparación de los alimentos y los diferentes elementos que componen el acto de cocinar, como consecuencia de la implementación de las políticas relacionadas con el Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural. Para lo anterior se propone la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuáles han sido las consecuencias que ha generado el enfoque tecnocrático del desarrollo rural en las cocinas en los municipios de Ventaquemada y Turmequé?

1.3 CONTEXTO DEL TERRITORIO DE BOYACÁ

La región donde se desarrolla esta investigación se sitúa en el departamento de Boyacá, ubicada en la Zona Andina del país. Boyacá cuenta con una gran variedad de pisos térmicos, lo que le permite tener una amplia diversidad alimentaria pues tiene alimentos de zonas cálida, templada y páramos (Gobernación de Boyacá, 2018). Además de lo anterior, el departamento se encuentra muy cerca de la capital del país, lo que lo convierte en uno de los principales proveedores de alimentos para la región central y, por ende, gran parte de su Producto Interno Bruto (PIB) proviene de dichas actividades (Cámara de Comercio de Tunja, 2018).

Igualmente, es necesario resaltar que el cultivo de papa (*Solanum tuberosum*) es el principal producto agrícola del departamento, pues registra que, de los 123 municipios, 82 siembran este alimento (Gobernación de Boyacá, 2018). Además de la papa, también se producen otros alimentos que tienen un peso importante en los ingresos económicos, tal es el caso de cebolla larga (*Allium fistulosum*) y cabezona (*Allium cepa*), tomate (*Solanum lycopersicum*), cacao (*Theobroma cacao*), caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), así como diferentes frutales (Gobernación de Boyacá, 2018, 2019).



Ilustración 1 Mapa Ventaquemada y Turmequé

Fuente: Ilustración propia basada en el sitio web: (“Mapa Nuevo Colón”, 2015)

Por otra parte, es importante tener en cuenta la tenencia y distribución de la tierra en el departamento. Este tema ha sido una problemática en el área rural de Colombia, pues parte del conflicto armado ha sido generado debido a la inequidad frente al acceso a la tierra (Segrelles Serrano, 2018). Además de lo anterior, en diferentes zonas del país se suelen vincular los monocultivos y/o a la ganadería extensiva con los grandes terratenientes y acaparadores de la tierra (Ojeda, Petzl, Quiroga, Rodríguez, & Rojas, 2015). Por esta razón, se toma el coeficiente Gini⁷ reportado por el informe de la Agencia Nacional de Tierras, en el cual se registra un

⁷ El coeficiente de Gini indica la desigualdad en la distribución de un bien de una población. Este coeficiente también se puede utilizar para conocer la concentración de la tierra. Lo anterior se mide en un número entre 0 y 1, en donde 0 corresponde con la perfecta igualdad y 1 corresponde a la perfecta desigualdad. Para esta investigación se tomó el Gini con respecto a la concentración de la tierra.

valor del 0,8108 (2018, p. 160). Este dato indica una alta concentración de la tierra en el departamento. Es decir, hay grandes extensiones de tierra en manos de muy pocas personas. Este indicador no solo expone la inequidad de la tierra, sino que también genera dudas sobre el uso y la disposición de esta. La ilustración 2 muestra la distribución de la tierra por rangos de propiedad y su relación con el número de propietarios, la cual se ubica geográficamente en la ilustración 3.

Rango de tamaño	Predios**	Propietarios*	Área (ha)
≤ 0,5 ha	202.122	303.689	45.160
> 0,5 y ≤ 1 ha	105.540	168.063	78.289
> 1 y ≤ 2,5	122.587	205.205	199.572
> 2,5 y ≤ 3	19.077	33.026	53.088
> 3 y ≤ 5	41.962	73.793	163.705
> 5 y ≤ 10	34.042	61.290	238.685
> 10 y ≤ 20	16.793	30.692	234.272
> 20 y ≤ 50	9.563	17.388	293.485
> 50 y ≤ 100	2.924	5.657	201.493
> 100 y ≤ 200	1.199	2.520	165.444
> 200 y ≤ 500	565	1.621	166.702
> 500 y ≤ 1.000	123	365	82.797
> 1.000 y ≤ 2.000	59	188	82.115
> 2.000 y ≤ 5.000	20	64	62.209
> 5.000 y ≤ 10.000	8	9	63.144
>10.000	5	42	180.653
Total:	556.589	903.612	2.310.813
<p>* Propietarios o poseedores ** El conteo de predios no incluye las mejoras</p>			

Ilustración 2 Tabla de la tenencia de la tierra en Boyacá

Fuente: Presentación de Upra Boyacá Sector Agrícola (UPRA, 2020, p. 13)

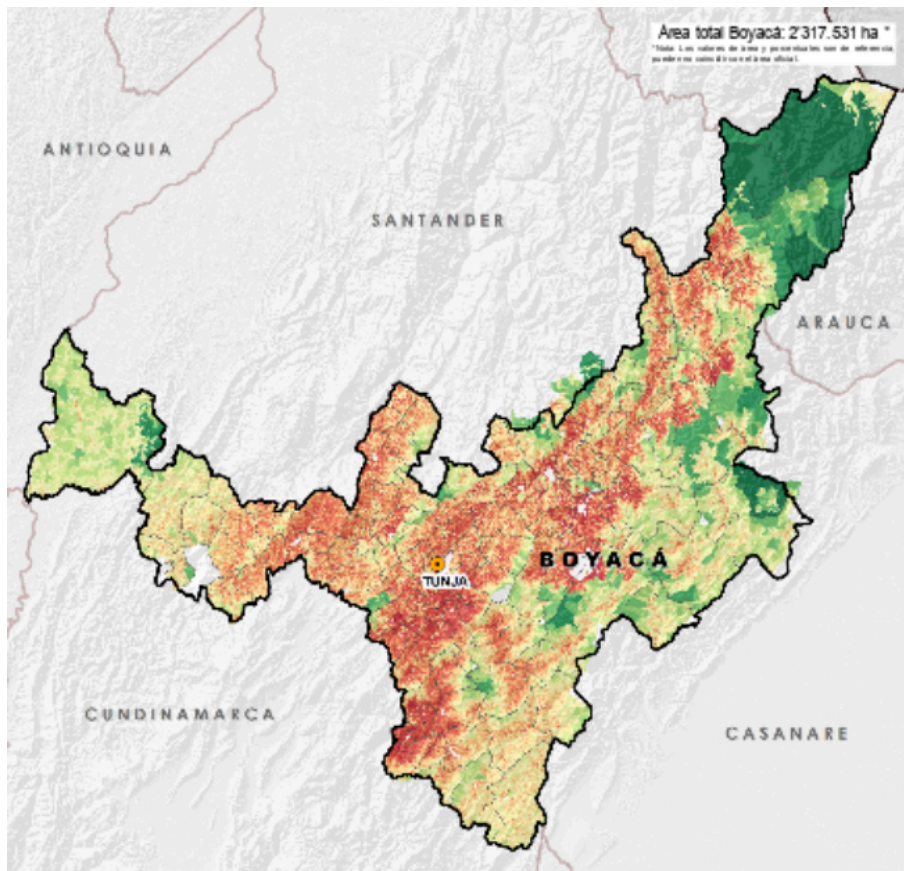


Ilustración 3 Mapa tenencia de la tierra Boyacá

Fuente: Presentación de Upra Boyacá Sector Agrícola (UPRA, 2020, p. 13)

Además de los datos anteriores, es necesario tener en cuenta el censo rural agropecuario en el que el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) caracteriza la cantidad de Unidades de Producción agropecuaria (UPA⁸). Según dicho informe, en el país el 40,4% de las UPA poseen una extensión menor

⁸ Las UPA se entienden como: *una unidad que puede estar formada por una parte de un predio, un predio completo, un conjunto de predios o partes de predios continuos o separados en uno o más municipios, independiente del tamaño, la tenencia de la tierra y el número de predios que la integran, y debe cumplir con tres condiciones: 1. Produce bienes agrícolas, forestales, pecuarios, acuícolas y/o adelanta la captura de peces destinados al consumo continuo y/o a la venta. 2. Tiene un único productor/a natural o jurídico que asume la responsabilidad y los riesgos de la actividad productiva. 3. Utiliza al menos un medio de producción como construcciones, maquinaria, equipo y/o mano de obra en los predios que la integran* (DANE, 2016, p. 39).

a 5 hectáreas, con vocación esencialmente agrícola, mientras que las UPA de 1.000 o más hectáreas tiene una extensión del 16,1% con el mismo propósito. En cuanto al departamento de Boyacá se registra el número más alto de UPA en todo el país con un 12,8% del total del UPA a nivel nacional. Si este dato se compara con el área de extensión de las UPA, estas poseen el 2,0% del valor nacional, siendo uno de los más bajos del país (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, 2016, p. 65). En otras palabras, en el departamento de Boyacá es mayor el minifundio, lo que podría indicar que los alimentos y la producción agrícola suele venir de campesinos con áreas reducidas para la explotación de la tierra.

El censo general de población muestra la distribución etaria de la población rural del departamento; y se puede observar que Boyacá tiene la tasa más alta del país en cuanto al envejecimiento de la población (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, 2016, p. 723). Lo anterior, pone en evidencia que puede haber problemas en el relevo generacional.

En resumen, los datos suministrados anteriormente, aportan un panorama general de la distribución y uso de la tierra, así como de la población que habita esa zona. Estos datos se toman como punto de partida para introducir al contexto general de las poblaciones en donde se realizó esta investigación.

VENTAQUEMADA

Ventaquemada cuenta con una excelente ubicación geográfica, pues se localiza a 108 kilómetros de Bogotá y a 33 kilómetros de Tunja (capital del departamento). Esta ubicación le otorga ventajas principalmente por el acceso a la principal vía que conecta el departamento con el centro del país. Ventaquemada es una parada obligatoria para muchos de los viajeros que utilizan esta ruta, así como una zona de conexión con otras partes del departamento.



Fotografía 1 Plaza de Ventaquemada

Fuente: Gobernación de Boyacá (2012)

Sumado a lo anterior, Ventaquemada se ha caracterizado por ser un municipio de gran interés gastronómico, pues para muchos la tradicional “Arepa Boyacense” es representativa de allí. En ese sentido, el municipio cuenta con el “festival de la arepa” celebrado en 8 ocasiones hasta octubre de 2019. Este festival, que cuenta con más participación y espacios en torno a lo alimentario, hace que el municipio, además de generar un crecimiento turístico, también haga una promoción de sus espacios alimentarios y culturales. Sin embargo, es importante mencionar que esta arepa no es exclusiva del municipio, pues a lo largo y ancho del departamento se encuentran diferentes variaciones de su preparación (López, 2015).

En cuanto a la producción agrícola, Ventaquemada es uno de los productores más importantes de papa en la región. Según la Gobernación de Boyacá (2019) en

el 2018 Ventaquemada fue el segundo productor más importante, ya que produjo alrededor de 100.000 toneladas. En cuanto a la papa criolla, el municipio se ubica en la cuarta posición a nivel departamental (Gobernación de Boyacá, 2018). Otros alimentos son producidos en menor escala: zanahoria, maíz tradicional y frutales.

Respecto a la comunidad con la que se trabajó, se trató de campesinos ubicados cerca de la cabecera municipal, principalmente en la vereda “El compromiso”. Para identificar este grupo de personas, se hizo una convocatoria abierta donde se tenía como criterio que fueran habitantes de esa zona y estuvieran vinculados a la producción de los alimentos. Por lo tanto, no hubo sesgos en cuanto a género, edad u ocupación. Esto permitió entablar un diálogo y conocer de manera cercana los espacios de sus hogares y más específicamente de sus cocinas. A su vez, las personas que participaron, tanto en los talleres de cocina y los grupos focales, lo hicieron de manera voluntaria sin la mediación de un interés económico.

En cuanto a la organización social de base, los campesinos con los que se trabajó no pertenecían a ninguna asociación, ni tenían algún tipo de asociatividad más allá de los vínculos afectivos y de amistad que son comunes en estas zonas. Por lo tanto, el trabajo contribuyó al fortalecimiento de lazos entre las diferentes familias de la vereda que participaron en la investigación.

TURMEQUÉ

Por su parte, el municipio de Turmequé se encuentra a 16 kilómetros de Ventaquemada y tiene una vía de acceso que permite constante intercambio con los municipios cercanos, al igual que con la capital del departamento. Sin embargo, la vía de acceso no está en las óptimas condiciones, por lo que puede ser un limitante en la conectividad con el resto del país.

Turmequé deriva su nombre del tejo –deporte nacional-, que expresa el sincretismo cultural característico de la cultura boyacense. El tejo, además de ser

representativo de los colombianos, también se encuentra a la espera de hacer parte de la lista del patrimonio cultural inmaterial de Colombia (PCI) (González, 2018). Además del tejo, en el municipio también se celebra el festival del amasijo y la parranda campesina, celebración en la que se preparan garullas, almojábanas, así como diferentes amasijos cuya base es el trigo.



Fotografía 2 Turmequé

Fuente: Fabián García Cifuentes (2019)

En cuanto a la producción de alimentos, Turmequé también produce papa, aunque en menor cantidad que Ventaquemada. Sin embargo, la producción de alimentos de este municipio suele enfocarse hacia las frutas y verduras, en especial el tomate de árbol, ciruelas, durazno, curuba, entre otros productos.

Con relación a la comunidad con la que se trabajó en Turmequé, se conocía previamente a una lideresa de la Asociación Innovadora de Tubérculos Andinos de Boyacá (AITAB); y a partir del diálogo con ella, se pudo realizar un contacto con los demás miembros de la asociación para realizar esta investigación.

AITAB es una asociación que fue creada el año 2013, a raíz de un proyecto realizado por la Pontificia Universidad Javeriana. El objetivo principal de AITAB es rescatar las semillas criollas y nativas y el fortalecimiento de las recetas tradicionales. Ahora bien, gracias al apoyo de la Pontificia Universidad Javeriana, se publicaron dos libros titulados “Recetario Tubérculos Andinos de Turmequé y Ventaquemada departamento de Boyacá, Colombia”, y “Tubérculos Andinos conservación y usos desde una perspectiva Agroecológica”.

Desde la creación de la asociación, AITAB ha creado diferentes espacios para el diálogo de saberes y trabajo comunitario para reivindicar su derecho a la alimentación, promoviendo y protegiendo las semillas nativas de su territorio. Actualmente la asociación ha crecido y cuenta con integrantes de Ventaquemada, Turmequé, Cajicá, Chía y Tunja, entre otras zonas. Esta organización, además de contar con el apoyo de diferentes instituciones educativas, también ha podido gestionar proyectos a través de la Corporación Autónoma Regional de Chivor (Corpochivor), lo cual ha sido un apoyo para la gestión de sus proyectos productivos y sociales.

En esta comunidad, además de liderar procesos de transición agroecológica, rescate y preservación de semillas criollas y nativas, también suman procesos de transformación de alimentos. Lo anterior se deriva del trabajo que se ha realizado con Corpochivor, la alcaldía del municipio, así como el trabajo con dos *chefs* de la zona, que tiene como objetivo preservar las técnicas de cocina tradicional y realizar innovación con los productos tradicionales. En este ejercicio han contado con el apoyo de los *Chef* Ana María Vargas Castaño y Felipe Cardozo propietarios del restaurante Balú –Bogotá-, quienes apoyan con capacitaciones alrededor de técnicas culinarias y conservación de alimentos, desarrollo de recetas y preparaciones para la venta, así como para comercializar sus productos.

Es importante resaltar que, aunque muchos de los asociados habitan diferentes zonas de Cundinamarca y Boyacá, su centro de reunión es en Turmequé, razón por la cual, todos los encuentros que se hicieron tuvieron lugar en esta zona.

ELEMENTOS COMUNES EN LOS TERRITORIOS

En cuanto a las características de los territorios, cabe resaltar dos aspectos en común que se evidenciaron durante la investigación. Una de las principales observaciones es la baja población juvenil, ya que tanto en la comunidad de Turmequé como en la de Ventaquemada, la mayoría de los participantes fueron adultos mayores⁹ y adultos cercanos a esta edad.

Por otra parte, en cuanto a la tenencia de la tierra, en ambas comunidades se encontró que la gran mayoría de los participantes eran propietarios de sus casas y parcelas. Sin embargo, muchas de éstas no superan las 5 hectáreas y/o no están siendo utilizadas con propósitos exclusivamente agrícolas.

⁹ Según el Ministerio de Salud se considera adulto mayor a las personas con 60 ó más años (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

1.4 OBJETIVOS

GENERAL

Analizar las transformaciones que ha generado el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural en las cocinas en los municipios de Ventaquemada y Turmequé

ESPECÍFICOS

1. Discutir las transformaciones que el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural ha tenido en las cocinas en Ventaquemada y Turmequé.
2. Establecer los efectos del enfoque tecnocrático del desarrollo rural sobre los modos de vida de las familias campesinas en relación con las cocinas de Ventaquemada y Turmequé.
3. Sugerir recomendaciones que brinden herramientas en la promoción de los conocimientos de las cocinas en las comunidades de Ventaquemada y Turmequé.

1.5 METODOLOGÍA

Esta investigación se enfoca en una metodología de tipo cualitativa, con un proceso inductivo, en el que se parte de lo particular a lo común, buscando conclusiones generales en torno a la investigación (Gómez Díaz de León & Ayude de León de la Garza, 2014). Este abordaje permite comprender el contexto histórico de las personas con las que se trabaja, así como entender sus distintas miradas y puntos de vista, pues se parte del hecho de que cada individuo tiene un sentir diferente (Ruiz Olabuénaga, 2012). Lo anterior recae en el hecho de que las cocinas y las preparaciones de los alimentos no son homogéneas, son diversas y cada persona tiene formas de preparar sus recetas. Por tanto, no existe un único método para transformar la comida. En ese sentido la investigación no es ajena a estos hechos así que el modo de abordarla debe corresponder a la realidad de los territorios y las personas.

Desde el método inductivo se parte de las realidades complejas y de allí se pretende encontrar una teoría que soporte los datos (Quecedo Lecanda & Castaño Garrido, 2002). Es importante resaltar que esta investigación tiene elementos de los diseños narrativos. Igualmente, la investigación se centra en la percepción de las personas que han vivido el proceso del Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural y se evidencia la influencia de este en relación con las cocinas tradicionales.

DISEÑO DE LA METODOLOGÍA CUALITATIVA

El diseño narrativo se basa en los hechos, pensamientos, sentimientos e historias de las personas con las que se trabaja. Se parte desde la “narrativa” y las vivencias a través de entrevistas, en el que el registro con audio, de fotografías e imágenes, son esenciales para construir de manera cronológica las experiencias alrededor del Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural. Esta forma de aproximarse

a la investigación permite vincular las historias individuales a una visión colectiva teniendo en cuenta la secuencia de los hechos (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2014).

Epistemológicamente la investigación tiene una mirada desde la teoría decolonial basada en la propuesta del grupo de modernidad/colonialidad¹⁰. De manera que, desde una mirada decolonial busca la apertura y la libertad del pensamiento, de otras formas de vida y otras formas de existir (Castro-Gómez & Grosfoguel, 2007), tomando en cuenta que hay una colonialidad política (basada en la dominación del sistema-mundo), epistémica (pensamiento y conocimiento coloniales) y ontológico (modos y experiencia de vida a partir del sistema-mundo) (Castro-Gómez & Grosfoguel, 2007; Quijano, 1992; Walsh, 2005).

Estudio De Caso

En cuanto al método que se escogió fue un estudio de caso, en el cual el objetivo es identificar las similitudes y diferencias de las dos comunidades – Ventaquemada y Turmequé- (Goodrick, 2014) y la influencia del Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural sobre estas. Del método es importante tener en cuenta que permite el diálogo de una experiencia con otra, mostrando los procesos de cada comunidad; de igual forma genera un diálogo en los puntos en común y las diferencias entre ellas (Hernández Assemat, 2010). Además de lo anterior, las

¹⁰ El grupo modernidad/colonialidad el cual se forma a finales de los años noventa del siglo pasado, es un grupo de pensadores latinoamericanos que plantean una perspectiva decolonial. En ese sentido, se entiende colonialidad como “un patrón de poder que emergió como resultado del colonialismo moderno, pero que, en vez de estar limitado a una relación formal de poder entre dos pueblos o naciones, más bien se refiere a la forma como el trabajo, el conocimiento, la autoridad y las relaciones intersubjetivas se articulan entre sí, a través del mercado capitalista mundial y de la idea de raza.” (Castro-Gómez & Grosfoguel, 2007).

fortalezas de este estudio son: permitir un abordaje holístico de la investigación, así como la cercanía a los sujetos de estudio.

Este método presenta algunos limitantes, sobre todo porque no es posible generalizar los resultados de la investigación, pues al centrarse en zonas específicas, sus características sociales, históricas, culturales, económicas y ambientales son particulares en cada territorio (Monroy Cornejo, 1982). Otros elementos que pueden afectar son los sesgos que puede tener el investigador o que las respuestas no correspondan con la formulación de la pregunta que se ha hecho.

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para recolectar la información se utilizaron diferentes técnicas que parten tanto del diseño de la investigación, como del método. Por lo cual, se siguió el proceso de investigación (Ilustración 4) en el que se evidencia los pasos para obtener la información. En este sentido, lo primero que se realizó fue la socialización del proyecto con las poblaciones involucradas, en el que se planteó los objetivos, metodología y los alcances de la investigación. Una vez que se contó con el interés de las comunidades se procedió a realizar entrevistas semiestructuradas, paralelamente, se realizó una revisión de literatura en el que se utilizaron diferentes fuentes que brindaron herramientas del contexto de los territorios. Posteriormente, se hicieron dos grupos focales en los que se implementó la herramienta “línea del tiempo” y los laboratorios de cocina (Fagundes et al., 2014). Finalmente, se realizó la sistematización de la información a partir de los resultados obtenidos en campo.

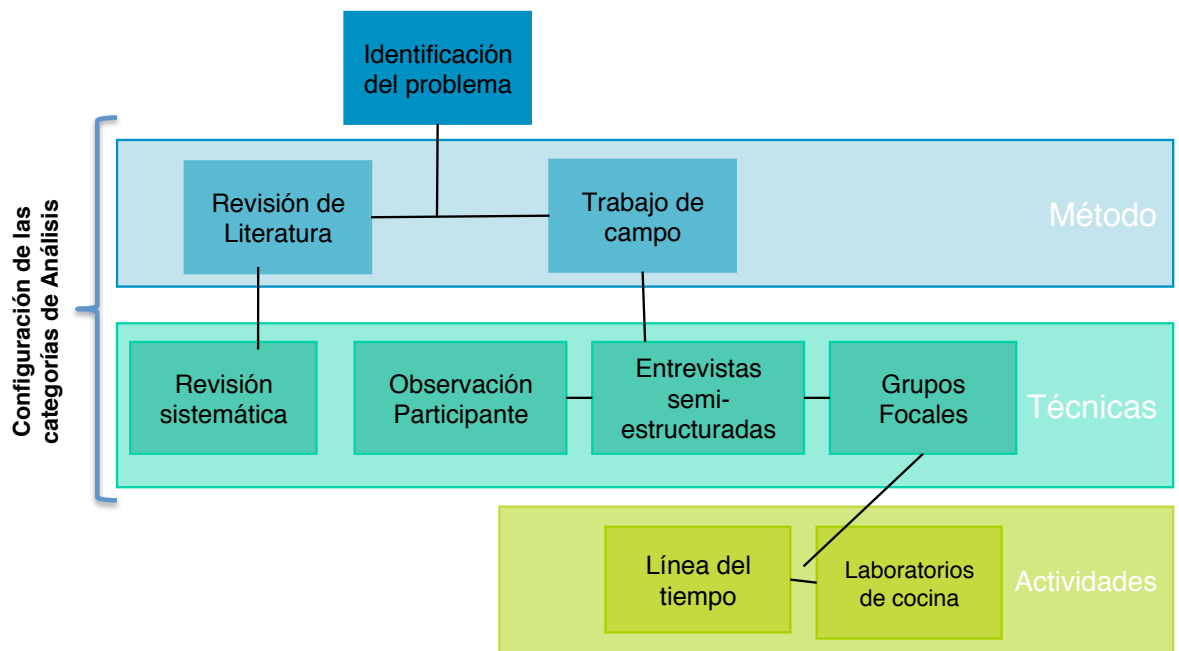


Ilustración 4 Fases de la Investigación

Fuente: Elaboración propia

Revisión De Literatura

Para esta técnica se tomaron fuentes secundarias como artículos de revistas científicas, libros y fuentes oficiales. Esta búsqueda permitió crear el marco conceptual que brindó herramientas para la investigación, y junto con el trabajo de campo facilitó la identificación de las categorías de análisis (ANEXO 1), las cuales fueron utilizadas en el proceso de análisis y triangulación de la información.

A su vez, la revisión permitió encontrar trabajos que se habían realizado en esta zona del país, los cuales brindaron herramientas para conocer el contexto culinario y de los modelos productivos alrededor de la papa. Fue a su vez, una herramienta fundamental para realizar una propuesta creativa en los territorios donde se trabajó.

Teniendo en cuenta lo anterior, para la revisión de literatura se utilizaron palabras claves como: cocinas, sistema culinario, regímenes alimentarios, cambio en producción de alimentos, semillas genéticamente modificadas, modelos de desarrollo, revolución verde, políticas públicas, neoliberalismo, entre otras palabras en diferentes gestores bibliográficos y fuentes de internet para identificar libros y artículos que dieran guía a la investigación. Adicionalmente, se indagó sobre las investigaciones y proyectos realizados en las zonas de la investigación para una mayor contextualización.

Entrevistas Semi-estructuradas

Las entrevistas se diseñaron como una técnica para conocer las perspectivas y las realidades de las comunidades. Fueron la primera pauta para entender la realidad con el trabajo realizado en la revisión de literatura, así como el insumo para construir las siguientes técnicas de recolección de datos. Estas entrevistas se realizaron en diferentes momentos como se describe a continuación.

Para realizar el boceto de las entrevistas semiestructuradas se hicieron 4 esbozos preliminares y se realizaron evaluaciones colectivas para revisar la estructura y el trasfondo de las preguntas, las cuales fueron discutidas con pares académicos del grupo de investigación de Estudios Rurales y Soberanía Alimentaria (ERSoA). Posteriormente se realizó una prueba piloto con una familia campesina de Zipaquirá (Cundinamarca), que presentaba características similares a las de las familias con las que se realizaría la investigación. Esta prueba permitió evaluar la importancia de las preguntas, la comprensión y el grado de aplicabilidad de estas. Con base en los resultados se realizaron ajustes al cuestionario, el cual finalmente fue aplicado a las comunidades de Ventaquemada y Turmequé (ANEXO 2).

En total se realizaron 6 entrevistas, entre colectivas e individuales¹¹. Cada entrevista tuvo una duración aproximada entre 60 a 90 minutos; y se realizaron en diferentes momentos. Buscando indagar sobre los cambios en la producción agrícola, en la transformación de los alimentos y en la percepción de las familias en torno a las crisis (económica, sociales o de cualquier índole) que pudieran desencadenar en hambre.

Para las entrevistas se realizó una introducción al tema, posteriormente se siguió el orden preestablecido. Además de la toma de datos escritos durante la entrevista, se hizo una grabación, con previo consentimiento verbal a las personas que participaron. Finalmente se realizaron transcripciones de las entrevistas para ser analizadas.

En cuanto al modo de recolección, se hizo a partir del modelo no probabilístico bola de nieve (Tamez et al., 2018), pues el objetivo era encontrar a aquellos individuos que tuvieran características similares, por lo cual, cada uno de los miembros fue recomendado por otro par. Finalmente, el punto de saturación se determinó cuando las entrevistas no revelaban nueva información (Sáenz López & Tamez González, 2014).

Grupos Focales

Para realizar esta actividad se llevaron a cabo dos grupos focales, uno en cada comunidad. Para obtener los datos fue necesario tener un grupo de alrededor de 7 personas en Turmequé y 9 en Ventaquemada. Lo ideal en esta actividad es que se realice con personas de diferentes edades y sexos (jóvenes y adultos

¹¹ En Turmequé se hicieron 2 entrevistas individuales y 1 entrevista colectiva, de esta última participaron 5 personas de la comunidad de AITAB. En Ventaquemada se hicieron 2 entrevistas colectivas a 6 personas y 1 entrevista telefónica para rectificar la información.

mayores) para tener un panorama completo de la realidad y de las problemáticas trabajadas (Hernández Sampieri et al., 2014). Sin embargo, uno de los problemas principales fue la ausencia de jóvenes, o la poca participación de ellos, en ambas comunidades.

Observación Participante

El método de la observación participante fue determinante durante las salidas de campo¹². Lo anterior debido a que el enfoque social que aporta esta herramienta fue significativo para el desarrollo de la investigación, ya que permite aproximarse a las realidades de las personas y de esta manera integrarse para comprender los rituales y significados culturales de los alimentos (Sáenz López & Tamez González, 2014). Este método busca indagar en las cuestiones cotidianas para entender los significados de las situaciones.

Es necesario tener en cuenta cuáles son las relaciones sociales de los grupos investigados (familiaridad, vecindad, amistad), así como las tradiciones y costumbres, pues estas imparten atributos, ideas y sentimientos a la comprensión de la vida y de las expresiones culturales (Fagundes et al., 2014). Este método le permite al investigador conectarse con las personas y reflejar más claro su sentir y actuar.

Cabe resaltar, que de este ejercicio se llevo un diario de campo (ANEXO 3). El cual contiene anotaciones que abarcan desde las recetas de los alimentos, hasta las observaciones y descripciones del territorio y las relaciones de las comunidades.

¹² El primer contacto que se tuvo con la comunidad de Turmequé fue en agosto del 2018. Sin embargo, la socialización del trabajo se realizó en febrero de 2019. Las entrevistas se realizaron en dos momentos. El primero en febrero de 2019 (entrevistas individuales) y en junio de 2019 (entrevistas colectivas). Mientras que los talleres de cocina y la línea del tiempo se realizaron en julio de 2019. Para la comunidad de Ventaquemada la socialización se realizó en febrero de 2019 allí se realizaron las primeras entrevistas (colectivas). El segundo trabajo se realizó en junio y julio del 2019 con las entrevistas (colectivas), los talleres de cocina y línea del tiempo.

Línea Del Tiempo

Para los diferentes grupos de trabajo se utilizó la herramienta “Línea del Tiempo”, que buscaba identificar los cambios que han sucedido desde 1950 hasta la actualidad (2019) en relación con las formas de producción agrícola, la alimentación (las cocinas y las recetas) y de crisis que se vivieron durante ese período.



Fotografía 3 Línea del tiempo, Turmequé

Fuente: Fabián García Cifuentes (2019)

Lo anterior permitió realizar una construcción colectiva de los sucesos relacionados al Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural y los hechos históricos que marcan a cada comunidad. Además, fue posible identificar las implicaciones y efectos del Enfoque en las historias de vida de cada individuo y de la comunidad. Finalmente cabe resaltar que durante las sesiones se realizaron registros de audio y fotográfico con el fin de soportar los datos obtenidos.

Laboratorios De Cocina

Una vez se hizo una revisión preliminar de las entrevistas realizadas, se identificaron las recetas que se seguían preparando, así como aquellas que habían sido modificadas o se habían perdido; lo anterior para el diseño de laboratorios de cocina¹³ que fueron pensados de acuerdo con las realidades y necesidades de cada territorio.

Los talleres se plantearon de forma diferente. El taller en Turmequé estuvo direccionado hacia la innovación de las cocinas, mientras que los talleres de Ventaquemada se centraron en la recuperación de la memoria culinaria. La intensión de los talleres de cocina, además de recrear las distintas recetas tenía como fin crear espacios de diálogo, que permitiera crear vínculos y escuchar sus anécdotas alrededor de las distintas preparaciones.

Estos talleres fueron claves para la investigación, pues se fortaleció el trabajo con la comunidad ya que se gestaron espacios donde todos, desde sus experiencias, aportaron a la creación de las preparaciones. Además, durante los distintos momentos del taller se pudo obtener información valiosa que nutrió toda la investigación.

¹³Recetas de los laboratorios de cocina; en Turmequé: Envueltos y croquetas de frijoles, Mermeladas de cubios y frutas de temporada, Encurtidos de rábanos. Laboratorio de cocina en Ventaquemada: Chucúla, Angú, Cubios guisados en salsa de maní, Cocido Boyacense, Envueltos de maíz en hojas de quiche.



Fotografía 4 Laboratorio de Cocina, Ventaquemada

Fuente: Fabián García Cifuentes (2019)

En cuanto a la comunidad de AITAB, se hicieron nuevas recetas con base en los ingredientes tradicionales que se encontraban en la zona y que habían sido recuperados por la comunidad, con el fin de generar nuevas alternativas en el uso y consumo. En Turmequé sólo se hizo un taller práctico; pero se dieron otros espacios de acompañamiento en la parte de cocina en conjunto con dos *chefs* de Cajicá¹⁴.

Para el caso de Ventaquemada el proceso se planteó de una manera distinta, ya que a partir de las entrevistas realizadas y por medio de un consenso, se seleccionaron las recetas que se querían realizar. La gran mayoría de las recetas se basó en las preparaciones que ellos consideran como tradicionales de la zona, y que solo uno o dos integrantes conocían del proceso; de manera que se buscaba

¹⁴ AITAB dentro de los procesos que tienen como Asociación, han gestionado proyectos para promover las cocinas tradicionales y la innovación; por lo cual, se aliaron con los *chef* del restaurante Balú-Cajicá para fortalecer los espacios culinarios.

promover el conocimiento acerca de las preparaciones tradicionales. De igual forma, en Ventaquemada se logró realizar un segundo taller, en el que además de realizar recetas ancestrales se generó una nueva preparación, para brindar alternativas a las recetas que habitualmente se realizan en la zona.

Trabajo En Conjunto

Además del trabajo realizado de manera individual, esta investigación tuvo el apoyo y la colaboración del grupo de investigación de Estudios Rurales y Soberanía Alimentaria –ERSoA- de la Universidad Nacional de Colombia. En el que además de discutir los conceptos básicos, también se dieron sesiones de construcción colectiva y rediseño de la propuesta metodológica. Cabe resaltar que, si bien la investigación es de carácter individual, se hizo un trabajo en conjunto con los maestrantes Zahara Lucia Lasso Paredes¹⁵ y Fabián García Cifuentes¹⁶ en el proceso de recolección de los datos, pues, la investigación de los tres maestrantes está estrechamente enlazada y por tanto, complementaria.

¹⁵ Ingeniera Agrónoma de la Universidad de Nariño. Maestría en Gestión y Desarrollo Rural. Trabajo de Investigación: “Efecto del Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural en las Semillas y la Agrobiodiversidad” Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá.

¹⁶ Nutricionista y Dietista de la Universidad Nacional de Colombia. Maestría en Gestión y Desarrollo Rural. Trabajo de Investigación: “Papel del Enfoque Tecnocrático De Desarrollo Rural en las Formas de Expresión de Hambre en Hogares Campesinos”. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá.

CAPÍTULO 2

“El plato simboliza el orden que da a la necesidad del individuo particular lo que le corresponde como una parte del todo dividido, pero que tampoco le deja salir de sus fronteras” Georg Simmel (1988:267)

El siguiente apartado abordará la discusión conceptual desde la propuesta socio-histórica basada en los Regímenes Alimentarios (RA) los cuales permiten entender cómo los alimentos, y por tanto las cocinas, hacen parte de un entramado de orden global. Posteriormente se analizará la influencia de los RA en las políticas establecidas por el Estado colombiano y cómo estas toman cuerpo en el Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural (ETDR).

Estas dos miradas buscan analizar la influencia de las políticas nacionales e internacionales en las cocinas, pues a pesar de que estas suelen reproducirse y darse en la intimidad del hogar, los alimentos han tenido históricamente una estrecha relación con las decisiones políticas y económicas, y por lo tanto afecta la preparación de los alimentos.

Por lo anterior, y para dar un marco de desarrollo a esta investigación, toma como punto de partida el surgimiento del plan Marshall tras el final de la Segunda Guerra Mundial (1947) dando paso al Segundo Régimen Alimentario, y se finaliza con la firma del Acuerdo de Paz (2016) que abarca el contexto nacional colombiano en el ETDR.

Estos hechos, además de ser hitos históricos, han marcado pautas en el contexto alimentario, que a su vez ha tenido un efecto en la transformación de las cocinas. En este contexto, se destacarán las políticas más relevantes del escenario mundial basados en los dos últimos RA, así como lo pertinente en el espacio

nacional relacionados con el ETDR y los modelos por medio de los cuales se implementan las políticas en torno a los alimentos.

2.1 REGÍMENES ALIMENTARIOS DEL ORDEN MUNDIAL- ¿QUÉ SON LOS REGÍMENES ALIMENTARIOS?

Cuando se habla de desarrollo rural son muchas las aristas que deben ser comprendidas para entender su complejidad y de esta manera llegar a dilucidar cómo todo esto tiene un efecto en los territorios. En ese sentido, analizar la influencia que tienen las dinámicas internacionales en los contextos rurales brinda la posibilidad de cuestionar, indagar y sobre todo, de buscar alternativas para las problemáticas del campo. Por ello, es necesario tomar en cuenta que estamos inmersos en un sistema mundo que de alguna manera influye en las decisiones y en el desarrollo del campo colombiano (Kay, 2001).

Basado en la propuesta de Friedmann y McMichael sobre los “Regímenes Alimentarios”¹⁷, es posible ahondar en las decisiones de un país en relación con la producción, distribución y consumo de alimentos. Desde esta perspectiva, se puede realizar un análisis socio-histórico de las relaciones de poder en torno a los alimentos, que permite evidenciar cómo estos últimos han sido una forma de acumulación y dominio. A este respecto Friedmann (2005) propone:

“...el concepto de "Régimen Alimentario", se refiere a un período histórico relativamente delimitado en el que las expectativas

¹⁷ Friedmann fue la primera en introducir el término (1987) y luego junto con McMichael (1989) proponen el término en el ensayo “Agriculture and the State System: the Rise and Decline of National Agricultures, 1870 to the Present.” Sin embargo, este se ha transformado y adaptado a la actualidad. Es por esa razón que se toma este último concepto presentado por Friedmann.

complementarias rigen el comportamiento de todos los agentes sociales, como los agricultores, las empresas y los trabajadores que se dedican a todos los aspectos del cultivo, la producción, los servicios, la distribución y la venta de alimentos, así como los organismos gubernamentales, los ciudadanos y los consumidores.” (Friedmann, 2005a, p. 125).

A lo anterior se le añade la visión de McMichael (2015) quien argumenta que los RA son espacios de tiempo con condiciones particulares de producción, circulación y consumo, en los cuales la comida barata es la forma de acumulación del poder. En ese orden de ideas, los autores establecen tres Regímenes Alimentarios: el Primero el Régimen “colonial” durante la *pax británica* (1870-1914)¹⁸, el Segundo Régimen “mercantil” o agroexportador durante la hegemonía de los EE. UU (1945-1973). Finalmente, el Tercer Régimen “industrial” corporativo y financiero¹⁹ (1980-2000) (Bernstein, 2015; Friedmann, 2009; McMichael, 2015).

El surgimiento y el debilitamiento de los Regímenes surge a partir de las crisis que suelen estar relacionadas con los alimentos. En el caso del descenso del Primer Régimen Alimentario, se da previo a la Primera Guerra Mundial, en el que además hay una reestructuración de poderes. En cuanto al Segundo Régimen ocurre tras la crisis alimentaria que se afronta como el resultado de la Segunda Guerra Mundial, en la que se inicia el ascenso y la consolidación de la hegemonía de los EE. UU. Y finalmente, el Tercer Régimen se da tras la crisis alimentaria generada a finales de 1973 debido a la especulación de precios y el miedo a una tercera guerra mundial. Esa crisis se mantuvo durante los años ochenta del siglo pasado, logrando la

¹⁸ Para efectos de esta investigación solo se analizará a partir del Segundo Régimen.

¹⁹ Para algunos autores las fechas de los Regímenes varían unos años, así como la apreciación sobre el Tercer Régimen. Friedmann (2009) considera que estamos en la transición de un Régimen a otro que está en construcción. En el caso de McMichael (2015) propone que este Régimen va hasta el 2000, y para Bernstein (2015) la vigencia de este Régimen va hasta nuestros días. Para esta investigación se toman las fechas propuestas por Bernstein (2015).

reformulación de las políticas a partir de la liberación de los mercados (políticas neoliberales).

En ese sentido, vale la pena aclarar que las crisis alimentarias se entienden como:

“...un fenómeno histórico reciente, caracterizado por el aumento mundial de los precios de los alimentos básicos, principalmente los cereales y oleaginosas, en el contexto del dominio de las empresas transnacionales sobre los productores rurales, que ha conducido a un amplio grupo de países a la dependencia. Estos se ven obligados a importar alimentos encarecidos en un entorno de hambrunas y descontento generalizado de la población de bajos ingresos” (Rubio, 2009, p. 8).

De manera que el hambre es la consecuencia de las crisis alimentarias, por ende, estas siempre han sido el telón de fondo de los diferentes Regímenes. Ahora bien, como el hambre ha sido latente en los diferentes Regímenes, se han propuesto diversas estrategias para resolver el problema alimentario. Entre ellas se encuentran las ayudas alimentarias, especialmente después de la Segunda Guerra Mundial, ya que el crecimiento de la producción de alimentos basados en la revolución verde y los subsidios ayudaron a la expansión de las agroindustrias. Sin embargo, ninguna alternativa ha dado una solución integral al problema alimentario; por el contrario, el hambre ha persistido y se ha prolongado hasta nuestros días (Holt-Giménez & Patel, 2009).

Aun así, las crisis actuales que se han dado no están ligadas necesariamente a la producción de los alimentos, pues desde el final del Segundo Régimen, las crisis alimentarias han estado relacionadas a la especulación de los precios de los alimentos (Holt-Gimenez, 2009). La especulación proviene de la escasez (real o imaginaria) de los alimentos, provocando una inflación en las materias primas. Y al existir ese riesgo, los inversionistas suelen ver a la producción alimentaria como una

compra-refugio para controlar a futuro la disponibilidad de los alimentos y así obtener mayores ganancias económicas. En conclusión, la especulación se da por la mercantilización de los alimentos a través de los *commodities*²⁰ en la que el mercado es quien regula los precios (Rodríguez Muñoz, 2010; Rubio, 2014).

RELACIONES DE PODER DE LOS REGÍMENES ALIMENTARIOS

McMichael (2015) propone la mirada desde los RA como un análisis histórico donde evidencia las relaciones en torno a la construcción del Estado y las formas de dominación hegemónicas, la expansión y colonización de la frontera agrícola, la creación de los circuitos de comercialización, el desarrollo de la agroindustria, la generación de subsidios y monopolios, la formación de patrones de consumo y la migración campo-ciudad.

En ese sentido, el autor pone en evidencia las relaciones que hay entre el desarrollo agrícola y el Estado, y cómo esta correspondencia aporta al auge o la caída del orden mundial (2015). Un ejemplo es el desarrollo agrícola que le dio una ventaja a los EE. UU después de la Segunda Guerra Mundial, pues no solo tenían innovaciones tecnológicas para la producción de los alimentos, sino también excedentes alimentarios que le permitieron generar acuerdos comerciales, en forma de ayuda alimentaria o aranceles muy bajos.

Las primeras ayudas que se dieron basadas en esta estrategia fueron a través del plan Marshall. Este fue un acuerdo bilateral entre la mayoría de Europa y los EE. UU para su reconstrucción tras el fin de la Segunda Guerra Mundial, que implicó la eliminación de las barreras comerciales, la modernización industrial, entre

²⁰ Los *commodities* son materias primas o mercancías sin procesar, con un uso comercial (compra y venta). Se clasifican en: energéticos (petróleo, gas, carbón), agrícolas (arroz, maíz, trigo, entre otros) y metales (cobre, oro, plata, etc.).

otras acciones, para generar crecimiento y desarrollo económico y social (Cabrera, 1998). Como resultado, Europa importó gran cantidad de alimentos, en especial trigo, así como fertilizantes y concentrados para alimentación animal (Friedmann, 2005a).

Esta primera parte fue esencial para controlar y ejercer la hegemonía de los EE. UU, pues a partir de los alimentos se sostuvieron relaciones de poder, es decir de dependencia, frente a la disponibilidad de los alimentos y de insumos que generaron mayor acumulación de capital al poder hegemónico. Por lo tanto, durante el Segundo Régimen quien controló y tuvo el dominio alimentario en casi todo el mundo fue los EE. UU (Bernstein, 2015).

Para obtener grandes rendimientos y excedente alimentarios EE. UU fomentó una agricultura intensiva-capitalista en productos especializados para generar *commodities*. De esta forma, promovió la expansión de la frontera agrícola para obtener una mayor cantidad de tierras cultivables. A su vez, promovió el modelo revolución verde, el cual garantizaba el aumento de la producción de alimentos a partir del uso de paquetes tecnológicos y de mecanización (McMichael, 2009).

Paralelamente, EE. UU gestionó “el proyecto de desarrollo internacional” dirigido a los países del Sur con iniciativas que venían de la revolución verde (McMichael, 2009), incentivando a los gobiernos a realizar nuevas reformas agrarias. Como consecuencia, dichos gobiernos empezaron a adoptar las nuevas tecnologías para ser implementadas en sus territorios con el fin de generar un crecimiento agrícola, pues la teoría decía que a mayor desarrollo agrícola habría un mejoramiento de los ingresos de los productores y, por tanto, mayor desarrollo.

Esta nueva tecnología provenía de apoyos internacionales a través de créditos, asistencia técnica, infraestructura e inversiones. A fin de lograr este desarrollo, tuvo que expandirse la frontera agrícola, lo que desencadenó la

destrucción de selvas, montañas y laderas para garantizar la implementación del modelo (Holt-Giménez & Peabody, 2008).

Lo anterior generó una mayor dependencia por parte de los países del Sur hacia los países del Norte en insumos y otros elementos, ya que la revolución verde se basó en el uso de paquetes tecnológicos con semillas, fertilizantes, herbicidas, etc. (McMichael, 2009). De igual forma, se evidenció un incremento en el uso de derivados del petróleo para la producción de alimentos, por la mecanización de la producción y por los insumos que provenían de su transformación. En este contexto se encontró un uso para el nitrógeno, proveniente de los residuos del desarrollo tecnológico de la Segunda Guerra Mundial, que se convirtió en la base de los fertilizantes de la industria agrícola (Pollan, 2006).

La agroindustria fue fortalecida por las políticas que se promovieron durante el Segundo Régimen Alimentario, y hoy en día sigue manteniendo el apoyo de las políticas. Teniendo en cuenta lo anterior, es claro que el objetivo ha sido producir más alimento con mejores garantías económicas, por lo cual, la industria ha buscado consolidar cultivos con la homogenización de los alimentos, con la ayuda de revolución verde y los subsidios otorgados por los Estados.

Estos subsidios han priorizado a los grandes agricultores que pueden adaptarse a las nuevas tecnologías y así garantizar un aumento en la producción. Además, esta agroindustria –que en principio se centró en granos y cereales para la alimentación- ha migrado también hacia la producción de agrocombustibles en busca de alternativas a la dependencia del petróleo y nuevas fuentes de energía. Lo anterior ha llevado al fortalecimiento de los monopolios, los cuales recaen en las grandes compañías, así como los subsidios para la producción de estos.

Las agroindustrias enfocadas en la alimentación se han fortalecido en dos momentos. El primero, en la producción de cereales para solucionar los problemas del hambre a partir de las ayudas alimentarias que se dieron en un principio por el

PL-480²¹ como parte de la política de EE. UU que tuvo repercusiones en los países del Sur. El segundo, en el fortalecimiento de alimentos no tradicionales para buscar y gestionar mercados por parte de los países del Sur.

En cuanto a la producción de cereales, cabe recordar que era una industria subsidiada con unos altos excedentes para promover la ayuda alimentaria que al mismo tiempo era una forma de promover las exportaciones (Salgado, 2001), pues lo que se buscaba con estas ayudas era generar mercados para los alimentos y de esta forma promover acuerdos comerciales y garantizar a futuro la inexistencia de aranceles. Con relación a la producción de productos no tradicionales, fue una respuesta por parte de los países del Sur por el auge de las ayudas alimentarias. En esta estrategia se priorizaron alimentos como café, soya y productos no alimentarios como flores, para vincularse al mercado y generar ingresos económicos (Holt-Giménez & Patel, 2009). Debido a lo anterior, las ayudas alimentarias debilitaron la producción de alimentos, ya que los cereales llegaban a un costo menor y con mayores volúmenes en relación con la producción interna. En este contexto las economías locales se hicieron menos competitivas, por lo cual se reemplazaron los cultivos tradicionales, por cultivos más rentables para el mercado.

Ahora bien, las ayudas alimentarias²² en las dietas del Sur, generaron consecuencias en los hábitos de consumo, ya que al aumentar las importaciones de cereales (especialmente maíz, trigo y arroz) se empezaron para sustituir

²¹ EL PL-480 fue una ayuda alimentaria que se dio por parte de EE. UU para enfrentar el comunismo. Este plan constaba de 3 aspectos centrales: 1. vender granos contra moneda local, 2. donaciones a agencias o gobiernos en caso de hambruna, guerra, etc., 3. trueque de granos por materias primas necesarias para EE. UU. El PL-480 enriqueció a las corporaciones agroalimentarias ya que genera compradores a sus excedentes, que ayudó también a territorializar sus productos en países del Sur global (Rubio, 2014).

²² Según Holt-Gimenez & Patel (2009, p.107): “existen tres tipos de ayuda alimentaria: 1. “El programa de ayuda” no es realmente ayuda alimentaria, sino ventas baratas de comida para ayudar a los donantes a deshacerse de sus excedentes de mercancías. 2. “El proyecto de ayuda” se emplea en escenarios como: comida por trabajo y programas de comedores escolares, casi siempre distribuidos por el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y organizaciones sin fines de lucro. 3. “La ayuda de emergencia”, originariamente se empleó para mitigar el hambre que acompaña los desastres naturales y las guerras”.

alimentos tradicionales, por otros que fueron introducidos. Lo anterior se puede analizar en dos vías: la primera en la preparación de los alimentos en sí, pues se importaban harinas y otros tipos de alimentos que requerían adaptarse a las cocinas regionales. La segunda, en términos de producción. Si bien los países del Sur también contaban con una producción interna de cereales, esta no era competitiva frente a los productos provenientes de mercados internacionales, lo que generó que los campesinos cambiaran de cultivos o produjeran cada vez menos, perdiendo de alguna forma su autosuficiencia alimentaria.

De igual forma, se evidencia un cambio en las dietas y aumento en el consumo de alimentos industrializados. La comida industrializada era más barata, lo cual sin duda ayudó, además de ahorrar costos, también a ganar tiempo, tanto para la preparación y conservación de los alimentos, como para realizar otras actividades. Estos alimentos industrializados se fortalecieron en las grandes ciudades, aspecto que permitió sustituir alimentos y productos²³. Lo anterior impactó la comercialización de los alimentos tradicionales, pues estos ya no eran atractivos para las áreas urbanas, disminuyendo la compra y consumo, y generando al final una dependencia a largo plazo de productos industrializados, derivado de esos nuevos gustos y costumbres creadas. Lo que en otras palabras no es más que crear nuevas necesidades para sostener el modelo de desarrollo en sí, desplazando a los productos tradicionales y a las economías locales porque su rol no era importante para la industria alimentaria (Santos, 2014, p. 47; (Max-Neef, Elizalde, & Hopenhayn, 1986).

De modo que, el consumo de alimentos industrializados se consolidó de la mano del crecimiento de la agroindustria, pues se generaron nuevos circuitos de

²³ Cambio de alimentos hace referencia a sustituir uno por otro, por ejemplo, de consumir legumbres por carnes; o maíz por arroz. Y en relación con los productos, el cambio de productos agrícolas por industriales, es decir, disminuir el consumo de alimentos provenientes del campo por aquellos procedentes de fábricas. Un ejemplo de esto es sustituir papa por pastas o maíces por harina de maíz precocida.

comercialización. En este escenario, la industria alimentaria fue quien determinó cuáles debían ser las materias primas para la manufactura de estos alimentos. Un ejemplo es el caso del maíz para generar los jarabes de maíz o el caso de grasas hidrogenadas para margarina. El resultado fue el incremento en el consumo de grasas, azúcares y harinas, principalmente en las áreas urbanas donde se han dado fenómenos de modas alimentarias que han modificado el consumo y disminución de los alimentos tradicionales como los cereales criollos, los tubérculos y las leguminosas, así como el incremento del consumo de carne, lácteos, entre otros (De La Vega-Leinert, 2019). En ese sentido se puede resumir que, durante el Segundo Régimen, el objetivo era realizar una estandarización de las dietas; mientras que para el Tercer Régimen, se profundizó en la dependencia en relación con consumo de los alimentos y en acentuar los cambios en la alimentación (Rebollo, Lara, Villarreal, & Álvarez, 2019).

Otra relación latente que se ha dado durante los RA es el auge que se presenta en términos de movilización del campo-ciudad²⁴. Las migraciones a las ciudades generaron una mayor disponibilidad de mano de obra para las industrias y, en cuestión de producción agrícola, favorecieron el monopolio y el acaparamiento de tierras. En resumen, esto ha beneficiado a la industria agroalimentaria más que al campesinado. De hecho, las políticas implementadas desde el Segundo Régimen han generado una mayor pobreza en los campesinos, pues estos han contado con menos posibilidades para acceder a subsidios y garantías para la producción de

²⁴ Cabe resaltar que las migraciones de las poblaciones son procesos recurrentes en toda la historia; sin embargo, algo que se ve en los Regímenes es el auge que se da durante este período. Por citar dos ejemplos: durante el Primer Régimen se da un desplazamiento de las zonas rurales a las urbanas generada por la revolución industrial, lo que llevó a tener una mayor mano de obra en las ciudades. Y durante el Segundo Régimen alimentario esta misma migración se da por el empobrecimiento de los campesinos que en muchas ocasiones los obliga a vender sus tierras o desplazarse a las grandes ciudades y trabajar en ellas. Además, se debe tener en cuenta que el objetivo del Segundo Régimen es incrementar la producción a partir de nueva tecnología, para lo cual era necesario “modernizarla” y esto muchas veces requería cambiar las formas de producción del campesino y por lo tanto reemplazarlo.

alimentos, así como a la permanencia en las zonas rurales (Friedmann, 2005b; Rodríguez Muñoz, 2010).

Como consecuencia del apoyo estatal dirigido a la agroindustria hubo una disminución de los productos locales, básicos para la alimentación tradicional, lo que repercutió en la alimentación y en las preparaciones de cocina en las comunidades campesinas. Estos apoyos no fueron pensados para el campesino, por consiguiente, se ha generado una precarización de los contextos rurales de las sociedades del Sur, pues se quiere avanzar sin tener en cuenta al campesino.

2.2 DE LOS REGÍMENES ALIMENTARIOS AL ENFOQUE TECNOCRÁTICO DEL DESARROLLO RURAL EN COLOMBIA

Las estrategias internacionales para fortalecer los RA también se implementaron en Colombia. Lo anterior se evidencia en las diferentes políticas agrarias que respondieron a los intereses del orden mundial, en las cuales se basó el Enfoque Tecnocrático²⁵ de Desarrollo Rural (ETDR) del país.

La ilustración 5 muestra los hechos más relevantes relacionados con los RA y las estrategias utilizadas para implementar el ETDR. Esta ilustración permite mostrar la sincronía entre las políticas internacionales y las nacionales, y cómo estas tienen un efecto en los campesinos y en la producción de los alimentos.

En ese sentido, la línea del tiempo empieza al finalizar la década de los años cuarenta, donde se comienza a gestar la idea del ETDR, el cual se basa en la noción de desarrollo a partir del crecimiento económico y el incremento de la producción

²⁵ Por tecnocrático se entiende formas de poder donde prevalece el conocimiento técnico y profesional, a través de la especialización, garantizando un mayor rendimiento de los recursos, donde se tiene en cuenta a las instituciones pues son ellas quienes controlan los recursos (Centeno & Wolfson, 2018). Estas ideas se posicionan casi de manera hegemónica donde los conocimientos científicos tienen prelación a los saberes de las comunidades rurales.

de los alimentos, con la intención de subsanar los problemas de la ruralidad y en general del país. Estas ideas han sido apoyadas por el Estado y por diferentes organismos internacionales en aras de obtener un progreso principalmente en la escala económica.

El ETDR se implementa a través de cuatro modelos fundamentalmente, los cuales han ido evolucionando a lo largo de los años, pero manteniendo la idea del desarrollo basado en el crecimiento económico y la productividad. Los cuatro modelos del enfoque se basan en: 1. La tecnificación (modernización) del campo; 2. Las políticas estructurales; 3. Las políticas neoliberales; y 4. Las políticas neoestructurales (Kay, 2002; Pachón A. *et al.*, 2016).

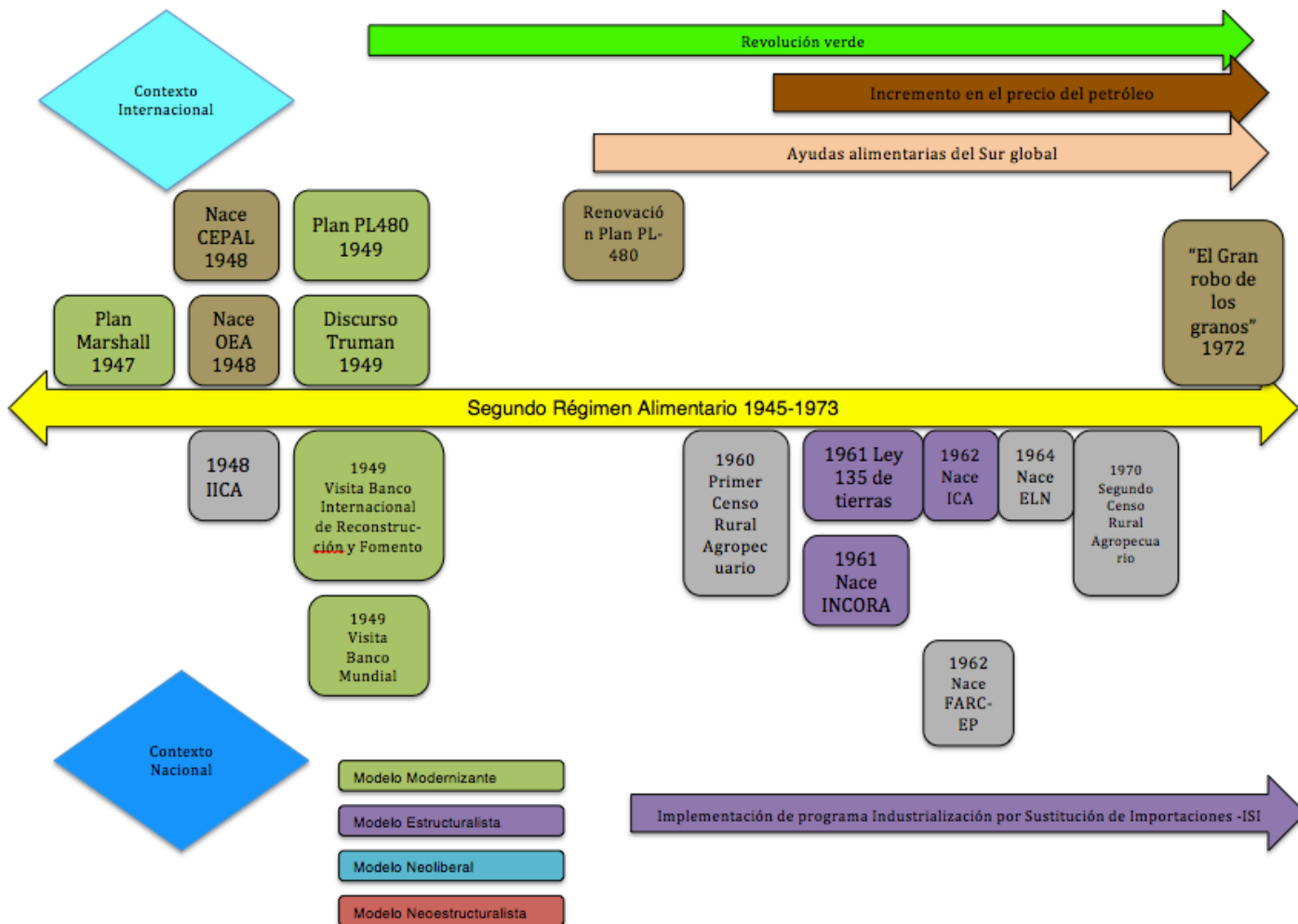


Ilustración 5 Línea del tiempo 1 Segundo Régimen Alimentario 1945-1973

Fuente: Elaboración propia

MODELO MODERNIZANTE

La modernización está unida a la teoría del desarrollo que busca la maximización de la productividad y la ganancia, con lo cual pretende generar cambios en las sociedades, y pasar de formas tradicionales a modernas. Este desarrollo se liga a los cambios sociales y de comportamiento alineados a la industrialización (Sosa Fuentes, 2006), de manera que la modernización no es más que el cambio de la visión del mundo hacia un modelo de desarrollo hegemónico.

En ese sentido la modernización pretende hacer cambios en las formas de vida de las personas, así como en la manera de entender el mundo. Por lo cual, cuando se habla de las zonas rurales y la visión de la modernización, se relaciona al cambio en las formas de producción tradicional a una industrial. Esta noción del desarrollo promueve intereses individuales sobre los colectivos e identitarios y fomenta también la migración del campo a la ciudad, como se verá más adelante (Sosa Fuentes, 2006).

Para alcanzar dicha modernización del campo el gobierno colombiano siguió la línea de los referentes internacionales, basados en la promoción de la revolución verde que llevaría al crecimiento agrícola y, por tanto, al económico. Todo lo anterior recayó a su vez, en la expansión de la frontera agrícola, a través de incentivar la producción en selvas, laderas y bosques para fomentar la producción de alimentos.

MODELO ESTRUCTURALISTA

A la par con la modernización, los gobiernos de la época gestionaron políticas para fortalecer el segundo momento del Enfoque Tecnocrático con la implementación del modelo estructuralista. Esas ideas provenían de la Comisión Económica para América Latina (CEPAL), la cual posicionó al Estado como un actor clave para las transformaciones económicas, políticas y sociales, pues era el promotor de la modernización, a través de la industrialización y la exportación (Kay, 2002). De esta manera, la CEPAL a través de los gobiernos, buscaba transformar el modelo económico para obtener ventajas comparativas frente al mercado. Es decir, el Estado implementó este modelo a través del fortalecimiento de las estructuras financieras, la ampliación de las oportunidades de crédito y subsidio, a fin de generar estrategias para la transferencia de tecnología en los territorios, el fortalecimiento de la estructura institucional del servicio público para temas agrícolas y una propuesta de reforma agraria, con el fin de lograr modernizar el Estado y generar desarrollo en el campo.

Lo anterior, lleva a la creación y reformulación de instituciones por parte del Estado, generando programas para llevar a cabo esas políticas. De manera que la Caja Agraria se posiciona como el banco para obtener créditos y fortalecer las actividades agrícolas y pecuarias. También se gestionó la reforma social agraria a partir de Ley 135 de 1961²⁶ por medio de la cual se creó el Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (INCORA)²⁷. En cuanto a la investigación y transferencia de tecnología se hizo a través del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). La institución encargada de la comercialización de alimentos fue el Instituto de Mercadeo Agropecuario (IDEMA) y la Central de Cooperativas de la Reforma Agraria (CECORA), entre otras instituciones (Fajardo, 2018; Finck, 1977; Kalmanovitz & López, 2006).

Estas instituciones se fortalecieron gracias al apoyo del Gobierno de EE. UU – en materia económica y de investigación-, y de organismos multilaterales que fomentaban el desarrollo agrícola a partir de la revolución verde (Fajardo, 2018). Asimismo, se promovió la política de Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI), cuya implementación favoreció principalmente al sector industrial (Kay, 2002). Esta política buscaba fortalecer la industria del país con un “crecimiento hacia dentro”; por lo tanto, el objetivo era desarrollar diferentes sectores industriales que pudieran cubrir los bienes de consumo previamente importados y suplir las necesidades del mercado interno (Sunke, 1991). En ese orden de ideas, el sector agrícola impulsó la producción enfocada en la satisfacción de necesidades de la industria y en el incremento de las exportaciones de cultivos

²⁶ El propósito de la reforma agraria era realizar una reestructuración en la tenencia de la tierra, incrementar la producción y la productividad y promover la organización campesina (Kalmanovitz & López, 2006).

²⁷ El INCORA fue una institución muy importante en el modelo estructuralista, que tenía como responsabilidad gestionar los aspectos relacionados con las tierras, el Consejo Nacional Agrario, el Fondo Nacional Agrario y los procuradores agrarios. Como líneas de acción debían dotar de tierras a campesinos no propietarios, adecuar tierras para que fueran óptimas de producir y brindar servicios sociales básicos al campo colombiano.

no tradicionales como café, flores, entre otros, para generar divisas e invertir en el sector industrial.

Teniendo en cuenta que las exportaciones eran principalmente materias primas que no eran objetos de transformación para generar valor agregado, los ingresos eran menores en relación con la tecnología que debía ser importada para el desarrollo industrial. Lo que hizo que este sector industrial gozara de medidas de protección y de subsidios. Sin embargo, a juicio de Sunkel (1991), esto hizo que la industria nacional no fuera competitiva frente a la industria internacional. De este modo, las ganancias de la industria fueron mayores que las de la agricultura, pues esta última gozaba de menos beneficios.

Por otro lado, el sector agropecuario no pudo suplir todas las necesidades de la industrialización y, por lo tanto, no tuvo la capacidad de satisfacer los requerimientos de producción alimentaria. En consecuencia, se dio un incremento en la importación de alimentos, lo que generó a su vez una disminución en la importación de bienes para la industria (Kay, 2002). Así las cosas, se puede considerar que la ISI fue un modelo fallido, ya que por la especialización en la producción agrícola se terminó importando, más que exportando, materias primas, lo que hizo que se deteriorara la autosuficiencia alimentaria del país.

En cuanto a las políticas propias que gestionó el Estado colombiano relacionadas al modelo estructuralista, se resaltan dos²⁸: el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición (PAN) creado en 1974 y el programa de Desarrollo Rural Integral (DRI) en 1976. En un inicio, ambos se enfocaron en ayudar a la población

²⁸ Existen otros programas como lo fue el Plan Nacional de Rehabilitación (PNR) creado en 1982, este programa buscaba la rehabilitación principalmente de territorios donde hubo conflicto armado, pero esto era segmentado para estos territorios mientras que el DRI fue para toda la población rural del país (Tirado, 1990).

campesina más vulnerable, para cerrar las brechas sociales y llevar el desarrollo a diferentes zonas del país (Escobar, 2007).

El PAN fue un programa que buscaba mejorar la alimentación de las poblaciones rurales, especialmente de niños y mujeres embarazadas. Este plan tuvo tres lineamientos principales: el primero se centró en la disponibilidad de los alimentos; el segundo en el aprovechamiento y la utilización biológica; y finalmente, el tercero en programas de educación nutricional (Escobar, 2007).

El PAN tuvo diferentes fases:

- 1) Subsidios alimentarios que podían ser alimentos o cupones.
- 2) Incentivos monetarios y transferencia de tecnología para las comunidades con el fin de fortalecer los cultivos de pancoger.
- 3) Fortalecimiento en áreas de salud y la calidad de vida de las personas construyendo acueductos y servicios sanitarios.
- 4) Creación de centros educativos para el fomento de huertas escolares, capacitación en almacenamiento de alimentos, fomento a la lactancia materna y formación relacionada a la cultura alimentaria (Escobar, 2007; Restrepo, 2011).

Este proyecto tuvo en cierta medida un impacto positivo para la población, pues mejoró la calidad de vida de las personas por medio del fortalecimiento de la educación con relación a prácticas y hábitos alimentarios. Además, a nivel de infraestructura mejoraron las instalaciones; sin embargo, en el trasfondo esta política profundizó la dependencia alimentaria pues los subsidios que se otorgaban provenían de la ayuda internacional, además muchos de los alimentos que se entregaban procedían de la agroindustria, los cuales, además, de tener un bajo costo, buscaban también estimular su consumo, por lo que se entregaban productos

como pastas, galletas e incluso la bienestarina²⁹ (Betancur-Escobar, 1975; Escobar, 2007). Esto incidió en los hábitos alimenticios de las familias rurales, modificando las dietas y fomentando el desarraigo en términos culturales sobre los alimentos. Por lo tanto, estas políticas tenían como enfoque determinar concepciones sobre la cultura, la sociedad, y por ende la comida (*Ibid*).

Por otra parte, el DRI tenía como objetivo aumentar la producción de alimentos e insertar a los campesinos en la economía del mercado. Para ello, este programa se ejecutó en tres fases: la primera de 1976 a 1981; la segunda de 1982 a 1988; y la tercera de 1989 a 1993. En principio, fue necesario realizar un censo entre la población campesina, tomando en cuenta dos factores: el tamaño de la tenencia de la tierra (5 a 20 hectáreas) y las fuentes de ingreso derivadas de la producción agropecuaria. De esta forma, se clasificó la población que podía acceder a estos programas (Betancur-Escobar, 1975; Blanquer, J., & Fajardo Montaña, 1991; Escobar, 2007).

En relación con las fases de ejecución del programa DRI se estableció que la primera parte se centraría en tres componentes: productivo, social e infraestructura. El componente productivo buscaba lograr el incremento de la producción, de manera que se otorgaron créditos y se brindaron asistencia técnica y capacitaciones para acceder al mercado a través de programas de comercialización. En cuanto al componente social, se alineó con el programa PAN, fortaleciendo la producción y autoconsumo; y finalmente, en la infraestructura se desarrollaron carreteras, electrificación y acueductos en las zonas rurales, para mejorar la distribución y la comercialización. Cabe mencionar que la ejecución de estos planes fue precaria, ya que el país construyó un número muy limitado de vías; de igual forma, y gran parte de la infraestructura que se planteó como acueductos y

²⁹ La bienestarina es un alimento pre-cocido a base de leguminosas, cereales y leche entera, con vitaminas y minerales, producido por Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF- desde el año 1976 para la población más vulnerable del país, así como los programas institucionales beneficiados por el instituto (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, s/f).

electrificación no se llevó a cabo; e incluso hoy en día estos elementos básicos que se plantearon son inexistentes en algunos territorios y fueron nuevamente considerados como centrales en el primer punto del Acuerdo de Paz.

Por su parte, la segunda fase del programa se centró en la comercialización y exportación de los cultivos, así como en brindar apoyos a la mujer campesina, a partir de políticas para la mujer rural³⁰. La tercera fase se centró en el cambio tecnológico (Escobar, 2007).

Ahora bien, la implementación de estos programas se presentó como la solución y fue la forma de implementar el desarrollo. En efecto, hay elementos positivos que aportaron a la ruralidad como la inversión en infraestructura, la búsqueda de nuevos espacios para la inserción en los mercados, y en algunos casos el fortalecimiento de la sociedad y agremiaciones campesinas. Sin embargo, el programa DRI se centró en la población campesina que tuviera tierra, excluyendo a aquellos campesinos que no fueran poseedores, o que tuvieran las hectáreas requeridas para emprender una producción que aportara a los objetivos del modelo, centralizando aún más los recursos³¹. Todo lo anterior estuvo mediado en generar acciones relacionadas al crecimiento económico, las cuales crearon programas de empresas comunitarias, centradas en generar valores del capital en las sociedades rurales.

Por otra parte, los créditos y la transferencia de tecnología fomentaron la revolución verde, así como la producción de alimentos para la agroindustria y/o mercado, debilitando la producción de alimentos tradicionales. Es importante aclarar que, aunque los programas DRI-PAN estaban alineados para subsanar la carencia

³⁰ Si bien fue la primera política para mujer rural, esta tenía un sesgo en género, ya que buscaba desarrollar las capacidades de las mujeres en los roles reproductivos asignados socialmente (talleres de costura por citar un ejemplo), limitando el acceso a otro tipo de programas que pudieran generar una mayor independencia e impacto en sus vidas.

³¹ Además, este programa no buscaba tampoco realizar una reforma agraria y dar solución al problema de tierras existente en Colombia.

de alimentos y cerrar las brechas de inequidad, tenían un fuerte componente industrial y mercantil. Es decir, promovía la producción de alimentos utilizados en las industrias que generaban un mayor crecimiento económico. Por esa razón, se centraron en la producción de determinados alimentos como fue el caso de las leguminosas (fríjol, alverja y soya), los cereales (arroz, maíz y trigo), las amiláceas (papa, yuca y plátano) y las proteínas animales (especies menores y pescado), disminuyendo el cultivo de alimentos tradicionales (Betancur-Escobar, 1975, p. 97).

De igual forma, los programas no solo buscaban llevar progreso y desarrollo de las comunidades rurales, también buscaban generar control social, pues las comunidades debían responder a las dinámicas del mercado. Así que los técnicos que daban las capacitaciones y las instituciones que apoyaban los proyectos productivos, tenían como fin difundir las ideas de la revolución verde. Por lo tanto, estaban sujetos a las formas de producción de los programas, limitando no solo los alimentos que cultivaban sino también distanciándose de las formas de producción tradicionales. De modo que, en su trasfondo, había una homogenización cultural relacionada directamente a los conocimientos de las tradiciones de las poblaciones rurales, las formas de vida, la comida y los modos de alimentación (Betancur-Escobar, 1975).

Cabe recordar que para el fomento y el desarrollo de los programas como el PAN y el DRI se contó con el apoyo económico del Banco Mundial (BM), Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y Fondo Monetario Internacional (FMI) a partir de préstamos e inversiones en el desarrollo de proyectos (Cartier, 1990). Si bien el apoyo económico del BM fue necesario para la construcción de infraestructura, también ejerció un control hegemónico sobre el país a nivel financiero e intelectual. Como sostiene Escobar (2007), uno de los propósitos del BM era que a partir del conocimiento y las herramientas de desarrollo se generara una dependencia, pues los países del Sur no tendrían las condiciones ni los estudios para llevar a cabo los proyectos que sustentaran el modelo. Un ejemplo de lo anterior fueron los

megaproyectos para la construcción de vías o para la electrificación y las telecomunicaciones, los cuales privilegiaron a las élites y a las compañías multinacionales, lo que trajo como resultado una dependencia de compañías extranjeras.

De modo que se da una mejora en la infraestructura y la economía. Sin embargo, se mantienen los problemas estructurales pues no se abordan las problemáticas sociales, las cuales son una de las razones principales de la inequidad en el campo. Por otra parte, a pesar de las mejoras evidentes a nivel de infraestructura, esto llevó a un incremento en la deuda externa del país, lo que se reflejó en una mayor dependencia económica y posteriormente a una crisis económica enlazada a la crisis financiera internacional (ver ilustración 6).

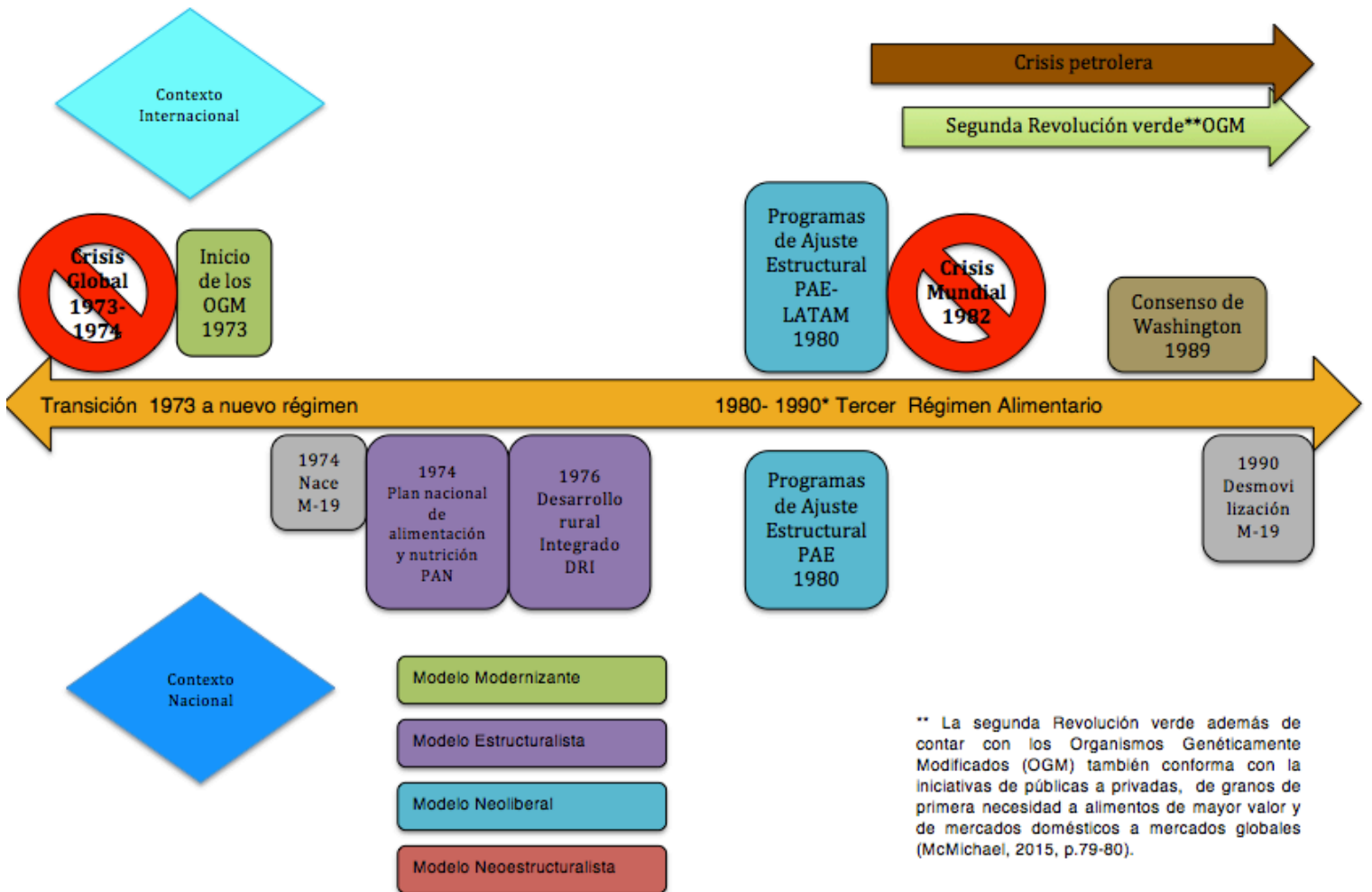


Ilustración 6 Línea del tiempo 2 Inicio del Tercer Régimen Alimentario 1973-1990

Fuente: Elaboración propia

Por otra parte, la hegemonía económica representada por el BM y FMI fue evidente en el país. Un ejemplo de esto se puede ver en la intervención en la política interna del país con los Programas de Ajuste Estructural (PAE). Estos ajustes fueron la respuesta a la crisis mundial de 1973 y posteriormente a la de 1982, lo que significó una reducción en las ayudas económicas y un refinanciamiento de la deuda colombiana.

El efecto de la crisis global de 1973 en la economía colombiana se evidenció en fortalecer nuevamente las exportaciones, especialmente de productos no tradicionales y del café, generando más subsidios a las exportaciones y nuevas medidas de liberación de los mercados (CONPES, 1990; Ocampo, Perez, Tovar, & Lasso, 1998), lo que desencadenó la denominada “apertura económica” de los años noventa³² que significó una liberalización del mercado y ajustes estructurales para el Estado, fomentando los procesos de privatización de las empresas públicas, de modo que se implementaron políticas que corresponden al modelo neoliberal (Ocampo *et al.*, 1998).

MODELO NEOLIBERAL

Las políticas neoliberales buscan la liberación del mercado, por lo cual, el Estado deja de tener un rol protagónico. En este modelo el mercado se autorregula a través de la oferta y la demanda, por lo tanto, su papel es de crear un marco institucional que ayude al desarrollo de las prácticas del mercado, con una intervención limitada, la cual, se centra en el rol de inspección, vigilancia y control de las reglas del mercado (Harvey, 2005).

De manera que las políticas neoliberales se centraron en cinco ejes: la reducción de la gestión fiscal; la privatización de empresas estatales; las reformas al mercado laboral; los aportes al comercio en términos de liberalización del mercado; y la reforma a los mercados financieros³³ (Kay, 2002). Estas políticas

³² Las reformas se inician durante la administración del presidente Virgilio Barco Vargas (1986-1990), se fortalecen durante el gobierno de Cesar Gaviria Trujillo (1990-1994) y se mantuvieron, con algunos elementos, durante el gobierno de Ernesto Samper Pizano (1994-1998) (Ocampo *et al.*, 1998).

³³ Para la reducción del déficit presupuestal se deben disminuir las prestaciones del Estado (salud, educación). En cuanto a la privatización de las empresas se argumentaba que los Estados no generaban muchos ingresos, y por ende no era competitivo como lo son las empresas privadas. Las reformas laborales buscaban mayor competitividad y reducción de los costos la mano de obra, precarizando el trabajo, así como las responsabilidades que tienen las empresas con los trabajadores y las garantías de estos. La liberalización del mercado a partir de las exportaciones buscaba generar mayor competitividad en las empresas, y en cuanto a la regulación del mercado busca reducir la intervención del Estado y facilitar el capital extranjero (Kay, 2002).

respondieron al Consenso de Washington³⁴ y a los intereses de BM y FMI con el fin de generar un entorno idóneo para el mercado y salir de la crisis financiera.

La intención era disminuir el gasto público y por lo tanto se precarizó los servicios públicos como salud, educación e incluso ayudas en las zonas urbanas, pero sobre todo en lo rural. En cambio, los favorecidos de estas políticas fueron la agroindustria (sobre todo aquellos que producían alimentos no tradicionales para la exportación) y la industria alimentaria, en especial a los supermercados y demás cadenas alimentarias que llegaron al país gracias a la apertura económica (Presidencia de la República de Colombia, 2001).

A partir de la apertura económica, promovida por las políticas neoliberales, hubo un incremento en los productos importados, tanto industrializados como alimentos tradicionalmente cultivados. Esto ubicó nuevamente al campesinado en un escenario de competencia con los productos extranjeros, sin tener en cuenta las condiciones inequitativas que esto representaba, ya que al interior se carecía de

³⁴ El Consenso de Washington fue el compilado de políticas económicas adoptado por los países del Sur como modelo económico para diezmar la pobreza y generar un mayor crecimiento económico. Estas políticas neoliberales se basaron en diez puntos los cuales fueron implementados en diferentes países de Latinoamérica, dentro de ellos Colombia. Estas políticas fueron: 1. Disciplina fiscal, buscando un déficit fiscal para evitar la pérdida de dinero; 2. Reordenamiento de las prioridades de gasto público, es decir, recorte del gasto público en especial al sector social; 3. Reforma tributaria, la cual buscaba disminuir el gasto público y aumentar la base presupuestal para generar mayor crecimiento económico; 4. Liberalización de las tasas de interés, donde se fijaban por el mercado; 5. Tasas de cambio competitivas, para generar mayor interés en la exportación haciendo que los mercados internos fueran más competitivos y atractivos para la inversión; 6. Liberalización comercial, busca disminuir los aranceles y promover las exportaciones; 7. Liberalización de la inversión extranjera, otra política de liberalización que promovía la inversión de extranjera a los países del Sur, que buscaba generar más desarrollo y competitividad; 8. Privatización de las empresas públicas para generar capital y así tener disponibilidad de dinero para subsanar la deuda externa o invertir en otras áreas en el país; 9. Desregulación de la inversión extranjera en las empresas públicas, para que estas fueran compradas por capital extranjero; 10. Derechos de propiedad, que ayudaran a generar estabilidad y generar mayor estabilidad al sector privado (Castañeda Rodríguez & Díaz-Bautista, 2017; Rangel, Soto, & Garmendia, 2012). Estas políticas fueron la base de muchas decisiones tomadas por los gobiernos de los países del Sur, que hoy en día siguen estando presente y se siguen reproduciendo, como la venta de las empresas públicas a capital privado.

subsidios y ayudas para el trabajo agropecuario, a diferencia de las condiciones de producción de algunos alimentos extranjeros.

En respuesta al auge en las importaciones, algunos sectores de la producción agrícola se centraron en la producción de productos no convencionales para la exportación, entre los que estaban el café, las flores, el algodón, la caña de azúcar y la palma, estos dos últimos han venido en crecimiento para la producción de agrocombustibles. De manera que la producción interna de alimentos fue desatendida, aumentando la dependencia alimentaria (Kalmanovitz & López, 2006).

MODELO NEOESTRUCTURAL

En respuesta a las políticas neoliberales, la CEPAL propone un modelo neoestructuralista³⁵ que reconoce al mercado como fundamental para generar un desarrollo, al fomentar la competitividad entre los países en un mundo globalizado; sin embargo, expresa que el Estado es un actor relevante, pues debe generar espacio para un desarrollo equitativo (Kay, 2001).

En este modelo, el Estado plantea políticas sectoriales y diferenciales para generar ventajas competitivas que promuevan los procesos de industrialización y desarrollo (capacidades) tecnológicos para reducir las brechas sociales y superar la pobreza. De esta forma, busca vincular al campesinado a la agroindustria, generando programas especiales que incrementen la productividad.

De modo que, el modelo neoestructural busca la autogestión y a la autosostenibilidad, ya que se basa en el “desarrollo desde dentro” (Sunkel, 1991; Sunkel & Zuleta, 1990). Esto significa que la sociedad, el Estado y las

³⁵ Los lineamientos neoestructurales tiene algunas bases del modelo estructuralista pues consideran que los problemas de los países latinoamericanos como la desigualdad en la distribución en el ingreso y la riqueza, la concentración y la propiedad de la tierra, la concentración de los mercados, el retraso tecnológico, entre otros, son estructurales; pero se diferencia del Estructuralismo en las políticas de industrialización por sustitución de importación (ISI) y las medidas proteccionistas que llevó a cabo en ese período (Berthomieu, Ehrhart, & Hernández-Bielma, 2005).

organizaciones (que incluye a las empresas, organizaciones de la sociedad civil, etc.), son quienes deciden, teóricamente, cómo relacionarse con la economía mundial. Para ello plantean estrategias de desarrollo a largo plazo que generen ventajas competitivas para fortalecer las exportaciones (Kay, 2001; Sunkel & Zuleta, 1990).

De igual forma, el modelo neoestructuralista planteado por la CEPAL, deja claro que el logro de la equidad no recae únicamente en el desarrollo económico. Por lo cual, el crecimiento no puede ser a costa de bajos salarios y la explotación de los recursos naturales, sino a partir de lograr equidad y un progreso tecnológico (Kay, 2001).

Ahora bien, dentro de los planteamientos que propone el modelo busca un mayor apoyo a los sectores más vulnerables del país a través de programas estatales. Pero hace hincapié en que estos programas no recaen únicamente en el Estado, sino que también pueden venir desde otras instituciones como ONG, sociedades mixtas, públicas y privadas, para proporcionar servicios. Esto con el objetivo de reducir costos y garantizar programas más efectivos. Un ejemplo de esto son los programas de extensión rural que son otorgados por organizaciones privadas (Kay, 2002).

Sin embargo, estas acciones no son más que la tercerización y privatización de las funciones del Estado. Lo que deja en agentes externos la responsabilidad de sus tareas esenciales, que lleva a la precarización de los servicios y limita aún más el acceso a los servicios que este debe prestar.

De igual forma, el modelo neoestructural comprende que hay una diversidad en las zonas rurales, y por lo tanto necesite una mirada diferencial para que estos puedan tener una mejor calidad de vida. Pero recae en la idea que para lograr este objetivo, debe haber un crecimiento económico, por lo cual, plantea que debe hacer una mejora en la capacidad tecnológica para incrementar la producción,

promoviendo un cambio en patrones de producción para “insertarse” y dar respuestas a las necesidades del mercado a través del fomento de cultivos no tradicionales como flores, verduras, frutas de exportación (Kay, 2001).

Lo anterior ha generado una mayor homogenización y cambios en los patrones en la producción de materias primas, fomentando cultivos no tradicionales en aras de generar ventajas competitivas para la exportación, así como la extensión en monocultivos para la vinculación con agroindustria.

IMPLEMENTACIÓN DE ENFOQUE TECNOCRÁTICO DEL DESARROLLO RURAL EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

Desde principios de la década de los años noventa hasta la actualidad, Colombia ha implementado el enfoque de desarrollo rural basado en los modelos neoliberal y neoestructural, teniendo como constante las ideas tradicionales de la modernización de los años sesentas. De manera que la ilustración 7 permite evidenciar aquellas políticas relevantes de los últimos años en relación con el ETDR.

Para empezar, en 1993 se crea la Ley 101 que busca “proteger a los alimentos, promover el desarrollo del sistema alimentario, favorecer al desarrollo tecnológico agrícola en procesos descentralizados y participativos, y fortalecer los subsidios a los campesinos”. Del mismo modo, fomenta la liberalización del mercado que incluye la importación de productos agrícolas, insumos y derivados, pero también promueve la exportación de alimentos sobre todo para la agroindustria (Bustamante, Mateus, & Rojas, 2013; Congreso de Colombia, 1993).

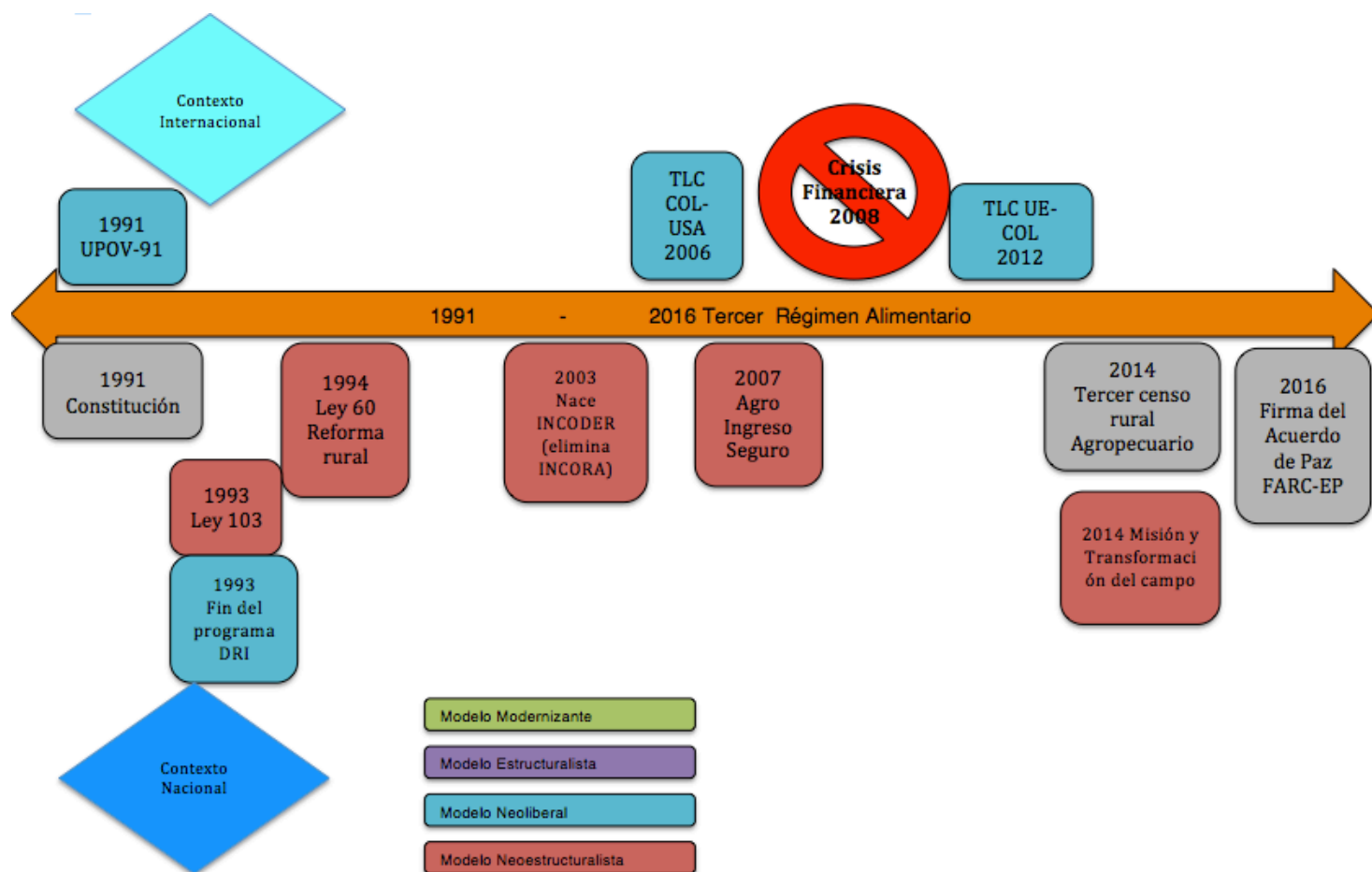


Ilustración 7 Línea del tiempo 3 Tercer Régimen 1991-2016

Fuente: Elaboración propia

Dicha Ley establece los Consejos Municipales del Desarrollo Rural (CMDR) en los cuales se busca la coordinación de los recursos en el corto y el largo plazo, vinculando a los diferentes actores, de modo que los procesos fueran participativos,

representando a la ciudadanía (Bustamante et al., 2013; Congreso de Colombia, 1993). Sin embargo, aunque la Ley promueve estos espacios participativos, se desconoce realmente la incidencia en las políticas públicas.

Por otra parte, se emitió la Ley 160 de 1994 por la cual se creó el Sistema Nacional de Reforma Agraria y Desarrollo Rural, en la cual, buscaba mitigar los problemas relacionados a la concentración de la tierra, promoviendo el acceso al mercado de tierras realizando compras directas por medio de subsidios (Vargas del Valle, 1999). Sin embargo, es importante mencionar que la implementación de esta reforma tuvo alcances muy precarios en términos de la solución al problema de la distribución de la propiedad rural en Colombia.

De igual forma, al finalizar los años noventa se empezó a dar todo un proceso de privatización en muchas de las instituciones y empresas, por ejemplo, el cierre de la Caja Agraria y su reestructuración en el Banco Agrario, lo cual afectó directamente a los campesinos que accedían a los servicios financieros y a las ayudas que este brindaba; la reestructuración del ICA y su división a Corpoica, la que posteriormente se convertiría en Agrosavia.

Para el año 2000, comenzaron las primeras negociaciones del Tratado de Libre Comercio (TLC) con EE.UU, entre 2004 y 2011 (Tole, 2013) y posteriormente con la Unión Europea y otros países de Asia. Gracias a la firma del TLC con EE. UU el Gobierno colombiano en el 2007 estableció el programa llamado Agro Ingreso Seguro (AIS), que tenía como finalidad crear incentivos e instrumentos para que los agricultores del país se prepararan tecnológicamente para producir de manera más competitiva y no se vieran afectados por las negociaciones del Tratado, de manera que este programa buscaba vincular a toda la población rural.

AIS se presentó al país bajo un esquema proteccionista, que buscaba salvaguardar los productores más necesitados. Sin embargo, en la práctica este programa favoreció a la agroindustria promoviendo productos de exportación como

la caña de azúcar, soja, maíz, flores, palma, entre otros (Departamento Nacional de Planeación, 2008). Además, este programa se vio inmerso en problemas de corrupción que terminaron favoreciendo una vez más a los grandes terratenientes y agroindustriales del país.

Ahora bien, retomando las negociaciones del TLC, es importante tener en cuenta cómo estos acuerdos comerciales han tenido unas consecuencias en el campo colombiano. El TLC ha afectado a la agricultura campesina, debido a que esta debe competir contra los productos importados. Esto se debe a que estos alimentos suelen ser subsidiados y protegidos por el gobierno de EE.UU, haciendo que los alimentos se puedan comercializar a un precio más bajo, lo cual lleva a que los campesinos no puedan competir ni en precio, ni volumen (Calderón Navarrete, 2017).

De manera que muchos de los alimentos como trigo, cebada y maíz podrían entrar sin aranceles³⁶ al país, de tal forma que los campesinos que producen estos alimentos se encontrarían en una desventaja para comercializar sus productos. Igualmente, los TLC han fomentado la agroindustria y los monocultivos, especialmente de productos no tradicionales como la palma de aceite, flores, café, entre otros.

Además, al firmar el TLC el país se acoge a ciertos acuerdos internacionales como el UPOV-91³⁷. En ese sentido, Colombia toma elementos del UPOV-91 y los

³⁶ Los aranceles son los impuestos que se le cobran a productos extranjeros con el objetivo de elevar los precios de los productos importados y proteger a la industria nacional.

³⁷ El Convenio Internacional para la Protección de Obtentores Vegetales UPOV 91, es un tratado de propiedad intelectual que busca proteger el mejoramiento de las variedades genéticas, el UPOV-91 es la renovación del UPOV-61 y UPOV-78 (Uribe Arbeláez, 2016). El UPOV-91 busca patentar la tecnología relacionada con las variedades genéticas de las semillas, que pueden ser desarrolladas (como los OGM) o descubriendo una nueva variedad o especie de semillas. Es decir, si encuentran alguna variedad descubierta (que no tenga registro) se puede privatizar y patentar las semillas; en ese sentido, este tratado favorece principalmente a la agroindustria que busca un control corporativo de las semillas.

implementa a través de distintas normas y leyes³⁸, las cuales buscan amparar la comercialización de semillas por entidades privadas. Lo anterior, no es más que la prohibición a la comercialización y al intercambio de semillas criollas y nativas, con el objetivo de fomentar la compra de semillas y el paquete tecnológico de la agroindustria (Uribe Arbeláez, 2016).

Lo anterior permite entrever las relaciones que se tejen enfocadas al fomento de la privatización de los recursos con el fin de favorecer a la agroindustria. Estas lógicas responden a intereses privados, pues al privatizar las semillas buscan generar dependencia de los insumos, de tal manera que se genera una dependencia alimentaria.

Por otra parte, para el año 2014 se inició el informe “Misión para la Transformación del Campo” cuyo objetivo fue la elaboración de un portafolio robusto y amplio de instrumentos y políticas públicas para el desarrollo del campo colombiano de los próximos 20 años. Este documento hace recomendaciones sobre la creación de la política pública rural en aras de promover el desarrollo integral, teniendo un enfoque territorial participativo. Es decir, busca el cierre de brechas, de manera que se tenga en cuenta la diversidad social, económica, cultural y ambiental de las diferentes zonas del país. De esta forma el documento realiza recomendaciones direccionados al Gobierno nacional para dar respuesta en materia de políticas públicas dirigidas a suplir las necesidades de cada territorio (Ocampo, 2014).

³⁸ La Ley 1518 del 2012 está relacionada a los cambios en los regímenes de propiedad intelectual en relación con las semillas. Esta Ley desconoce una serie de derechos constitucionales, ambientales y colectivos, pues busca la privatización de los bienes comunes y del patrimonio de las comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas. Por lo cual, la Corte Constitucional no la aprobó bajo la sentencia C-1051 de 2012 (Grupo de Investigación en Derechos Colectivos y Ambientales - GIDC, 2013). Sin embargo, se han creado otras normas como la 970 del 2010 y la 3168 del 2015, las cuales rigen la venta de semillas patentadas, afectando las comunidades en el manejo de sus semillas criollas y nativas.

Ahora bien, cabe resaltar que el informe de la Misión se enmarcó en la planeación de las políticas públicas para los siguientes años, pero es importante tener en cuenta que en ese periodo (2014- 2016) se realizaban las negociaciones en La Habana para finalizar el conflicto armado, y muchas de las recomendaciones que se hicieron en el documento fueron insumos para el acuerdo final de paz, firmado en 2016.

Tanto la “Misión para la Transformación del Campo” (2014) como “El Acuerdo Final para la Terminación del Conflicto y la Construcción de una Paz Estable y Duradera” (2016) tienen en común la mirada del Desarrollo Rural con Enfoque Territorial (DRT). Este se basa en las ideas del modelo neoestructural, pues plantea que DRT es un proceso de transformación productiva, social e institucional en una zona determinada, con el objetivo mejorar las condiciones de vida y potencializar el desarrollo, a través de la competitividad y el fortalecimiento de las capacidades (Junguito Bonnet, Perfetti del Corral, & Delgado Barrera, 2017).

El acuerdo final basado en la mirada del DRT busca reformular o crear nuevas instituciones. Fruto de lo anterior se crean diferentes Agencias como: La Agencia Nacional de Tierras (encargada de la distribución de la tierra); la Agencia Nacional de Desarrollo Rural (que busca desarrollar proyectos agropecuarios integrales); la Agencia de Renovación del Territorio (encargado de los Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial PDET), entre otras (Caballero, 2018), que tiene como fin generar respuestas a las necesidades de cada territorio de manera descentralizada.

Sin embargo, estas Agencias se pueden ubicar como una expresión del neoestructuralismo, ya que, bajo el lineamiento del Estado, que actúa como agente regulador, orientador y concertador del desarrollo, en la práctica terminan respondiendo a los intereses del mercado, que favorecen a las prácticas agrícolas industriales sobre las economías campesinas.

Lo anterior termina, una vez más, entiendo el desarrollo en términos de crecimiento económico. De igual forma, en 2016 se crea la Ley 1776 por la cual se crean las Zonas de Interés de Desarrollo Rural, Económico y Social (ZIDRES) que busca el fortalecimiento de la industria agropecuaria a través del fomento de explotación de baldíos en zonas aisladas o sin ningún tipo de producción, con fines de fortalecer una producción agraria dedicada a la exportación (Parra de Rincón, 2016).

Las ZIDRES en la práctica favorecen a la agroindustria, fomentando los monocultivos y precarizando aún más la agricultura campesina, debido a que la tierra que se adjudica se prioriza para los grandes agronegocios, ya que el interés está relacionado en suplir las demandas del mercado internacional a través de la producción de cultivos no tradicionales.

A modo de conclusión, es evidente que las leyes y políticas establecidas en los últimos años han estado relacionadas en suplir las demandas del mercado, el cual se rige por una lógica basada en los Regímenes Alimentarios. Lo que ha llevado al fomento de la agroindustria, que está enlazado a los circuitos de comercialización para la exportación de las materias primas, y ha puesto a los alimentos como un bien de consumo, en el que prima el interés económico.

De modo que seguir midiendo el desarrollo en términos económicos, evidencia que los alimentos han sido priorizados para el mercado sobre las comunidades, y, por lo tanto, el Enfoque ha tenido consecuencias en términos alimentarios. Lo anterior debido a que al modificar las formas de producción promoviendo los monocultivos, se pierde toda la diversidad de los alimentos y de cierta forma todo eso se refleja en perder o cambiar la cocina.

VENTAQUEMADA Y TURMEQUÉ

Como se mencionó anteriormente, Boyacá es un departamento con gran variedad de climas y de paisajes; y su cercanía con la capital del país hace que sea una de las zonas más importantes en relación con la producción de los alimentos. De hecho, este departamento hace parte de las zonas denominadas como despensas agrícolas (López Bejarano, 2020). Por lo anterior, las políticas públicas mencionadas a lo largo de este documento han tenido un efecto directo sobre la producción de alimentos en el departamento, incidiendo en las dinámicas en las que se siembra y se consumen los alimentos.

Tomando como base lo anterior, la llegada de la Caja Agraria a Boyacá marca uno de los momentos más importantes en las dinámicas de desarrollo que se estaban planteando en los años setenta. La Caja tenía como objetivo facilitar créditos a la población rural, así como promover la asistencia técnica para erradicar la pobreza en el sector rural, buscando aumentar los ingresos del campesinado y proveer una oferta de alimentos tanto para la canasta familiar como para los productos de las industria y la exportación (Parra Dussan & Rosas Vega, 1988; Sánchez Gil, 2018).

La Caja Agraria además de ofrecer los créditos, adecuó las instalaciones donde se podían encontrar insumos y suministros del sector rural. Y adicionalmente, poseía plantas de producción de semillas mejoradas, para fomentar el uso de semillas tecnificadas, resaltando que una de estas plantas se ubicaba en el departamento de Boyacá, cerca a Tunja (Parra Dussan & Rosas Vega, 1988).

De manera que la Caja Agraria además de conceder préstamos, también era quien proveía de bienes y servicios para la producción de los alimentos, pero todo alineado al cambio de la producción, fomentando los monocultivos y la utilización de las semillas mejoradas que ellos producían.

De la mano de la Caja Agraria y otras instituciones como el ICA, se fomentó la comercialización de las semillas de papa mejoradas. Esto iba de la mano de programas como el DRI, donde se crearon proyectos de transferencia de tecnología para promover el cultivo, logrando de esta forma una expansión casi en un 86% desde los años setenta hasta los noventa (Indicativo & Papa, 1981; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura & Rural, 1999)

Ahora bien, el aumento en los cultivos de papa llevó a que se diera una disminución en los cultivos de otros alimentos tradicionales que se daban en Ventaquemada y Turmequé. Los cereales como trigo, maíz y cebada fueron los cultivos principales desde la conquista hasta mediados del siglo XX. Sin embargo, la producción de esos cereales ha venido en disminución, tanto así que ahora los cultivos de estos alimentos son casi inexistentes en estas zonas (Álvarez Sánchez & Chaves, 2017).

La disminución en los cultivos de trigo, maíz y cebada se encuentra estrechamente relacionada con el incremento en la importación de cereales debido a la apertura económica de los años noventa y los acuerdos comerciales que se establecieron desde comienzos del siglo XXI. De manera que, el incrementar las importaciones de cereales hizo que muchos campesinos no pudieran competir en volumen y en precio frente a los alimentos foráneos. Esto llevó a propiciar migración hacía otro tipo de alimentos donde no se presentará tanta competencia.

2.3 LAS COCINAS Y EL SISTEMA CULINARIO

Comer hace parte fundamental de la vida de todos los seres vivos. Tanto los animales como las plantas se alimentan de diferentes formas. Sin embargo, los seres humanos llevan su proceso a un siguiente estadio, al transformar sus alimentos a través de la cocina, haciendo que estos sean más sabrosos (palatables) y comestibles (digeribles). Además, se impregnan al acto de cocinar una carga

simbólica, por la cual comer va más allá de consumir los alimentos con un fin nutricional.

En ese sentido, las cocinas se componen de ingredientes, herramientas utensilios y espacios (Bullipedia, 2019; Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2010), a partir de los cuales se conforman preparaciones o recetas características de un territorio y se crean las cocinas regionales y tradicionales. Estas cocinas se construyen con el tiempo, a medida que una comunidad consume las preparaciones que se dan en ellas y se vuelven expertos en realizarlas (Mintz, 2003). De manera que las cocinas se caracterizan por ser construidas a partir de sensaciones y saberes prácticos que le dan a un grupo identidad y sentido de pertenencia (Ministerio de Cultura & Fundación Acua, 2015).

A pesar de que estas cocinas son el reflejo de la memoria de los pueblos, de la identidad y del arraigo, sus prácticas no son estáticas; pues, así como cambia la sociedad y la cultura, la cocina hace lo mismo. Por lo tanto, es posible decir que las cocinas tradicionales son las prácticas del pasado que permanecen vivas en el presente (Arévalo, 2004).

Como una práctica viva, la cocina se debe recrear para mantenerla vigente en la cultura. Sin embargo, existe una gran preocupación por perder las cocinas tradicionales y regionales debido a diferentes factores como la modernidad y la globalización, procesos que de cierta forma promueven la estandarización y la homogenización de las dietas, así como la individualización de la sociedad (Contreras Hernández, 2005; Díaz-Méndez, 2005), con denotadas implicaciones en el proceso colectivo alimentario.

De igual forma, es importante aclarar que el concepto de cocinas se acerca a los planteamientos expresados por Mintz (2003) con relación a la *cuisine*. Entender la cocina como *cuisine*, implica comprender que hace parte de un sistema de métodos tradicionales de preparación, a base de productos locales o regionales.

Esas preparaciones son parte de conocimientos colectivos y son el resultado de la experiencia y de la historia de la comunidad. Por tal razón, no solo involucra a la cocinera (o) sino también al comensal, ya que este tiene una visión y un sentir alrededor de la cocina y la comida (Good Eshelman, 2011). Es por esto por lo que las cocinas deben ser entendidas de manera amplia, pues su acción trasciende la transformación del alimento.

Por su parte, el Estado colombiano a través del Ministerio de Cultura desarrolló la *Política Para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia* (2012), que busca promover las cocinas tradicionales, así como brindar herramientas para su fortalecimiento. En este documento, las cocinas, además de estar relacionadas con historias, técnicas y símbolos referentes de la identidad, se relacionan con el sistema culinario (*Ibid*).

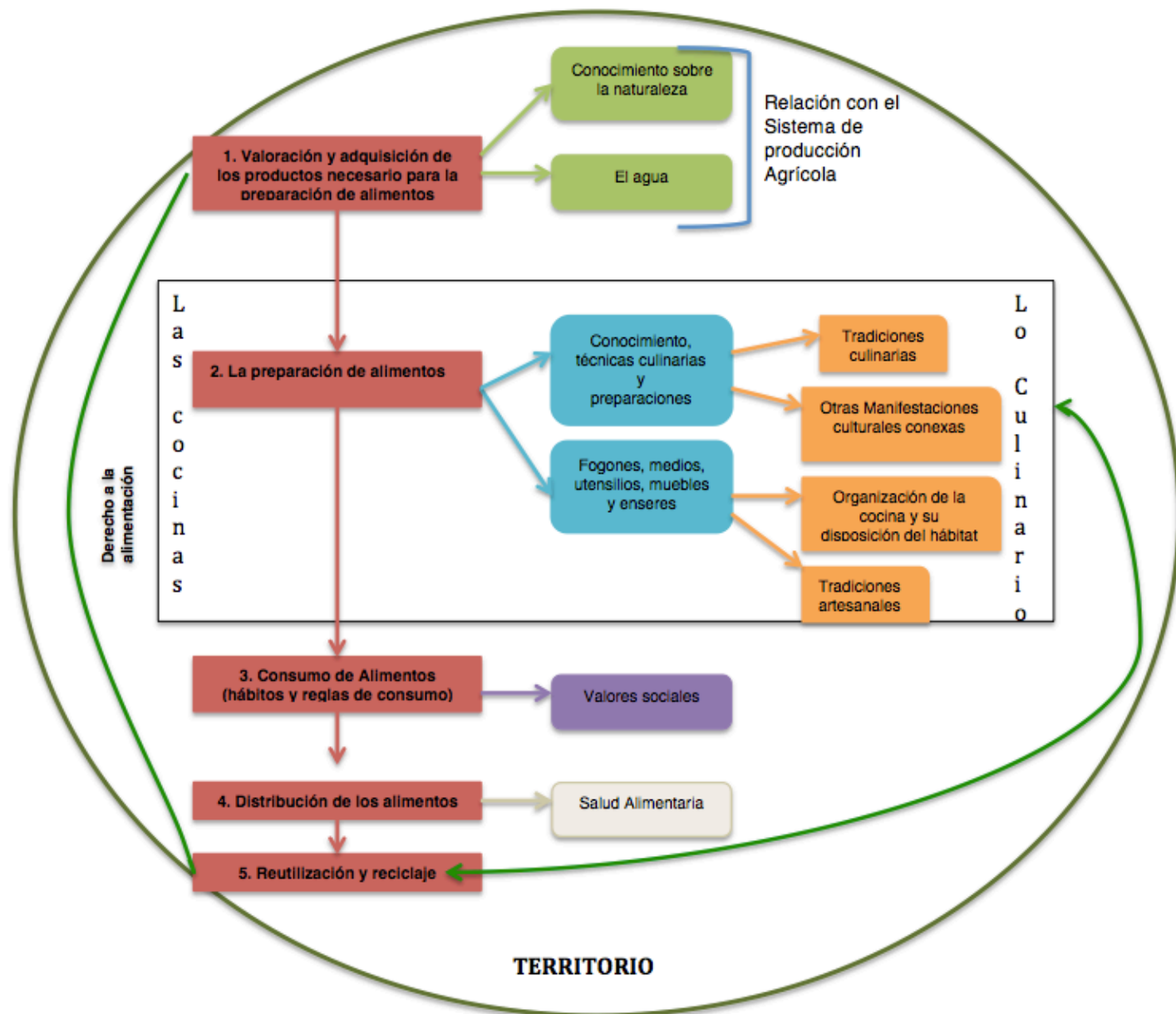


Ilustración 8 El Sistema Culinario

Fuente: Elaboración propia a partir de la política de cocinas tradicionales (Ministerio de Cultura, 2012).

Ese sistema culinario se conforma por las diferentes expresiones en torno a lo alimentario, que va desde la producción, la preparación y transformación, hasta las prácticas y costumbres que se tejen alrededor de los alimentos, de manera que las cocinas son solo un elemento más que conforma ese sistema. El sistema

culinario es diverso y complejo, en él no es posible separar a las cocinas de la producción de los alimentos, pues estas responden a unas dinámicas del territorio. Si bien es claro que esta investigación se centra en las cocinas y lo que abarcan, es necesario tomar en cuenta los otros elementos que conforman el sistema culinario, para tener una visión holística de lo que significa y simbolizan las cocinas. La Ilustración 8 evidencia la complejidad del sistema culinario y de las cocinas.

Como se muestra, el sistema toma cuerpo en un territorio que brinda unas características específicas cuando se relaciona con el sistema agrícola. Su primer elemento alude a la producción alimentaria que responde a unas formas de producción propias del territorio, en el que destaca el conocimiento de la naturaleza, en particular la estrecha relación con la diversidad y el agua, aspectos clave del sistema culinario.

El segundo elemento del sistema son las cocinas, en el que la transformación de los alimentos es el punto central. Desde allí, se resaltan las técnicas y conocimientos para la preparación de los alimentos, que evidencian, además del manejo de los ingredientes, los saberes para aprovechar diferentes productos. De igual forma, las técnicas se unen a las herramientas utilizadas para la elaboración de las recetas, que en muchos casos son fundamentales para cocinar; incluso, el uso de los utensilios está directamente relacionado en la realización de recetas (Bullipedia, 2019), pues cuando hay un reemplazo o cambio de las herramientas éstas pueden afectar el producto final³⁹.

Del mismo modo pasa con los espacios donde se cocina, ya que estos no solo determinan el tipo de alimentos que se van a preparar, sino también suelen

³⁹ Un ejemplo de esto es el caso del uso de las múcuras de barro para la fermentación de la chicha, la cual ha sido cambiada por barriles de madera o acero, lo que afecta su sabor e incluso su calidad (Calvo Isaza & Saade Granados, 2002). Las múcuras de barro son un recipiente mediano de la familia de los cántaros (recipiente para conservar líquidos), que era utilizada para recoger y almacenar agua y otras bebidas.

tener connotaciones simbólicas alrededor de las comidas. Es por eso que deben ser tomados en cuenta para identificar los cambios que se dan en este aspecto y las repercusiones que se reflejan en las prácticas de las cocinas.

Respecto a los hábitos de consumo, tercer elemento del sistema, se relacionan a los momentos de consumo (desayuno, almuerzo y comida), pero también a épocas especiales en las que se preparan determinados alimentos. En ese sentido, las cocinas exaltan, además de las preparaciones, los simbolismos que se dan a través de las preparaciones mismas en determinadas épocas.

El cuarto elemento del sistema se expresa en la distribución de los alimentos en las familias y las comunidades, y permite identificar cómo responde a dinámicas sociales propias que dan cuenta de la distribución por sexo, edad, jerarquía o condiciones especiales como discapacidad, embarazo, entre otras.

Finalmente, el sistema toma en cuenta la reutilización y el reciclaje el cual se puede unir en dos vías. La primera es el reciclaje de las materias primas, relacionado a los conocimientos del medio ambiente a través de la elaboración de “alimentos para la tierra”, lo que se conoce como compostaje. La segunda se asocia con la cocina de reciclaje, es decir, la reutilización de las materias primas para crear platos nuevos y evitar su desperdicio⁴⁰.

Queda por resaltar que todo el sistema culinario se relaciona con el Derecho Humano a la Alimentación (DHA)⁴¹. Desde esta mirada no solo buscan garantizar el acceso y la disponibilidad de alimentos, sino que tiene como base que estos

⁴⁰ Un ejemplo de esta cocina de reciclaje es la torta de almojábana (Sasson, 2016).

⁴¹ El DHA se garantiza cuando “todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. El DHA adecuada no debe interpretarse, por consiguiente, en forma estrecha o restrictiva asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos” (Observación General 12, 1999).

hagan parte de su cultura e identidad. Lo que lleva a proteger y promover los conocimientos y los usos de los alimentos tradicionales.

La mirada del sistema culinario permite entender la interacción que tienen las cocinas con los diferentes ámbitos relacionados a lo alimentario. Así se evidencia que el acto de cocinar no está aislado de relaciones ambientales, políticas, sociales y culturales, pues refleja el sincretismo alimentario.

IDENTIDADES Y SIMBOLISMOS DE LAS COCINAS

Comprender que la cocina trasciende de las técnicas, las preparaciones, los utensilios, así como del espacio físico, es fundamental para entender sus implicaciones culturales y sociales. Por tal motivo es indispensable reconocer que cuando se habla de las cocinas, estas se encuentran atravesadas por unas expresiones características que comprenden diferentes símbolos y significados, los cuales brindan identidad a los miembros de diferentes grupos humanos.

Desde las cocinas se marcan pautas de vida. Por ejemplo, las primeras comunidades se conformaron en torno a un fogón, ya que para mantener vivo el fuego necesario para cocinar se requería del trabajo comunitario. De esta forma, comer se volvió un acto social, el momento de contar historias, crear rituales, y fortalecer los lazos (Fernández-Arnesto, 2004), porque las personas se alimentan para sobrevivir, pero comen para compartir (Fischler, 1995).

Esta capacidad que tiene la cocina de crear comunidad, identidad y arraigo, genera una sensación de cercanía, de apropiación e identidad (Contreras, 2013), que se expresa en las diferentes formas de preparar los alimentos, los momentos de consumo, la obtención de los productos, los lazos que se forman al compartir los alimentos, así como a partir de comprender la existencia del otro (Fischler, 1995).

La alteridad es reconocer que existe el otro, que piensa y siente diferente a uno (Durán Monfort, 2012), en este contraste se genera una reflexión de lo propio y de aquello que denominamos otro. Desde las cocinas, esa alteridad se puede ver reflejada en la elección de los alimentos para el consumo, así como las técnicas de transformación que se utilizan.

De igual forma, la identidad hace parte fundamental en la construcción del individuo y de la comunidad. Por un lado, la memoria colectiva se basa en los contextos históricos particulares, en un período de tiempo, donde se consolidan elementos culturales (Maldonado & Oliva, 2010); esta memoria se forja a raíz de momentos específicos para brindar soluciones que apoyen a toda la comunidad y suele exaltarse alrededor de fechas o momentos relevantes (García Molana, 2017), por ejemplo, las preparaciones tradicionales como las ollas comunitarias o en las recetas relacionadas a celebraciones religiosas.

Por su parte, la memoria individual se relaciona más a lo sensorial de la cocina, los olores, los gustos, los sonidos, las imágenes y las sensaciones físicas relacionadas con el tacto. Esta es capaz de remitir a las personas a momentos puntuales y sentimientos propios alrededor de una preparación que se evocaron al prepararla y consumirla.

Es así como la memoria, tanto individual como colectiva, se nutre de las experiencias y se anuda en los recuerdos y las historias. Siendo capaz de remitir a las personas a momentos puntuales y exaltar sentimientos alrededor de las preparaciones.

De esta forma, la memoria recrea la cocina por los sabores que reproduce y también por las experiencias a las que se ligan. Y aunque los recuerdos pueden ser individuales o colectivos, ambos permiten generar lazos a partir de valores, sentimientos y emociones (Sánchez Romero, 2008).

Ahora bien, la memoria tiene un papel fundamental cuando se habla de la tradición oral, pues la mayor parte de los saberes culinarios son transmitidos de este modo (Ministerio de Cultura, 2012). Las cocinas viven también a través de las narraciones y los mitos relacionados a los alimentos, de manera que no solo se transmiten las recetas y los conocimientos, sino que cuenta el pasado real o imaginario.

Si bien la tradición escrita preserva las recetas en el tiempo y codifica las prácticas y los saberes a través de los recetarios, la tradición oral es de suma importancia en las cocinas regionales y tradicionales pues si no se reproduce, si no se cocina, la memoria y la simbología que contiene corre el riesgo de desaparecer a largo plazo (Montanari, 2004).

En general, se puede decir que las cocinas son la historia viva de los pueblos, en ella se plasman los momentos históricos que permiten conectar a las personas y refleja también los aprendizajes que se dieron. Por esto, las cocinas son una de las formas en que se expresa la cultura, pues transmiten las sutilezas de la vida.

TERRITORIO, DESARROLLO Y COCINA

La etimología de hogar es fogón, *donde nace el fuego*, el centro de la familia (Pinilla, 2005). El fogón, además de ser el centro de las reuniones, es también un lugar de educación y de transmisión del conocimiento (Cerón Hurtado & Molina Bedoya, 2013). Ese conocimiento no solo recae en el uso de los alimentos, sino también en las dinámicas de siembra, las relaciones con el otro, el conocimiento del territorio y las experiencias.

En esa transmisión que se da alrededor del fogón se habla del territorio, entendido como el espacio apropiado y construido por las personas que lo habitan y se afirma en medio de él (Porto-Gonçalves, 2009). Cada territorio tiene

características particulares que determinan los períodos de siembra y de productos que se dan, de manera que cada cocina es la representación de sus sistemas productivos.

En ese sentido, “comer geográficamente” es lo más práctico y habitual que hacen los seres humanos (Montanari, 2004), porque se utilizan y optimizan los recursos del territorio y los vuelven versátiles en sus modos de cocinar; exaltando la diversidad, se mantienen vivos los saberes, se fortalece la identidad y la cultura.

Desde esta perspectiva, la cocina y el campo tienen un vínculo indisoluble, pues claramente los alimentos provienen (en su inmensa mayoría) de la producción agropecuaria, es decir, la siembra está relacionada con su forma de consumo, un ejemplo es el “mute”, un plato asociado con el sistema agrícola o “mutal”⁴², en el que los productos sembrados en las huertas son la base de la receta (Vargas Roa, Monsalve Parra, Jaramillo Sanabria, & Gámez Piñeros, 2016).

Como esta preparación, se pueden encontrar muchas otras recetas a lo largo del país. Sin embargo, debido a la modernización en la producción de los alimentos, la relación siembra-consumo se ha modificado (Mintz, 2003) al promoverse unas formas de producción que corresponden a las lógicas acumulativas del Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural y los Regímenes Alimentarios, descritos anteriormente.

⁴² “Mutal” es una forma antigua de siembra, en donde se ponen diferentes semillas de granos y tubérculos en un mismo hoyo. Por lo general son maíces, papa, garbanzo, habas, frijol (Monsalve Parra, 2006).

En ese sentido, Van der Ploeg (2010) ha clasificado las formas de producción en tres categorías: la agricultura campesina⁴³, agricultura empresarial⁴⁴ y la agricultura capitalista⁴⁵, estas corresponden al tipo de siembra que se tiene, la intensidad del cultivo, a la extensión del mismo, así como a la identificación de a quiénes van dirigidos esos alimentos.

Estos modos de producción influyen en los tipos de alimentos que se obtiene en cuanto a calidad, cantidad, variedades, etc. Y promover o fomentar un modo de producción incide en los alimentos que se comercializan y se consumen. De manera que, al priorizar el modo de producción agroindustrial se fomenta la estandarización de los productos, que desencadena en una pérdida de semillas.

En ese sentido, el Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural ha priorizado la agricultura empresarial y la agricultura capitalista, lo que no solo ha tenido un efecto en lo económico brindando apoyos para la expansión de los monocultivos, sino que también ha tenido consecuencias ambientales y culturales al homogenizar las producción de alimentos limitando las variedades de productos e influyendo en la conservación de las semillas y, por lo tanto, en la transmisión del conocimiento para la utilización de los alimentos.

De esta forma, la cocina se ha transformado de acuerdo con la “disponibilidad” de los alimentos que se encuentran en los territorios. Algunas

⁴³ Anteriormente se había hablado de los diferentes tipos de agriculturas basado en el concepto de Escobar. Sin embargo, en este momento se toma como referencia la mirada de Van der Ploeg (2010) pues permite entender de manera más clara la diferencia entre las tres. Por consiguiente, se entiende como agricultura campesina a las formas de producción sostenible, donde la mano de obra es mayoritariamente familiar y la producción es para el autoconsumo y el mercado (p. 20).

⁴⁴ La agricultura empresarial se entiende como las formas de producción más especializadas y tecnificadas con mayor enfoque en satisfacer las necesidades del mercado –y por ende tiene una fuerte dependencia al mercado- (*Ibid*, p. 20).

⁴⁵ La agricultura capitalista se entiende como aquella de gran escala, donde la producción está proyectada a la maximización de las utilidades, utiliza mano de obra asalariada. Por lo general se encuentran unidas a monopolios industriales (*Ibid.*, p. 20).

investigaciones han asegurado que la pérdida de la biodiversidad ha ceñido el consumo a 12 especies de productos alimentarios en el mundo y que se ha perdido el 75% de la biodiversidad vegetal en el planeta (Monsalve Suarez, 2016), lo que a su vez ha implicado limitar la diversidad en la dieta y las formas en que se cocina.

Por otro lado, al fomentar la exportación e importación de los alimentos, el Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural ha priorizado la producción para el mercado internacional y como consecuencia se han delimitado los alimentos para responder a las necesidades de los mercados. Al mismo tiempo, al incrementarse las importaciones se han reemplazado los ingredientes y las preparaciones, fomentando el desarraigo de las cocinas tradicionales. Lo que en definitiva tiene unas implicaciones no solo en la trasmisión del conocimiento, sino que también, pone en evidencia la fragilidad del equilibrio que une al medio ambiente y la alimentación (Douglas, 1995).

MODERNIDAD, GLOBALIZACIÓN Y COCINA

El desarrollo concebido desde la visión de la modernidad centra la mirada en el crecimiento económico y el individuo. El discurso se basa en un imaginario que ubica en una escala de “progreso” y divide a los países en desarrollados o del Norte Global y en subdesarrollados o Sur Global (Dussel, 1995; Escobar, 2007; Jiménez Herrera, 2015); para que estos últimos puedan alcanzar a los primeros, se considera necesario que hagan sacrificios que les ayuden a tener un avance, en especial bajo la mirada económica.

Esas visiones han tenido diferentes enfoques que han influido, por un lado, en las formas de producción y, por el otro, en una homogenización y un cambio cultural, pues, de acuerdo con este modelo de desarrollo, las culturas tradicionales,

al considerarse como “atrasadas”, son un limitante para generar un desarrollo económico.

En ese sentido, la alimentación y las cocinas inmersas en la cultura deben transformarse y adaptarse a la llamada modernidad alimentaria que ha llevado a una deslocalización de los productos, un desconocimiento de los productos tradicionales y un desarraigo a las costumbres alimentarias, dando lugar a una alimentación homogénea en la que los alimentos y por lo tanto las cocinas, carecen de sentido, de historias e identidad (García Arnaiz, 2005).

Desde una perspectiva más general, la modernidad alimentaria ha traído una globalización y una industrialización de los alimentos que ha permitido alargar la vida de los productos, incrementar su disponibilidad (sin que estos necesariamente sean de mejor calidad), transportarlos y almacenarlos de manera más eficiente y disminuir su tiempo de preparación. Gracias a esto, las personas gozan ahora de más tiempo para realizar otras actividades.

Sin embargo, la industrialización de la alimentación también ha generado una estandarización en los patrones de consumo, pues determina el tipo de dietas, los ingredientes, los métodos y finalmente las recetas (CONAIBO, 2013). De igual forma, la globalización ha llevado a un orden alimentario *hiperhomogéneo* en lo nacional e internacional, que responde a las lógicas de acumulación de las agroindustrias y de las políticas económicas, y lleva a la desterritorialización de los alimentos, así como a la ruptura del vínculo con la tierra y la cultura, logrando así el abandono o reemplazo de los platos tradicionales por unos nuevos ya sean adoptados o impuestos⁴⁶ (Ibid).

⁴⁶ Cuando se habla de imposición alimentaria, hace referencia a las políticas como las ayudas alimentarias, que fomentan el cambio de los alimentos. Este aspecto fue descrito en la discusión sobre los Regímenes Alimentarios.

De igual forma, la modernidad alimentaria se aleja y afecta a la *cuisine/cocina*, pues no solo rompe el vínculo con la tierra y los espacios de producción de los alimentos, poniendo en riesgo los sistemas productivos, sino que también vende una idea de “libertad” que, tras la idea de poder elegir entre una gran cantidad de productos, en realidad oculta que las decisiones tomadas alrededor de los alimentos son constreñidas por el marketing y la publicidad que legitiman el poder hegemónico de la industria (Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011; Mintz, 2003)

Sin embargo, se han gestado procesos contrarios derivados de la modernización y la globalización. Se trata de movimientos que han buscado fortalecer las cocinas tradicionales y regionales, llevando la atención a los sabores locales, en los que el territorio se exprese a partir de sus cocinas. Esos procesos de resistencia se han dado como una forma de respuesta a las crisis. De esta manera, la cocina resiste, persiste y se resignifica cuando se buscan las raíces alimentarias (Montanari, 2004).

Si bien el hambre no permite divagar más allá de solucionar el problema de la escasez, sí brinda herramientas de supervivencia que acercan a las comunidades a lo que habitualmente comen, adaptando los recursos, técnicas y demás herramientas para preparar las comidas conocidas (Montanari, 2004). Es en medio de la escasez cuando surge el ingenio y se rescatan conocimientos que aporten a superar la crisis.

A modo de cierre y teniendo en cuenta los diferentes análisis, es posible afirmar que, la cocina por ser una actividad dinámica se encuentra influenciada por diferentes factores sociales, ambientales, económicos y culturales, los cuales atraviesan constantes cambios y transformaciones. Sin embargo, diferentes políticas de orden económico y social influyen en una aceleración de cambios que pueden generar afectaciones en las culturas y sistemas sociales de los territorios.

Esto quiere decir que, el Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural y los Regímenes Alimentarios han tenido una influencia en las cocinas regionales o tradicionales, pues sus lineamientos en pro de un crecimiento económico han tenido como consecuencia una homogenización de productos, conocimientos y saberes en torno a los alimentos, lo que ha llevado a un desarraigo territorial y lo alimentario, que en definitiva han alejado a la cocina y los alimentos de su carácter simbólico e identitario, desconociendo no sólo saberes sino también sabores. Es por eso que surge la necesidad de repensar la importancia de los alimentos y sus orígenes, y de comprender que la cocina además de transformarlos nos transforma a nosotros.

CAPÍTULO 3

La cocina reflexiva significa prestar atención a lo que nuestros sentidos nos dicen mientras preparamos la comida, relacionar esa información con la experiencia pasada y con el conocimiento de lo que le está ocurriendo a la sustancia interna del alimento, y ajustar la preparación de acuerdo con todo ello (McGee, 2007, p. 4)

“Soy hijo de campesinos y lo digo con orgullo, campesinos son los míos como lo han sido los tuyos. Que vivan los campesinos y que los dejen vivir, que el campo sin campesinos existe sin existir” Jorge Velosa

La primera parte de esta investigación se ha basado en un análisis histórico y conceptual alrededor del Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural, los Regímenes Alimentarios y su relación a las cocinas (desde una visión holística, basada en el sistema culinario), lo que permite sentar la estructura para el análisis de la investigación.

Ahora bien, esta tercera parte se ubica en las perspectivas y las experiencias de algunos campesinos de Turmequé y Ventaquemada, quienes han vivido los efectos de las políticas agrarias enmarcadas en el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural.

De manera que, desde el sentir y pensar de los campesinos y campesinas esta investigación toma fuerza, ya que al escucharlos se puede identificar las implicaciones que ha tenido el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural en la vida de ellos y en la cocina misma, puesto que las políticas han sido dirigidas a “desarrollar” al campesinado, ignorando sus saberes y conocimientos propios.

En este contexto, en este capítulo están las voces de los campesinos y campesinas, desde una mirada histórica que permita analizar a través del tiempo los efectos del enfoque en las cocinas, sus cambios y también las resistencias que se forjan en cada territorio.

El primer apartado del capítulo busca dar respuesta al segundo objetivo específico, donde se exponen las transformaciones en las cocinas por el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural. Mientras que los apartados restantes, pretenden responder al tercer objetivo con relación a los cambios en los modos de vida campesina vinculados a las cocinas por el enfoque.

3.1 LAS COCINAS Y LOS ALIMENTOS

Chicha y Guarapo

La carretera tiene su propia forma de mostrar el territorio, además del paisaje evidente que se extiende a su alrededor, hay diferentes historias que se tejen sobre ella. Los paraderos de comida son una forma sutil donde se cuenta y se expone los sabores de una región.

El camino que conduce a Ventaquemada y Turmequé está marcado por un gran número de paraderos que anuncian la tradicional *Arepa Boyacense* que, con su color amarillo del maíz y su relleno de queso, hace florecer para quienes la conocen, diferentes sensaciones. Estos paraderos se han vuelto casi obligatorios para aquellos que se dirigen a la capital o que salen de ella, ya que esta arepa brinda la bienvenida o la despedida del departamento de Boyacá.

La arepa boyacense es sin duda alguna un símbolo para los habitantes de Ventaquemada, pues además de tener un festival en torno a ella, hay ciertos secretos que se esconden a su alrededor. Además de la arepa, hay una bebida que

también está presente en el territorio: el guarapo⁴⁷. Tal vez esta bebida actualmente no es ponderada de la misma forma en que lo está la arepa, pues ella, junto a la chicha⁴⁸ han sido menospreciadas, estigmatizadas y perseguidas, pero es gracias al guarapo que el municipio recibe su nombre.

*“Según dicen **la Venta** (el nombre del comercio) era una venta de guarapo, es decir como una tienda de guarapo y la quemaron (...) Por eso el pueblo lleva el nombre de la venta de guarapo que se quemó, **Ventaquemada**”* (Doña Leticia, transcripción conversación telefónica, 2020).

Por su parte, Turmequé lleva el nombre del cacique Turmeké (Díaz Jaramillo, 2013), aunque también por el *tejo*, el “deporte nacional”. El tejo o turmequé, en realidad es un juego que tiene sus orígenes en los pueblos originarios de esta región. Se ha denominado el ‘deporte nacional’ gracias a la aceptación que tiene a lo largo del país.

La alta sociedad colombiana ha gozado de este juego y lo ha apropiado hasta generar refranes que lo aluden, como es el caso de la expresión “esto es de alto turmequé” refiriéndose a que algo que goza de gran prestigio. Sin embargo, y a pesar de que el tejo es apreciado por gran parte de la sociedad, el carácter popular del juego hace que lo relacionen el consumo de la chicha, ya que tradicionalmente estas actividades van de la mano. En los espacios donde se juega tejo, además de encontrar chicha, también es frecuente el consumo de guarapo y cerveza, esta última como reemplazo de las primeras.

La chicha y el guarapo son bebidas ancestrales y tradicionales del campo colombiano, que se asocian al trabajo de los habitantes rurales. Estas bebidas,

⁴⁷ Guarapo es una bebida fermentada de la caña de azúcar, puede variar algunos ingredientes dependiendo de la zona del país.

⁴⁸ Chicha es una bebida fermentada principalmente a base de maíz, es una herencia cultural de las indígenas. Cabe resaltar que esta preparación se suele realizar en diferentes zonas del país.

además de quitar la sed y dar fuerza para el trabajo, también son bebidas familiares que disfrutaban todos; pues hay guarapos y chichas, suaves y fuertes. Las bebidas fuertes son utilizadas principalmente para celebraciones, ya que contienen un mayor grado de alcohol, lo que produce mayor estado de embriaguez; y las bebidas suaves son usadas en su mayoría para el trabajo, o para consumir a lo largo del día.

Las bebidas que se usan *“para fiesta u otras actividades eran la chicha y el masato”*, dice don Rafael Hugo (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019). Para el trabajo *“El guarapo si era, mejor dicho, la bebida para los obreros y para uno porque en ese tiempo no había jugo”*, complementa doña Hermencia (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019). También acompaña la comida en diferentes momentos del día, ya que usualmente estas bebidas se consumen con otro tipo de preparaciones, como lo cuenta doña Hermencia: *“se hacían unas mezclas, de harina de maíz con panela dulce, dulce. Y quedaba una harina más rica con canela, con guarapo y con leche”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

En cuanto a la versatilidad de las chichas, don Rafael Hugo cuenta que se hacía *“...chicha de Maíz, chicha de siete granos⁴⁹, chicha de arracacha y chicha de ibias”* (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019). Estas bebidas hacen parte de la memoria que se mantiene viva, pues a pesar de que se ha visto diezmada su preparación y consumo, todavía hay quienes saben prepararlas. Doña Graciela reconoce que ella no sabe preparar estas bebidas, pero familiares de ella sí, *“...la chicha, mis hermanas sí la saben hacer, pero yo no, ni masato. Hacían chicha de maíz, chicha de arracacha... ¡ah! ¡Y la chicha y el masato de ibias! Si lo hace muy bien mi esposo, es delicioso”* (Transcripción entrevista, Turmequé, 2019).

En cuanto a la disminución en la preparación y el consumo se podría decir

⁴⁹ Los siete granos tostados son: Habas, alverja, trigo, cebada, maíz, frijol y garbanzo.

que se debe a tres razones. Primero, ha habido un aumento en la prohibición⁵⁰ en la venta de estos productos, en diferentes zonas del municipio y del departamento (Urbina Espinel, 2019). En segundo lugar, se ha dado un reemplazo de estas bebidas por jugos u otras bebidas (como cerveza o gaseosa); Finalmente, el consumo de estas preparaciones se daba principalmente durante las jornadas de trabajo, y el hecho de que ahora sea más difícil encontrar mano de obra para trabajar, ha tenido como resultado una disminución en la realización.

Envueltos y Arepas

Al igual que la chicha, los envueltos hace parte de las preparaciones ancestrales de esta zona, ya que son la herencia cultural de las comunidades indígenas que habitaron esta área. Los envueltos y la chicha se siguen preparando casi igual a como se hacían antes, de manera que, por lo cual la base de esta preparación sigue siendo el maíz. En cuanto a la forma de envolverla sigue utilizándose los ameros⁵¹ u otras hojas de la zona; lo único que ha cambiado ha sido la adición de algunos ingredientes como azúcar o panela, queso y en ocasiones uvas pasas (Rojas de Perdomo, 1994).

⁵⁰ La chicha y el guarapo han sido sensuradas en diferentes momentos de la historia de Colombia, y desde mediados del siglo XX esta ha sido prohibida en diferentes escenarios. Este hecho está vinculado al desprestigio que se dio por parte de la industria cervecera, en aras de posicionar su producto y de esta forma desplazar las bebidas tradicionales por bebidas industriales (Alzate Echeverri, 2006; Pérez, 2015). Estas formas de dominación han sido utilizadas en diferentes países, un ejemplo de esto es el intento de prohibición del mezcal y el pulque en México (Pachón, Bokelmann, & Ramírez, 2017).

⁵¹ Los ameros son las hojas que recubren la mazorca de maíz.



Fotografía 5 Mazorca para envueltos

Fuente: Eliana Cortés Maldonado (2020)

Pero al igual que la chicha y el guarapo, ha disminuido la frecuencia en que se hacen. Don Rafael Hugo narra que *“los envueltos de maíz, toda una vida haciéndolos... cada ocho días tocaba hacer los envueltos”*, sin embargo, *“ya no hay los envueltos de seguido, ni las arepas, ni maíz”* (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

Desde esta perspectiva, es claro que el conocimiento del cómo hacer estas preparaciones se mantiene, aunque se prepare con menos frecuencia de lo esperado, ese saber sigue allí. Estos saberes los sigue reproduciendo las personas mayores, pero son pocos jóvenes los que tienen interés en aprender estas preparaciones, lo que puede llegar a un riesgo de perder el conocimiento alrededor de esta preparación.

Igualmente, algunas formas de envolver y ciertas variedades de hojas utilizadas en este proceso han dejado de utilizarse. Doña Aura Lilia y doña María Adela cuentan que *“los envueltos se hacían anteriormente en hojas de quiche, está*

hoja que es una mata de monte. Sin embargo, ya no se encuentra fácilmente y si se encuentra, son hojas muy pequeñas que no funcionan para los envueltos” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).



Fotografía 6 Ameros para envueltos, Ventaquemada

Fuente: Fabián García Cifuentes (2019)

La disminución en los usos de las variedades silvestres es de alguna manera el reflejo de la pérdida de diversidad biológica en el territorio. Debido a que el entorno ha cambiado, algunas de las especies se han perdido, lo que, por supuesto está relacionado con el crecimiento de los monocultivos, que han expandido la frontera agrícola y homogenizado el paisaje. De igual forma, los monocultivos vienen acompañados de paquetes tecnológicos propios del Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural, que incentivan el uso de insumos de síntesis química, los cuales en el corto plazo mitigan la incidencia de problemas fitosanitarios, pero a largo plazo transforman los ecosistemas.

Naturalmente, la pérdida de diversidad en los ecosistemas tiene implicaciones en el conocimiento del entorno, y también en los saberes relacionados a las cocinas. Una razón para explicar esto es que en dicha diversidad se encuentran las diferentes especies para crear y recrear platos; del mismo modo, a través de ella también se genera apropiación del territorio, que viene de la mano con su cuidado y preservación.

Además de lo anterior, las variedades de maíces y otras especies de la diversidad agrícola han ido en disminución. De hecho, don Ignonel recuerda que en los años setentas había *“...maíz el amarillo, el arenal que era casi transparente, el guava, semilla que se acabó, (...) y que daba a los tres meses y que la caña era en zigzag, nunca era recta. Echaba una mazorca de 20 cm de largo y los granos demasiado gruesos, era de harina, maíz que se acabó. El blanco, el claro -el mismo blanco pero transparente- (...) el maíz arroz el grande y el pequeño, el cuchuco”*. Igualmente, doña Graciela agrega que había también *“maíz rojo, negro y pintado”* y *“maíz verde”*, complementa don Saúl (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Cada variedad esta relacionada con unos usos específicos. Por ejemplo, *“el maíz amarillo es el de las arepas, el de la sopa, el de cuchuco, pero no para el mute (...) hay unos maíces pa’ sopa, otros pa’ harina, otros pa’ los envueltos y así”*, narra doña Visitación (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019). De manera que *“uno reconoce el maíz por la textura, para definir su uso”*, agrega don Mauricio; por lo cual, *“para los envueltos cualquier maíz sirve, pero para las arepas es el maíz de harina, o se pela el maíz y se hacen las arepas de maíz pelado (...) aunque tienen diferente procedimiento de hacer (...) depende del maíz se hacen procesos diferentes. El maíz arroz se usa para sopas, para arepas, para envueltos, pal mute, pa’ maíz tostado o frito. Y el maíz amarillo sirve igual para todo... pero no sirve para el cuchuco, pero para espesar sí. Hay también maíz blanco arroz, pero también hay*

maíz más blanco de harina”, concluye doña Visitación (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

A pesar de la riqueza de saberes alrededor de los maíces, cada vez se preparan menos recetas con maíz, porque se siembra menos. Por eso, doña Hermencia cuenta que *“hay preparaciones como el maíz tostado y la harina de maíz que ya no se hacen, porque ya uno no tiene cultivo de maíz, y si tiene maíz, va y lo vende a la plaza, todo es para la venta. Pero si necesita hacer un amasijo hay que correr al pueblo a comprar la harina, porque ya no tiene maíz (Transcripción entrevista, Turmequé- AITAB-, 2019).*



Fotografía 7 Maíces y Doña Graciela, Turmequé

Fuente: Fabián García Cifuentes (2019)

A lo que don Rafael Hugo complementa: *“hay preparaciones que ya no se hacen, pero no se olvidan. A la gente especialmente a los jóvenes, ya nos les gusta nada y no se comen nada. Y hay productos que ya no se consiguen como las ibias y las rubas (...) La gente deja de comer algunos productos, en especial las nuevas*

generaciones, entonces son cosas que uno deja de “agricultar”. Por eso uno ya ni las siembra ni las consume” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019). Y retumba en el sentir de doña María Adela, pues dice *“Ya todo se está acabando, pues no se acaban los nabos, pero “nadien” compra, mejor dicho ya nadie come”* (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

Estas historias plantean una pregunta: ¿Ya no se siembran los alimentos porque no se consumen, o no se preparan los alimentos porque no se encuentran los productos? Es claro que esto es un círculo vicioso y que el análisis para comprender qué está pasando es complejo ya que puede tener diferentes aproximaciones. Efectivamente, hay alimentos que se producen muy poco por la falta de mercado que tienen, y esto responde a dos razones principales. La primera, las personas ya no hacen las preparaciones porque es más difícil encontrar y acceder a estos alimentos. Y, en segundo lugar, debido a los cambios en los gustos alimentarios que hacen que productos como los cubios, ibias, chuguas y demás tubérculos andinos, no sean apetecidos por los jóvenes.

Estos factores han hecho que ciertas preparaciones ya no se realicen, o se hagan con menos frecuencia; lo que ha generado que poco a poco se olviden tanto las recetas propiamente dichas, como la versatilidad de los alimentos. Esto ocasiona una pérdida en el conocimiento sobre los alimentos y la diversidad del territorio, como fue mencionado anteriormente.

En ese sentido, don Rafael Hugo habla sobre las hojas de rebancá, que se daban en cultivos asociados. Él menciona que *“la rebancá es una mata que produce de una mata amarilla que se da dentro del maíz, y del mismo rábano. Pero no rábano macho, sino amarillo como hembra. Las guascas también se daban con el maíz y sus hojas se utilizaban para la sopa”* (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

Las hojas de rebancá, además de ser utilizadas para sopas, eran típicas de unas arepas. Doña María Adela cuenta cómo se preparaban estas arepas: “...*pues se molía el maíz y con la manga se hacía la mitad de masa, encima se ponía la mitad de las hojas y más encima otro poquito de harina (masa) y se hacían las arepas. Y se comía con todo y hoja, ahora lo han reemplazado por relleno de queso*” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

En cuanto a las arepas, la diversidad a su alrededor es muy amplia. Además de realizarlas a base de maíz y las variaciones que tienen, también se pueden encontrar otros ingredientes. El primero a mencionar es el triguillo, según comenta don Saúl “*el triguillo, nosotros sí lo conocimos, era una mata como si fuera el trigo, y no echaba sino seis pepas por un lado y seis pepas por el otro. Con las pepas se cortaban, se hacía tercio y se trillaba en una época. Y hacían harinas, hacer arepas, hacer envueltos, porque los obreros no se les daba papa, solamente se les daban nabos, ibias, ruguas, chuguas, arracacha, envueltos, arepas, eso era lo que se le daba a la gente. Las arepas se asaban en lajas*” (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Esta variedad de triguillo, según lo narrado, se perdió. Sin embargo, su apariencia era similar al trigo, con el cual también se hacían arepas. Doña Aura Lilia comenta que “...*las arepas de trigo molido en piedra también se preparaban. Eso hacían unas arepotas que uno no arriscaba a comer*” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019). Al igual que las arepas de triguillo, estas se asaban en lajas.

Actualmente estas arepas ya no se hacen en laja, ni se muelen en molinos de piedra, pues el cultivo de trigo es casi inexistente en la zona. Por lo tanto, para preparar esta receta deben comprar harina en el pueblo. En ese sentido, doña Leticia complementa: “...*esas arepas de trigo, con el propio trigo que uno muele son riquísimas. Mi mamá las hacía porque había cultivo de trigo –cuando era niña-, pero*

ahora si se hacen, toca comprar la harina” (Transcripción entrevista telefónica, 2020).

De igual forma, las famosas arepas boyacenses, que son representativas del municipio también han cambiado. Tradicionalmente las arepas se hacen a base de maíz blando o maíz porva, y su preparación se hace *“con harina de maíz y se mojan con mantequilla, huevo, azúcar y sal. Se revuelve toda la masa, hasta que lleguen a su punto, y la rellena de queso o cuajada y se ponen sobre la estufa, así directo sin grasa ni nada a que doren por cada lado”* comenta doña Leticia (Transcripción entrevista telefónica, 2020). Sin embargo, la harina con la que se hacen actualmente estas arepas ya no se muele ni se saca de los maíces de la zona, pues como comenta don Rafael: *“...todo el mundo compra la harina para hacer las arepas. Eso viene una harina especial, ya todo es comprado”* a lo que don Rafael Hugo complementa: *“...esas harinas provienen de una empresa, en Villa Pinzón que muelen por bultos de maíz”* (Transcripción entrevista, línea del tiempo Ventaquemada, 2019).

Si se pudiera destacar un aspecto de lo mencionado en párrafos anterior es que el maíz que algunos usan actualmente proviene de las zonas cercanas. No obstante, se evidenció que algunas de las arepas que se comercializan en la zona son hechas a partir de harinas de maíces industrializados y pre-cocidos, que pueden incluso no ser de origen nacional.

Lajas de Piedra, Molinos y Cocinas

En relación con la forma de cocinar las arepas, la gran mayoría de estas se asaban en lajas de piedra, las cuales tenían unas características particulares, pues tal y como lo cuenta don Rafael Hugo: *“la laja era especial, era delgadita se montaba en el fogón y se le untaba por debajo mierda de ganado para que no se toteara.*

Toda bien untada, si no se toteaba cuando se ponía al fuego. Esa era la piedra para hacer las arepas. Solo la primera vez, se le ponía la mierda de vaca para ver si aguantaba o no “la” calor. Esa era la especial para hacer arepas” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

Al igual que la masa para hacer las arepas, la forma de cocinarlas también ha cambiado. Actualmente se usan unas planchas, si bien son una ayuda para muchas cocineras ya que no reciben el humo directo de leña, para muchas personas su sabor ha cambiado. En ese sentido, don Ignonel menciona: “...*hay un problema mientras la arepa esté encima de la lámina, pues le entra el calor. Pero cuando la van a dorar por los filos, la colocan acá* –en una pieza que gira la arepa y el calor le llega directo- *y le llega el gas directo. Se contamina la arepa. En ese momento no se siente nada uno la come y ya, pero si uno la deja para el otro día, sí sabe a gas porque lo penetra, la llama de gas directo a la arepa”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

La utilización de las lajas es una forma de aprovechar el territorio, así como ver la relación de las personas con el mismo, ya que estas se dan de manera natural en diferentes zonas y su manejo hace parte de las tradiciones culturales. Además, es un material de fácil acceso y bajo costo para cocinar; aún más, es necesario tener el conocimiento para escogerlas y usarlas. Naturalmente, esto hace parte de conocer el espacio que los rodea, que además está ligado a la transmisión de los saberes para manejar adecuadamente la diversidad del entorno.



Fotografía 8 Cocina de leña sobre fogón de lajas, Turmequé

Fuente: Archivo propio Turmequé (2019)

Por otra parte, como es de suponerse, cocinar en laja tiene una magia especial. Además de aportar el sabor característico de la leña, brinda también otras particularidades a las arepas, en especial en la textura. Se sabe también por ese conocimiento ancestral, que algunas arepas se suelen cocinar sobre hojas para que ellas adquieran sabor, aroma y textura diferente. El propósito de usarlas es evitar que la masa se pegue a la laja, pero también por el aroma que se desprende de las arepas cocidas sobre las hojas.

Aparte de las lajas, hay otra serie de herramientas que han entrado en desuso, dentro de las que se encuentran los molinos de piedra. Estos *“...eran una piedra así de grande, y tenía un fondo, así como una pilita y con una piedra redonda se molía. Se llamaba la piedra “mano” la pequeñita la que molía”*, como comenta

don Rafael Hugo, a lo que doña Lilia complementa: “*la piedra de moler era como ver una “batea⁵²” más planita*” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019). En estos molinos de piedra se molía cebada, trigo, maíz, entre otros granos. El reemplazo de esto fue para algunos el molino tipo “corona” o molino de mano, presente todavía en muchos de los hogares campesinos.

Aunque el uso de estos molinos de mano también ha disminuido, debido a que ahora se encuentran muchos de los granos y cereales molidos en las plazas de mercado o en los supermercados, lo cual facilita la elaboración de las preparaciones y conlleva a que no se realice la molienda de los alimentos, ya que hacerlo implica un mayor esfuerzo físico.

Igualmente, las nuevas tecnologías han diseñado molinos eléctricos que hacen que este proceso sea más sencillo. Es cierto que estos molinos pueden ser más costosos, sin embargo, en muchas plazas de mercado hay quienes ofrecen este servicio de moler en molinos eléctricos.

⁵² Las Bateas son recipientes de madera alargados que se usa tradicionalmente para amasar o mezclar harinas como la del maíz



Fotografía 9 Molino de mano preparación de Chúcula, Ventaquemada

Fuente: Fabián García Cifuentes (2019)

De igual forma, otro utensilio tradicional que ha dejado de ocupar un lugar en muchas de las cocinas son las ollas y las vasijas de barro. Está claro que estas fueron reemplazadas por las ollas en aluminio y vasijas de plástico, por la resistencia que tienen, como dice doña Graciela: *“las ollas de barro se perdieron porque se rompían”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Sin embargo, y a pesar de la fragilidad de las ollas y vasijas de barro, para don Rafael Hugo estos tiestos de barro conservan mejor las grasas y otros productos, ya que recuerda como *“la manteca duraba hasta 2 años en una olla de barro. Y las usaba para fritos, para fritar el maíz, para el arroz. Todo se mantenía en su olla de barro, el guarapo batido en la olla de barro y se cocinaba también el sancocho en la olla de barro”*; a lo que doña Aura Lilia complementa: *“para los meses de mayo, mi madrecita ella tostaba todos los granos, lo que era trigo, maíz, cebada, todo eso lo preparaba ella en un día se ponía eso, y eran en ollas de tiesto.*

Echaba la harina de trigo en una olla, la harina de cebada en otra olla, todo aparte. Y ahí se dejaban las harinas guardadas y ahí eso era una sanidad” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

Pero esa sanidad que recuerda la señora Aura Lilia es cuestionada por diferentes instituciones como el INVIMA, que suelen prohibir su uso. Sin embargo y a modo de resistencia; doña Visitación cuenta que *“en la asociación se están recuperando las ollas de barro, sino que el INVIMA dice que no son higiénicas y lo mismo las cucharas de palo”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

La persecución a utensilios tradicionales como a ciertas preparaciones suelen llevar la bandera de la higiene. En ese sentido, ollas de barro, cucharas de palo, totumos, entre otros utensilios, son prohibidos en establecimientos que comercializan alimentos. No obstante, existen experiencias de resistencia, como por ejemplo ciertos utensilios en barro de Ráquira, la loza en cerámica del Carmen de Viboral, entre otros (Ministerio de Cultura, 2014a, 2014b).

Además de los utensilios mencionados anteriormente, las cocinas físicamente también han cambiado. Anteriormente las cocinas se ubicaban fuera de las casas, o tenían un cuarto lejano que por lo general no tenía conexión con el resto de la vivienda. El motivo de mantener la cocina lejana de la casa se daba por dos motivos, primero porque existía un riesgo de incendiar la casa, y segundo las estufas de leña genera mucho humo y dejaban una sensación y olor de humo en toda la casa. Doña Graciela cuenta que antiguamente se cocina *“...en fogón, eso ni qué estufa ni que nadas, todo en leña”* a lo que Don Saúl complementa: *“se cocinaba en tres piedras –al principio- después la hornilla, que esa la hacían con palos y barro encima, se colocaban las tres piedras; pero entonces era la señora de pie en la que iba a cocinar, pero primero todos agachados ahí, porque eran las piedras en el piso. Se soplaban el piso con una bodoquera”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Actualmente las cocinas en su gran mayoría están totalmente integradas a las casas y las cocinas de leña se han modernizado haciendo que estas dejen la menor cantidad de humo en el hogar, pero también las estufas de gas han ido ganando lugar en las cocinas, por la facilidad que brindan estas.



Fotografía 10 Cocina rural, Santa Sofía (Boyacá)

Fuente: Fabián García Cifuentes (2018)

De igual forma, es usual encontrar en las cocinas ambas estufas (gas y leña) porque, aunque el gas suele ser más sencillo de usar su elevado costo hace que la gran mayoría de las personas sigan cocinando con leña. Sin embargo, lejos de ser un factor negativo, las estufas de leña han mejorado significativamente, y en la actualidad muchas de ellas han integrado tubos de escape para evacuar el humo, así como añadirles un pequeño horno, reemplazando a los antiguos hornos de barro donde se horneaba el pan.

Ahora bien, los grandes hornos de barro son casi inexistentes en estas zonas, a pesar de que anteriormente era algo tradicional pues cada vereda tenía su

propio panadero, como lo cuenta con Rafael Hugo: *“antiguamente había un panadero en la vereda y tenía un horno y todo el mundo corría a comprar pan”* pero *“ahora todo es moderno, todos vamos a comprar el pan en panadería –en el pueblo–”*. Ahora *“...por ejemplo, si uno quiere preparar un pan lo puede preparar en el horno de la estufa de carbón”* complementa doña Aura Lilia (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

Arroz y Pasta

Así como han cambiado los espacios y ciertos utensilios en las cocinas, las preparaciones también se han modificado. El arroz pasó de ser un alimento especial o de fechas emblemáticas a ocupar un lugar privilegiado en la mesa, pues de alguna manera y para muchas personas sin arroz, no hay comida (o almuerzo).

El cambio es evidente, Doña Hermencia recuerda que cuando era pequeña *“lo más típico, era la navidad, porque de fijo compraban arroz. Era la época que compraban arroz”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019). Según cuentan, el arroz y la pasta empezó a consumirse cerca de los años ochenta o los noventa. Doña Graciela recuerda: *“cuando suprimieron el trigo, con todo esto del reemplazo del trigo empezó a llegar la pasta, el arroz. Claro que arroz comíamos hace mucho tiempo, en Semana Santa comíamos arroz, no se comía todos los días una vez al año”* narra doña Graciela (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Según relatan, el arroz era comida de ocasiones especiales, se comía durante la semana Santa y la navidad, pues era la novedad, era lo que hacía los platos distintos; su precio y su difícil acceso hacía que fuera para momentos especiales. Sin embargo, la apertura económica y el cambio en los cultivos hizo que estos alimentos se adaptaran muy fácil al consumo de los campesinos. Don Hugo y

don Rafael Hugo cuentan que se empezó a hacer *“La sopa de arroz y la sopa de pasta; pues se innovó, pero ya había una recesión económica”* (Transcripción Línea del tiempo, Ventaquemada, 2019).

El arroz se adoptó y adaptó de manera rápida en los hogares, las sopas tradicionales de maíz fue la base para realizar las preparaciones mencionadas anteriormente. De igual forma, el método de preparación hizo que fuera fácil de replicar en las cocinas campesinas, pues no requería de mucha técnica (dos de agua por una de arroz, es el método más sencillo de prepararlo). Pero, además, es necesario tener en cuenta que este alimento tiene un plus, ya que posee la particularidad de duplicar su volumen haciéndolo apetecible y barato, lo que hizo que se posicionará como un producto rendidor.

De modo que la llegada del arroz ha hecho que se reemplacen alimentos cotidianos, cambiando de cierta forma la alimentación. Doña Graciela y doña Concepción cuentan que *“El campo fue el que menos cambió la alimentación, porque, por ejemplo, en el campo para los obreros⁵³ siguieron dando buenas comidas que cultivaban, que frijol, que mazorca, que habas; meterle carne al almuerzo. Pero siempre influyó el arroz, la pasta, para variar y supuestamente para comer mejor”* (Transcripción Línea del tiempo, Turmequé –AITAB-, 2019).

Poco a poco el arroz se hizo cotidiano en las comidas, mezclándolos con otros alimentos y adaptándolo a ciertas recetas, como en el caso del masato. Esta preparación tradicional de la zona se elabora usualmente con productos del territorio como las ibias, sin embargo, hoy en día cuando se piensa en masato, viene primero a la mente el masato a base de arroz. Por ejemplo, doña María Adela menciona: *“El masato también lo hago de arroz, por ahí les he enseñado a unas señoras”* (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

⁵³ Cuando se hable de obreros no hace referencia al trabajo en la ciudad, sino en el trabajo del campo para realizar labores agropecuarias.

Por su parte don Rafael Hugo, en una de las historias que más lo hacen reír recuerda la siguiente anécdota: *“yo trabajaba en un cultivo de papas y me tocaba cocinar; y me dio por hacer un arroz “fuerchón”⁵⁴ es decir un arroz hecho en guarapo. Eso era para la comida de todos los obreros, que tuvieron que comerse ese arroz, eso sí yo tenía mi arroz blanco sin guarapo aparte. Muchos hicieron caras por el arroz fuerchón, no lo repetí...”* (Reconstrucción de conversación, Ventaquemada, 2019).

Claramente no todas las innovaciones y las adaptaciones son tan apetecidas, como el caso del arroz “fuerchón”. Pero en general gran parte de la población adoptó el arroz a las comidas y a las preparaciones de la zona. La pasta, por su parte se volvió un acompañante o la variación a las comidas que se acostumbraba. Es más frecuente encontrarla en los platos junto con arroz o papa y alguna carne, pero no como plato principal o como único producto.

Trigo, Cebada Y Otros Granos

Mientras que el arroz tomaba fuerza, otros alimentos fueron dejando de ser consumidos, y no porque fueran más difíciles de encontrar⁵⁵, sino porque se estaban dejando de sembrar. El trigo, la cebada, la lenteja e incluso el garbanzo eran productos tradicionales de esta zona, pero con la apertura económica y con algunas políticas gubernamentales que impulsaron otros alimentos, la producción disminuyó hasta el punto que hoy en día muchas de las semillas se han perdido.

⁵⁴ Según el relato de don Rafael el arroz fuerchón es reemplazar el agua de la cocción del arroz por guarapo.

⁵⁵ Los productos mencionados se encuentran disponibles en los diferentes mercados, los cuales deben ser comprados; es necesario tener en cuenta que en muchas ocasiones se desconoce el origen de donde proviene los alimentos.



Fotografía 11 Semillas habas y frijoles, Turmequé

Fuente: Archivo propio (2019)

El trigo y la cebada eran de los cultivos principales para Boyacá, tanto así que desde la colonia fueron cultivos privilegiados (Satzábal Villegas, 2004). El paisaje de Boyacá tenía ese color anaranjado característico del trigo; por ejemplo, doña Hermencia menciona: “yo tenía 6 años y veía el trigo, uno veía las praderas color naranja y corría el viento. Y no se veía papa, solo trigo...” (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Así como el trigo fue reemplazado por la papa, el frijol fue el reemplazo de la lenteja. Don Saúl recuerda que en los años sesenta, además del maíz se sembraba la lenteja, “todas esas comercializaciones que están dando aquí para abajo, era la lenteja, ¿se acuerda que esto era lenteja que daba en cantidad? Y ya era el frijol, el frijol fue mucho tiempo después” (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019). A pesar de que el frijol también era un cultivo presente en la zona, su expansión hizo que la producción de lenteja se perdiera.

De regreso al trigo, este cultivo además de tener una gran importancia también es base para varias preparaciones. Como se mencionó con anterioridad, a

partir de trigo se preparan arepas, pero también otros amasijos; siendo las garullas⁵⁶ una de las recetas más representativas de Turmequé. Sin embargo y como sucede con las arepas, para realizarlas es necesario comprar la harina puesto que ya no hay cultivos de trigo en la zona.

Una de las razones por las que este cultivo se ha perdido es debido a las ayudas alimentarias que se dieron en los años ochenta, algunos programas empezaron a dar canastas alimentarias, que contenían estos productos y otros alimentos nuevos. Don Rafael recuerda que *“En Jenesano el DRI⁵⁷ tenía programas de alimentación, entonces ahí era que llegaban en los ochentas llegaban uno de esos programas de alimentación que le daban a la mayoría (a los sectores) que era beneficiados y le daban a uno dos bolsa de leche grandes, leche en polvo como 6 lb una garrafa de aceite, le daban 6 ó 7 libras de arveja verde, le daban frijol, le daban eso, era como tres arrobas de mercado cada mes”* (Transcripción Línea del tiempo, Ventaquemada, 2019).

De igual forma don Ignonel cuenta que *“De EE. UU. mandaron lo de Caritas, mandaron leche, mandaron harina, pero harina traída del extranjero, daban la Bienestarina, el cuchuco de trigo, la cebada perlada. Empezaron a dar onces en los colegios, empezaron a darle a uno arepas fritas de harina amarilla, pero no era maíz y leche de polvo. Y esa leche en polvo sabía más feo, claro uno más acostumbrado a tomar la leche de la vaca”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019). El programa de Caritas era una ayuda alimentaria que se brindaba por medio del Secretariado Nacional de Pastoral Social, al igual que con muchas otras ayudas alimentarias en el marco de la implementación del Programa DRI, buscaban a partir de donaciones de alimentos ayudar a las comunidades más vulnerables. Sin

⁵⁶ Amasijo tradicional de la región Cundiboyacense a base de harina de maíz, harina de trigo cuajada, mantequilla, huevos, azúcar y sal (Sánchez & Sánchez, 2012)

⁵⁷ Según Zilia Rojas (1977) el DRI priorizó cinco áreas de desarrollo, Boyacá se encontraba en la última zona junto con Santander. En Boyacá se beneficiaron 96 municipios, en los que estaba incluido Ventaquemada y Turmequé (p. 57).

embargo, estas ayudas alimentarias desconocían los contextos de las personas, porque brindaban productos como leche en polvo que no era utilizada en la zona, y paulatinamente fueron incentivando el reemplazo de las harinas tradicionales por las importadas que se entregaban en estos programas.

Estas ayudas alimentarias se empezaron a entregar en los años ochenta, siendo la puerta de entrada para los futuros programas de asistencia alimentaria que han recibido estas comunidades. Además, como se dijo anteriormente, al desconocer los contextos de las comunidades promovieron el cambio de costumbres alimentarias, al incluir productos que no eran utilizados de manera cotidiana, generando así una dependencia alimentaria.

Igualmente, en los siguientes años entidades públicas y empresas de agroquímicos incentivaron el cambio de cultivos, doña Graciela cuenta que *“Los monocultivos lo fomentaron las empresas de químicos. Porque ellos regalaban el paquete, y les decían <<mire aplique esto para la gota y siembre papa esto le sirve para esto, para aquello>>. A mi me consta que donde yo trabajaba con el alto parlante llamaron y regalaron químicos para todo el mundo, para sembrar papa. Entonces ellos vieron que la papa les daba más papa y se entregaron al cultivo de papa. Y se perdieron los otros cultivos.”* (Transcripción Línea del tiempo, Turmequé –AITAB-, 2019).

De igual forma, don Rafael cuenta que en los años noventa *“ellos (la Caja Agraria) incentivó el cultivo de papa, pero también con la primera alcaldía. Con la alcaldía se les dio vía de inicio a las Umatas”* (Transcripción Línea del tiempo, Ventaquemada, 2019). Es evidente que los campesinos vieron como una oportunidad el cambio de producción, pues con esta tenían más facilidades de acceder a recursos ya que había incentivos por parte del banco (Caja Agraria) y el gobierno municipal (Alcaldía), además les proveían de asistencia técnica por parte de las Umatas y las empresas privadas aportaban semillas y herramientas. En

resumen, todos los apoyos que se daban estaban direccionados a aumentar la competitividad, haciendo que los campesinos fueran más productivos, en este caso el cambio de trigo, cebada, lenteja a de cultivos papa y cebolla.

Esta competitividad se evidencia principalmente en el incremento de los monocultivos, que se encuentra unido a todo el paquete tecnológico, haciendo a los campesinos más dependientes de insumos que antes no eran requeridos. Además, incrementar la producción no garantiza que los campesinos tengan mejor acceso al mercado, pues como se ha visto estos precios son impuestos por el mercado.

Por su parte, los gobiernos de los finales de los años ochenta e inicios de los noventa centraron sus acciones en consolidar una política de apertura económica del país, por lo cual se dio un auge en las importaciones de alimentos, en especial de granos. Don Saúl recuerda *“Esos son los pedidos que hicieron el gobierno de Belisario Betancourt, con la importación de trigo de otra nación, de Guatemala cuando trajeron la papa guatemalteca, eso es traído de Guatemala. Esos fueron pedidos que hicieron el gobierno para atraparnos, lo que es trigo, cebada, lo que es granos, eso nos atrapó las otras naciones para quedar nosotros ahí. Es ir a Villa Pinzón, a Tunja y comprar porque era más barato”* (Transcripción Línea del tiempo, Turmequé –AITAB-, 2019).

De igual forma, don Rafael complementa *“...en los noventas ya fue cuando prácticamente se fueron desapareciendo los cultivos de cebada. Ya había menos, porque ya la cebada no era negocio. Además, las importaciones de trigo ya eran para el gobierno, y para los consumidores era Bavaria, le daba mejor traerla importada que producirla acá (comprar producción nacional)”* (Transcripción Línea del tiempo, Ventaquemada, 2019).

La apertura económica que inicia desde los años noventa, tuvo una gran influencia en las dinámicas agrícolas de esta zona. Debido a que los productos que se importaban eran mayoritariamente granos como el trigo y cebada (y

posteriormente maíz), lo que hizo que los campesinos no pudieran competir con el precio del producto externo. De igual forma, se remarca la importancia de Bavaria, pues esta empresa era uno de los mayores compradores del trigo y la cebada para fabricación de la cerveza, pero por las mismas dinámicas del mercado era más rentable traerlas del exterior.

Don Ignonel complementa lo anterior con la siguiente afirmación: *“al importar las harinas se acabó la cebada y se acabó el trigo (...) el trigo se empezó a acabar desde los ochenta, pero en los noventa ya no se veía”* (Línea del tiempo, transcripción, Turmequé -AITAB-, 2019). A lo que doña Graciela indica: *“la importación de productos volvió al revés el pueblo colombiano, porque empezó la apertura económica (...) porque ya estaba el producto transformado ahí, y ya el pueblo colombiano no prefería los productos de los campesinos, sino que los importaba. Productos como a alverja, el frijol, el trigo...”* (Línea del tiempo, Transcripción, Turmequé -AITAB-, 2019).

La afirmación anterior además de que permite evidenciar el cambio en la política internacional de apertura económica también pone de presente el cambio en las preferencias de los consumidores. El hecho de preferir los alimentos importados sobre los producidos nacionales hace que se desvalorice el trabajo de los campesinos y por lo tanto de sus productos, y al no proteger al campesino contra los productos internacionales hace que estos sean más vulnerables en un escenario de libre mercado.

En ese mismo sentido, los tratados de libre comercio, que se han dado en los últimos años, agudizaron la crisis del campo, pues los precios de los alimentos importados son inferiores a los precios de los alimentos que se producen por parte de los campesinos, por eso don Rafael dice *“Los tratos de libre comercio nos dejo mal, porque no le da prioridad al campesino”* (Línea del tiempo, transcripción, Turmequé -AITAB-, 2019).

La Papa Contra los Tubérculos Andinos

El cultivo de papa hace parte del legado de los pueblos originarios de Colombia, es un tubérculo bien conocido por Los Muisca, indígenas que habitaron esta zona del país (Rojas de Perdomo, 1994). Pero a pesar de ser un producto ancestral, no era parte de los cultivos principales, como sí lo ha sido históricamente el maíz.

Sin embargo, con el tiempo la papa se convirtió en el alimento predilecto de los campesinos de esta zona del país, desplazando incluso a productos como el maíz. Cabe aclarar que este último, no fue el único alimento reemplazado por la papa, pues los otros tubérculos andinos como las chuguas, las ibias, los cubios y los nabos, han dejado de tener un lugar en los fogones y en la mesa.

A este respecto doña Hermencia recuerda: *“las papas ¿cómo era que se llamaban?... La maicera, los abuelitos cuando iban deshierbando el maíz, le ponía cuidado a una matica de papa que cuidaban como una reliquia. Entonces lo mandaban a meterse dentro del maíz y por allá con cuidado de no reventar los bejucos de frijol y mire si la papita que había ahí. Sí el bejuco estaba sequito entonces halaba y ahí salían unas papitas, pero salían por ahí cuatro papitas”* (Transcripción Entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019). Al recuerdo de doña Hermencia se suma lo que narra don Saúl: *“al lado del haba ahí salía una mata nativa (papa), y esa se le dejaba ahí, no se sembraba y después tocaba con paciencia, ir a sacar la matica dentro del maíz y esos eran unos paponones grandisisimos. Que eran nuestras papas (...) las nativas* (Transcripción Línea del tiempo, Turmequé –AITAB-, 2019).



Fotografía 12 Maíces, papas nativas, cubios, habas, rábanos, frijoles, Turmequé

Fuente: Germán León Romero (2018)

Estos relatos, dan cuenta de lo esporádico que era el cultivo de papa, ya que, aunque estaba presente en las huertas y en los cultivos, se daba de manera natural, por la misma razón, al no ser un cultivo extensivo su consumo era limitado. En ese sentido, vale la pena recordar lo mencionado anteriormente por don Ignonel donde contaba que las papas no eran comida de obreros, sino que eran otros alimentos los que se le daban a ellos.

De modo que la papa era un producto ocasional, sin embargo, gran parte de los campesinos la reconocían como parte de su territorio y de su alimentación, por eso cuando se empezó a incentivar su cultivo fue sencillo extenderlo, ya que muchos tenían nociones del proceso de siembra. En ese sentido, don Rafael Hugo recuerda algunas variedades cuando en su relato menciona que: *“...antiguamente la batata eso era una papa parecida a la papa de hoy en día y eso se extendía el gajo por todo el piso, y uno excavaba la mata y sacaba las matas. Era como*

dulcecita, como anaranjada-amarilla por dentro; era rica (...) También estaba la capiru amarilla, papa criolla roja pero no me acuerdo. Esa criolla no la he vuelto a ver” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

Por su parte, don Saúl recuerda la diversidad de papas nativas que había en la zona, así como el momento en el que llegaron las variedades mejoradas de papas, en su relato cuenta que, *“hay (papa) blanca rosa, la pepina, la tocana. Y después la pastusa y después la tocarreña. En 1980 – 1970 llegó la tocarreña, por ahí en eso, en ese año era cuando más se sembraba la tocarreña y pastusa. De ahí sacaron otras variedades, la San Jorge, la Puracé, todas las variedades que se trajó (Línea del tiempo, transcripción, Turmequé –AITAB-, 2019).*

Según los relatos, la papa empezó a ser impulsada hace 40 ó 50 años; de hecho, doña Hermencia cuenta que *“hace 40 años la papa no era conocida, casi no se sembraba. Eso sí había mucho maíz, maíz era lo que miraba uno (...) La papa la empezaron a sembrar hace 30 años, cuando fue el furor de la papa, se olvidó lo del trigo, se olvidó lo de la arveja (...) y ya fue cuando todo el mundo empezó con la papa, porque hubo un tiempo que era solo papa. En ese tiempo se sembraba (variedades) bogotana, monserate, pastusa, tocarreña, tocana; todavía no existían otras. Ahora sembramos única, R12, ¿qué más variedades?... La pastusa, es muy apetecida en los páramos” (Reconstrucción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).*

Tal y como expresan los relatos, las variedades introducidas o mejoradas fueron rápidamente apropiadas y producidas, a tal punto que hoy en día aquellas papas nativas mencionadas al principio son muy escasas en la zona; y persisten aquellas que tienen una gran demanda o un consumo agroindustrial. Tal es el caso de la papa R12, la cual tiene un uso principalmente industrial, debido a que sus características físicas hacen que sea una de las mejores variedades para preparar papa frita (Aristizábal Bedoya, 2019).

En cuanto al consumo de la papa, por lo general se suele preparar en caldos o como acompañante en platos secos, como por ejemplo la papa salada. Sin embargo, hay recetas tradicionales a base de este alimento como lo son los canos. Este platillo de la zona, hace parte de la memoria de don Rafael Hugo; de hecho él recuerda cómo es el proceso: “...*hacían papa cocinada, con maíz tostado y molido, y revolvían todo*” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019). Esta preparación no solo la tiene presente don Rafael Hugo, sino que también diversas investigaciones en el territorio dan cuenta de la importancia y los momentos de consumo de esta receta, tal y como lo evidencia el recetario “Fogones de los Abuelos cultura culinaria de Ventaquemada” (2016).

Además de los canos, las papas compartían su espacio en la cocina con otros tubérculos andinos. Los cocidos o los piquetes son platos donde se evidencia la diversidad de los cultivos, ya que estos se componen con los diferentes alimentos de la huerta que va desde las papas hasta el maíz. Por eso, doña Graciela rememora que “...*iba uno a la huerta y sacaba, nabos, papas, cubios, ibias, chuguas, calabaza, pepino, habas, mazorca, frijol y hacían unos piquetes deliciosos*” (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Por su parte, doña Aura recuerda que sus padres y abuelos los preparaban así: “*Los cocidos eran de papa (papa pequeña), de criolla, de nabos, de ibias, le echaban costillita de cerdo, o así tocino, o si no había de ello, entonces preparaban era los cocidos que iban con cuajada. Ellos preparaban era un guiso y luego le agregaban la cuajada, porque ellos no entregaban leche sino la cuajaban y la gastaban en la casa; el guiso era preparado solo con cebolla, solamente cebolla y luego le agregaban la cuajada, nada de tomate, nada de nada, solamente lo que era cebolla*” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

Es importante resaltar que esta preparación fue una de las recetas que se realizó en uno de los laboratorios de cocina que se llevaron a cabo como parte de

esta investigación, en el que además de transcribir y compartir los conocimientos en torno a esta preparación, se logró evidenciar los problemas centrales mencionados anteriormente. Las ibias y los cubios fueron difíciles y costosos de conseguir, lo que pone en evidencia el riesgo que existe en perder estos alimentos.

Si bien los cocidos son tradicionales en esta región, su consumo ha ido en disminución, debido a que gran parte de los tubérculos andinos (ibias, chuguas, nabos y cubios) se han dejado de sembrar en el territorio, debido a que no encuentran quien compre estos alimentos y tampoco quién lo consuma, pues a pesar de que la mayoría de la población los conoce, los jóvenes los suelen rechazar.

De hecho, doña Aura expresa: *“la mayoría de los hijos están en la ciudad y se han ido, ya ellos comen otros platos otras cosas o pueden comer comida chatarra que llamamos. Que un perro caliente y vienen aquí al campo y ya no les gusta esa comida. Ya no señor, ya de igual manera entonces por eso se acabó el cultivo de ibias, ya de las rubas, de los nabos. Ya nadie los cultiva porque la mayoría ya son gente que están en la ciudad y cuando vienen ya les parece fea esa comida. Pero nosotros de antigüedad, a nosotros si nos fascina. Sí nos gusta”* (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019). Asimismo, don Ignonel complementa, *“Los jóvenes, ellos quieren todo de tienda, no les gusta que los preparen. Todo lo demás es como, llega uno del campo al centro, y ven a un joven del campo comiendo nabos, por ejemplo, y le dicen ¡Ay cochino! Qué va a comer eso, ¡Pues lo achantan! y se creen ese concepto, y verdad no vuelve a consumir nabos”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Estos testimonios son un reflejo de una de las problemáticas del campo, pero también de las ciudades de Colombia. Esta problemática se refleja en que en muchas ocasiones tanto los productos como las recetas han sido marginadas y despreciadas por la sociedad, y se han sustituido con alimentos y preparaciones foráneas. Pero el problema de fondo no es que se traigan ingredientes o recetas,

sino que se desconozcan los alimentos y se categorizan de manera peyorativa, desmotivando el consumo y estigmatizando a quienes lo consumen, pues se ignora la importancia que estos alimentos han tenido para el sustento de las familias campesinas y la relevancia que estos tienen para la conservación del medio ambiente y su diversidad.

¿Y las recetas?

A lo largo de este apartado se ha hablado sobre el cambio en los productos y su incidencia en las formas en las que se prepara. Es evidente que el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural ha generado cambios en los alimentos que se producen en el territorio debido al fomento de los cultivos de papa y cebolla larga.

Este hecho ha generado una disminución en la producción y consumo de alimentos como los tubérculos andinos, y también ha hecho que otros alimentos deban ser comprados (como en el caso de los cereales y especialmente el maíz) lo que ha llevado a crear cierta dependencia del mercado para hacer las preparaciones.

El cambio acelerado de los últimos cuarenta años se refleja en la disminución de la preparación y consumo de ciertos alimentos. Que hace que las recetas dejen de reproducirse en la cotidianidad y que sean preparaciones esporádicas, donde muy pocas personas saben realizarlas, lo que hace que la transmisión del conocimiento sea más compleja. Ya que estos saberes son poseídos principalmente por personas mayores y al no transmitirlos se van perdiendo; y además, el desinterés por parte de los jóvenes hace que estas preparaciones se realicen y se compartan menos.

Una de las preparaciones que más llamó la atención fue la chucula de los siete granos⁵⁸. Esta receta retoma muchos de los elementos que se analizaron anteriormente, pues se compone de: Habas, alverja, trigo, cebada, maíz, frijol y garbanzo. Todos estos productos se deben moler, junto con cacao en grano, canela y clavos y se mezclan con un melao de panela⁵⁹; para formar una masa con la que se harán pequeñas bolas y se dejan enfriar para almacenar.



Fotografía 13 Preparación Chucula, Ventaquemada

Fuente: Fabián García Cifuentes (2019)

Las bolitas de chucula se disuelven y se cocinan en leche, y suele ser una bebida que se toma en los días fríos o en la época de semana santa. Esta preparación fue relevante, ya que la gran mayoría de los campesinos de Ventaquemada no conocían el proceso de elaboración de esta receta, aún cuando

⁵⁸ Esta preparación se realizó en uno de los laboratorios de cocina en Ventaquemada.

⁵⁹ La panela es un producto derivado de la caña de azúcar y producido en todo el país (en México es conocido como piloncillo). Y el melao es cuando se cocina la panela en agua y se reduce hasta obtener un dulce concentrado de panela.

muchos de ellos la mencionaron como parte de las bebidas que más añoran y les gusta.

Lo anterior reflejó una realidad latente pues hay una gran cantidad de preparaciones que están en la memoria gustativa de las personas, pero desconocen el proceso de elaboración. Pues muchas recetas no se encuentran registradas en recetarios, y aún cuando estos existieran, no garantizan el conocimiento, ya que este no solo recae en los recetarios *per se*, sino también en la práctica de estas, así como en la capacidad de innovar a partir de los saberes tanto de los productos como de las técnicas. Dicho de otra manera, un recetario es simplemente una guía de procesos, pero las preparaciones deben ser cocinadas para mantenerlas vivas.

3.2 NATURALEZA, TERRITORIO Y COCINA

Paisaje

Un plato de comida suele reconstruir los sabores y los olores del territorio, pues en ellos se recoge la diversidad de la tierra, así como el ingenio de las personas que lo habitan, es decir, la comida es el reflejo de un lugar. En ese sentido el paisaje puede interpretarse como *“un producto social, como el resultado de una transformación colectiva de la naturaleza y como la proyección cultural de una sociedad en un espacio determinado. Las sociedades humanas han transformado a lo largo de la historia los originales paisajes naturales en paisajes culturales, caracterizados no sólo por una determinada materialidad (formas de construcción, tipos de cultivos), sino también por los valores y sentimientos plasmados en el mismo”* (Nogué, 2007, p. 11).

El paisaje en Ventaquemada y Turmequé ha tenido cambios, ya que pasó de tener diversidad de cultivos, que se componían principalmente de cereales como

trigo, maíz, centeno; leguminosas como frijol, lentejas y garbanzos; y tubérculos como chuguas, ibias, nabos y cubios, a tener grandes extensiones de papa. Estas modificaciones afectan las dinámicas de los ecosistemas, de modo que al homogenizar los paisajes se impone un orden en los tiempos de cultivo para responder al modelo de producción. Así que, para lograr un incremento en las cosechas, es necesario generar una extensión e intensificación en los cultivos, utilizando además fertilizantes, herbicidas y demás químicos.

La implementación del modelo de producción agroindustrial conlleva a la pérdida de conocimientos y esto trae como consecuencia el abandono del consumo de alimentos tradicionales. Lo que genera, además, pérdida en la diversidad de especies animales y vegetales que ayudan a conservar la complejidad y los recursos naturales del territorio.

Además de lo mencionado anteriormente, en los últimos años ha empezado el auge de otro alimento: el tomate. Este cultivo a diferencia de los otros necesita unas condiciones especiales para su producción, pues requiere de invernaderos para asegurar una adecuada cosecha. La infraestructura que permite el incremento en la productividad del tomate modifica el paisaje y requiere de una construcción (usualmente es en plástico), el cual permite su óptimo desarrollo. Sin embargo, estos materiales no tienen una vida útil larga, lo que hace que con el paso del tiempo se abandonen estas estructuras causando contaminación.

De igual forma, los tomates producidos bajo invernadero requieren un alto uso de agua, y por lo tanto se suelen ubicar cerca a los ríos para garantizar el acceso a este recurso. De hecho, doña Hermencia cuenta que *“los invernaderos empezaron porque a alguien se le ocurrió sembrar tomate y vieron que era bueno y se disparó. Ahorita todo el mundo a las laderas del río, ahorita sólo hay invernaderos de tomate. Los invernaderos empezaron hace 6 años poquitos, y ahorita todo el mundo quiere tener tomate de guiso”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

El cambio en las relaciones de las personas con la naturaleza son las que conllevan a la modificación del paisaje; esto ha generado a su vez una mayor homogenización en las especies que se cultivan, incrementó el uso de insumos químicos los cuales afectan a los ecosistemas; y se refleja en la contaminación en los suelos y el agua. Además, también hay un incremento en los desechos de los insumos y los materiales que se utilizan para la producción de los monocultivos.

Semillas

Las semillas hacen parte del patrimonio de las comunidades rurales, pues son ellas quienes proveen la alimentación y el sustento de las familias del campo. Detrás de cada semillas hay diversos conocimientos así como un entramado cultural que se teje alrededor de ellas (Grupo Semillas & Red de Semillas Libres de Colombia, 2015).

En este contexto resultaría completamente claro que perder una semilla es perder un alimento, al igual que el conocimiento del cómo se siembra, de las relaciones que hay con el cultivo, de los usos y saberes alimentarios y medicinales, así como de la mística que tienen las comunidades. Pero también, perder una semilla es perder la memoria de un pueblo; porque las semillas son un símbolo de resistencia y de resiliencia, gracias a que se adaptan a los distintos cambios y garantizan los alimentos. En este sentido vale la pena aclarar que las semillas nativas suelen tener más resistencias a plagas y enfermedades, de manera que se adaptan mejor a factores externos que las pueden afectar como la variación climática; y esto unido al conocimiento alrededor de la siembra hace que proveen los alimentos para las comunidades (Vía Campesina, 2013).

Sin embargo, la pérdida de las semillas es un hecho que ha venido en aumento en las últimas décadas. Este suceso se ha acelerado por el afán de cumplir

con las políticas de modernización que incluye un cambio en los cultivos para garantizar un incremento en la producción de alimentos.

El cambio de semillas y de cultivos ha sido incentivado por diferentes actores, que van desde entidades gubernamentales, hasta organizaciones y empresas privadas. De esta manera, muchas de las políticas públicas que están a favor de la privatización de las semillas han ido en aumento, de hecho doña Graciela cuenta que: *“en el 2008 [Álvaro] Uribe amenazó que le sacaba 8 millones a quien sembrara semillas nativas y le podía salir hasta un año de cárcel, entonces ahí fue cuando los amantes de la naturaleza se preocuparon, fue cuando empezaron a decirles que eso no era así y empezaron los demás países a trabajar con esto y el peligro de eso (de la prohibición), sin embargo, los campesinos seguían sembrando sus semillas y cuando ya internacionalizaron y lograron oponerse a las políticas de Uribe (...) Yo recuerdo que fuimos a una feria a empezar a fundar las casas de semillas, en el 2013. Fuimos y todo mundo le daba miedo sacar las semillas, fuimos al taller en Zipaquirá y dijeron que donaran una muestra para la casa de semillas. Y había gente con unos poquitos frijolitos con miedo de que los detuvieran, y nosotros desconociendo esa Ley. En esas aprendí que multaban con 8 millones y hasta un año de cárcel; cuando nosotros llevamos un canasto de cosas y llevamos y donamos a la casa de semillas. Un señor nos dijo: ¡ay cuídense!”* (Línea del tiempo, transcripción, Turmequé –AITAB-, 2019).

A partir de este relato y de los mencionados anteriormente, es claro que los campesinos han sido perseguidos por utilizar sus semillas tradicionales, pero además gracias a estas acciones, han llevado a muchos campesinos a reemplazar sus semillas por algunas mejoradas o genéticamente modificadas. Esos cambios que también han sido imposiciones han generado miedo, y en consecuencia han causado desarraigo del territorio, disuadiendo la utilización de las semillas criollas y nativas, que afecta la transmisión del conocimiento alrededor de ellas.

Además de estas acciones, se ha vendido la idea de la rentabilidad en la producción de alimentos con las semillas mejoradas y los insumos químicos que necesitan. Sin embargo, estas semillas no se pueden guardar y almacenar para el futuro, por lo tanto, los campesinos quedan atados a estos productos para poder producir sus alimentos, perdiendo así parte de su autonomía. Es por eso que doña María Adela establece una comparación en la conservación de semillas pues dice que: *“lo que se hacía antiguamente en relación a las semillas que uno tenía, era lo que iba a seleccionar: por ejemplo daban maíz y se apartaba la mejor semilla, para guardar el maíz para volverlo a sembrar; cosechando haba y se hacía lo mismo, la papa se seleccionaba, no había necesidad de ir a comprar a ninguna parte, sino que uno mismo con lo que tenía era lo que iba a sembrar”* (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019).

Estos relatos ponen en evidencia la dependencia que ha generado la privatización de las semillas, pues lo que en el fondo se busca es que los campesinos sean unos consumidores más de toda la industria agrícola, y que pierdan lo máspreciado que tienen: su independencia alimentaria basada en semillas tradicionales. Todo esto se relaciona claramente con el Enfoque Tecnocrático de Desarrollo Rural, pues como se explicó anteriormente se han creado una serie de normativas que persiguen a las semillas.

3.3 CULTURA Y SOCIEDAD

Subvaloración de las Costumbres Campesinas Vinculadas a la Alimentación

Aunque Radio Sutatenza⁶⁰ logró llevar la voz de los campesinos a muchos rincones del país, la marginación hacia a los modos de vida de ellos ha sido constante. De hecho, en algunas narraciones expresadas anteriormente, es claro el rechazo al que han tenido que enfrentarse.

Doña Graciela en una de las conversaciones comentaba: *“Nosotros nos dejamos influenciar de las cultural que llegan, por lo menos llega uno de por allá, y nosotros tenemos ese error también. Pues bienvenidos todos los que vengan a visitarnos, bienvenidos todos los que nos traigan enseñanza, ¡bienvenidos todos! Pero en general, los extranjeros influenciaron mucho para la alimentación, porque ellos ya que llevan enlatados que llevan todo eso, y nosotros como nos dejamos influenciar tanto de los extranjeros vamos cambiando nuestra cultura (...) A nosotros nos apenamos de nuestra cultura y no la sabemos valorar y no la sacamos a flote”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

La alimentación ha estado influenciada por distintos aspectos, dentro de los que se realzan la influencia de los monocultivos, la apertura económica, las ayudas alimentarias por mencionar algunos. Y estos factores han sido impulsados por un gran número de actores que han fomentado el cambio de cultivos vinculados a la agroindustria, para dar respuesta a las necesidades del mercado y las políticas neoliberales encaminadas al incremento de la producción.

Lo anterior ha llevado a su vez, a generar una depreciación hacía algunos productos como los mencionados previamente, ya que estos alimentos carecen de oportunidades en los mercados. Lo anterior envía un mensaje de exclusión, pues

⁶⁰ Radio Sutatenza fue una radio comunitaria y campesina que inició en 1947 hasta 1994. Esta radio además de brindar información y entretenimiento a las familias campesinas y rurales también creó una estrategia alrededor de la educación, donde enseñó a leer y a escribir. Igualmente, por el contenido educativo que tenía la radio, creó cartillas que se complementaban con los programas emitidos por la radio y de esta forma brindan herramientas a las comunidades en diferentes áreas. Esta radio, evidenció las diferencias de los campesinos de las distintas regiones del país, pero las fortaleció desde las costumbres propias de cada comunidad (Uribe, 2019).

solo ciertos alimentos (los que son utilizados por la industria y requeridos por las políticas del modelo económico imperante) son aceptados, de modo que el resto de los productos no son requeridos ni valorados, y, por lo tanto, quienes siembran estos alimentos así como los que los consumen se ven rechazados y marginados.

En esa medida, los alimentos privilegiados por el enfoque son aquellos que son utilizados por la industria alimentaria para transformarlos en productos comestibles ultraprocesados, o aquellos que están dirigidos al mercado internacional vendidos como materia prima. Por este motivo los productos comestibles ultraprocesados han ganado fuerza en los últimos años, primero porque las políticas han privilegiado su producción desde los cultivos hasta la transformación (como la papa para las papas fritas), segundo porque son económicos y de larga duración por lo que hace que sean fáciles de conseguir y conservarse por mucho tiempo, y finalmente por el incremento en la publicidad hacia el consumo de estos productos (Organización Mundial de la salud & Organización Panamericana de la Salud, 2015).

De modo que el cambio alimentario vinculado al consumo de los productos comestibles ultraprocesados, se debe en gran medida a que los jóvenes se ven expuestos constantemente a estos productos y muchos padres de familia optan por darle estos alimentos, dejando de lado las preparaciones tradicionales. Doña Hermencia comentaba: *“ahora, que uno le da dinero al niño y le dice que vaya y compre un paquete de papas y eso. Uno no conocía nada de eso”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019). Lo anterior, evidencia lo fácil que es conseguir estos alimentos en los territorios y además lo asequibles que son, por lo que se favorece el aumento en la frecuencia de su consumo.

De la misma manera, los productos comestibles ultra procesados cuentan con una gran pauta publicitaria que bombardea de forma permanente a todas las personas, de manera que se crean imaginarios ubicándolos como “alimentos

modernos”, reforzando la idea de que la comida y las cocinas campesinas son atrasadas.

Por otra parte, los productos comestibles ultra procesados al estar disponibles de manera rápida y fácil, pone en evidencia que la cocina toma más tiempo, debido a que muchas de las recetas tradicionales requieren de un proceso largo de cocción; lo que causa que, por la inmediatez de obtener los alimentos de la dieta diaria, se prefieran los ultra procesados por encima de las preparaciones de antaño.

Migración a la Ciudad

Como se ha dicho en otros apartados, los procesos migratorios del campo a la ciudad son habituales, sin embargo, en las últimas décadas este hecho ha crecido de forma exponencial, y de tal manera que se está dejando al campo sin campesinos. Esto es el resultado de la implementación de algunas políticas públicas propias del Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural, así como del conflicto armado que tiene lugar en las zonas rurales.

Don Hugo en una de las conversaciones mencionaba la preocupación que se vive por estas migraciones pues dijo “*Poco a poco se va terminando el campesino en el campo, porque las nuevas generaciones se están yendo a las capitales*” (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019). Esta frase, representa el sentir de muchos de los campesinos pues ellos ven cómo sus hijos y sus familias migran a la ciudad.

La crítica no es sobre la migración *per se*, pues es claro que muchos tienen la esperanza de obtener mejores oportunidades y calidad de vida en la ciudad. El problema radica en que la migración se debe a que muchos campesinos no ven al

campo viable, pues gran parte de los habitantes de las zonas rurales carecen de los servicios básicos para vivir, como contar con acueducto, luz, educación, salud entre otros.

Es decir, frecuentemente no se dan las condiciones básicas para garantizar la permanencia de los campesinos en el territorio. Esto sumado a la falta de reconocimiento por parte de la sociedad, ya que muchas veces se invisibiliza la importancia de los campesinos para la producción de alimentos, pues son ellos quien aportan el 80% de los productos que se consumen (FAO, 2017), sin tener en cuenta, la importancia que tienen para cuidado y preservación del medio ambiente (Semana Sostenible, 2019).

Desde esta perspectiva, el aumento de las migraciones del campo a la ciudad ha dejado un campo despoblado y sin relevo generacional, que supone un problema ya que se genera un desarraigo y quebrantamiento de la cultura campesina, lo que conlleva a futuro a una afectación en la producción de alimentos. Lo que a su vez repercute en las cocinas pues no se dan los espacios y tampoco hay interés en promover y continuar con los saberes. De hecho, doña Graciela mencionó en una conversación que: *“Ahorita la juventud no está interesada en aprender nada de cocinar”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Estas migraciones pueden llevar a un desarraigo territorial, que ligado a la falta de transmisión de conocimiento, genera una pérdida en los saberes, lo que a nivel cultural implica perder parte de la historia y de identidad.

Economía del Cuidado y roles de género

La economía del cuidado es entendida como el aporte del trabajo no remunerado realizado en el ámbito del hogar, que se vincula a la reproducción

social, la cual incluye las actividades que involucran la atención de los miembros del hogar, la crianza de los niños, las tareas de cocina y limpieza, el mantenimiento general de la casa y el cuidado de los enfermos o discapacitados (Rodríguez Enríquez, 2007).

Estas labores suelen ser feminizadas, pues son las mujeres las encargadas del *quehacer* del hogar y del cuidado de los niños. Las labores del hogar históricamente han sido relegadas a las mujeres, haciendo que la preparación de los alimentos sea vinculada casi de manera exclusiva a ellas.

Durante las jornadas más dispendiosas del cultivo (siembra y cosecha) las mujeres son quienes se encargan de preparar los alimentos para quienes realizan estas labores consideradas más pesadas. Esta responsabilidad suele recaer en mujeres jóvenes quienes además de cocinar deben encargarse de transportar todos los utensilios y elementos para realizar esta labor. Doña Hermencia en una conversación comentó que: *“Me tocó cocinar para obreros, fue lo más difícil, porque imagínese yo de 16 años y tener que ir a cocinar a los obreros. Y yo en mi casa cocinaba toda la vida, pero era pa’ 4 ó 6. Y de ahí a cocinar pa’ 15 ó 20, y no era una casa, sino que me tocaba llevar la olla, mi niño de brazos, el otro en la barriga ir allá donde están los obreros potrero ahí. Y prenda un fogón imagínese eso, el niño ahí encima de unas cobijas. Eso me parecía duro.”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

El relato anterior evidencia lo pesado que son estas labores, no solo por el esfuerzo físico que requiere hacerlo, sino también por las extensas jornadas, dado que además de dar el almuerzo, también se les suelen brindar a los obreros el desayuno, la media mañana (onces) y las bebidas durante toda la jornada. Lo que quiere decir, que las mujeres que se involucran en este quehacer deben estar durante todo el día al cuidado de la alimentación de los obreros, así como la de los niños y sus familias.

Además del relato anterior, durante la preparación de uno de los almuerzos algunas mujeres relataron sus experiencias alrededor de la cocina. Para algunas realizar esta labor era algo cotidiano y que no les incomodaba realizar; pero para otras realizar estas tareas las sentían como un castigo. A muchas de las mujeres en las zonas rurales por el hecho de ser mujeres se les obliga a cocinar, haciendo de esto un suplicio día tras día.

Es claro además que muchas de las mujeres son las encargadas de promover y conservar las cocinas tradicionales, pero esto no debe ser una excusa para que en pro de las cocinas se sigan reproduciendo estereotipos de las funciones de las mujeres.

Ahora en cuanto a la relación del trabajo del campo, es importante mencionar que la cocina es una de las partes más fundamentales a la hora de hablar del tema. Pues como se mencionó, parte de la forma de pago es garantizar la comida a quienes trabajan, en donde las mujeres realizan una de las labores más pesadas y que muchas veces puede quedar invisibilizada.

3.4 ECONOMÍA Y POLÍTICAS PÚBLICAS

Economía Campesina

Desde el punto de vista de la producción de alimentos, la economía campesina se basa en las relaciones familiares y de trabajo comunitario para obtener los recursos; pero además de buscar autoabastecerse estas dinámicas permiten construir relaciones sociales a partir del sentido comunitario y de solidaridad, que a través de los saberes propios, permiten fortalecer la identidad y la cultura de las comunidades (González Torres, 2020; Van der Ploeg, 2013).

Desde este punto de vista, la implementación del modelo económico ha tenido un efecto en las relaciones sociales y productivas de las comunidades campesinas. El Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural ha generado una pérdida de las formas comunitarias y solidarias de trabajo rural, y ha dividido a los campesinos entre quienes tienen mayores posibilidades económicas y quienes no. Doña Graciela en una conversación mencionó que durante el mandato de César Gaviria⁶¹ se hicieron más evidentes estas divisiones pues dijo: *“la gente empezó a valorar tanto la plata, que despedazó todo lo humano, porque ya no se valoraba la gente porque era cordial, si era amable, sino porque tuviera plata y ahí fue cuando se desbarató todo”* (Línea del tiempo, transcripción, Turmequé –AITAB-, 2019).

El hecho de que las relaciones sociales y productivas se basaran en una lógica netamente económica implicó que los trabajos comunitarios se vieran afectados y diezmados. Doña Aura en un relato comentaba que: *“En los años setenta no se pagaba (el trabajo), era “mano vuelta”. Lo que sea hacía, por ejemplo, era que don Hugo tenía cinco empleados y mi esposo tenía su cultivo; entonces él iba trabajar y le daba el almuerzo. O sea, y luego intercambiaban es decir no se pagaba, sino que yo iba le trabajaba y luego él me trabajaba a mi era una cadena así de favores ¡Y rendían los trabajos!”* (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019).

Esta narración además de evidenciar el tipo de tradiciones productivas que ayudan a bajar costos, puesto que, a partir del esfuerzo colectivo, las personas podían cosechar los cultivos de forma más rápida y eficiente, lo que además se veía reflejado en generar más lazos como comunidad. Lo anterior fortalecía el tejido social, el cual promovía lazos de solidaridad, unión y ayuda mutua; y les permitía a su vez, buscar soluciones en conjunto a problemas generales.

⁶¹ Presidente de Colombia de 1990-1994

De igual forma, el trabajo comunitario que se evidencia en “la mano cambiada o mano vuelta”, era uno de los espacios predilectos para reproducir las cocinas tradicionales. Una razón se debe a que estos alimentos eran económicos y asequibles porque se producían en sus fincas, además, muchas de esas preparaciones permitían la elaboración en espacios abiertos, lo que brindaba la posibilidad de cocinar cerca a los cultivos.

En cuanto a las dinámicas de los campesinos, el compartir los alimentos es algo que era muy común anteriormente. Sin embargo, cada vez son menos frecuentes que se den estas acciones. Doña María Adela recuerda el Rial, el cual lo explica así: *“Los riales era cierta cantidad de comida que se intercambiaba en una fecha por lo general era la Semana Santa”*; a lo que doña Leticia agrega *“En la Semana Santa uno hacía las comidas y se brindaban de un vecino a otro. Entonces iba uno donde un vecino y le convidaba comida y allá veía uno al otro que le daba también en el plato comida”* (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019). Estas anécdotas evidencian los trueques de alimentos que se daban por las creencias religiosas, y además pone en evidencia los lazos sociales que se tejían en el territorio.

Además de lo anterior, doña Aura reflexiona que anteriormente la solidaridad se extendía en todos los campos, hasta para compartir la leña y el calor de los fogones; pues cuenta que: *“con decirle que hasta la braza de los calderos de los fogones se compartían (...) Lo que naciera por ejemplo que veía allá la señora de la comida iba uno y le pedía candela porque ya sabía que ella había prendido fogón”* (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019). Ese tejido social y esa unión de comunidad, se fortalecía por los trabajos de mano cambiada o mano vuelta, pues creaba vínculos y relaciones más fuertes, que trascendía del trabajo en los cultivos.

De manera que este tipo de prácticas es cada vez más escaso, debido al aumento de los jornales en las fincas, y en especial en zonas donde hay más

monocultivos. En la práctica de la agricultura empresarial busca la minimización de los costos a través del pago de unos salarios cada vez más bajos, y como en esta zona han ido en aumento los monocultivos, se ha dado mayor valor a este trabajo que a las prácticas tradicionales. Además de lo anterior, hay que tomar en cuenta que cada vez hay menos mano de obra disponible, ya que se ha dado un incremento en la migración del campo a la ciudad. Lo descrito anteriormente es también reflejo de ese carácter individualizante que el modelo de desarrollo, que en este caso toma cuerpo en el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural, ha generado, no sólo en las zonas rurales, pero principalmente en ellas, lugares en donde valores como la solidaridad y trabajo en comunidad eran fundamentales.

Ayudas Alimentarias e Incentivo de Cultivos

Como se mencionó previamente, las ayudas alimentarias que se dieron en estas comunidades se basaron principalmente en granos y cereales (ver apartado de trigo, cebada y otros granos). De manera que se introdujeron harinas traídas de otros países que poco a poco tuvieron un efecto en la vida de las comunidades campesinas.

Estas ayudas desanimaron a muchos campesinos a seguir cultivando sus productos, debido a que era más sencillo obtener los alimentos por medio de estas ayudas que sembrándolos. Además, porque los alimentos que llegaban tenían menor precio con respecto a los productos locales, lo que hacía que estos fueran menos rentables para la producción y la comercialización.

Como resultado, se generó una dependencia hacia los productos que venían de las ayudas alimentarias, modificando los hábitos alimentarios y creando nuevos patrones de consumo. Paralelamente esto hizo que fuera más fácil incentivar otros cultivos como papa y cebolla, pues se veía como una forma de generar ingresos ya que eran productos que no venían en las ayudas alimentarias.

Esto desencadenó un cambio en los cultivos, migrando de cereales y granos a monocultivos como los de papa y cebolla. Este hecho no fue más que una falsa ilusión de obtener mayores ingresos, debido a que la producción, especialmente de papa requiere de semillas e insumos para garantizar que los alimentos se produzcan en el volumen y la cantidad necesaria para ser rentables. De manera que los insumos necesarios para su producción deben ser adquiridos a un costo elevado, y no siempre se obtienen los resultados esperados.

Para algunos campesinos las primeras cosechas fueron provechosas, pero para otra gran cantidad tener un único cultivo fue desastroso. Esto debido a que gracias a las dinámicas del mercado que dictamina el precio, muchas veces este es menor a los costos de producción, lo cual redundo en pérdidas o a una rentabilidad muy baja. Don Rafael Hugo y su padre en una conversación mencionaban que: *“Antiguamente el abono se le ponía con una cuchara de peltre a cada mata no más, eso era no más de abono y eso daban unos “papanes” tremendos ¡con un bulto de abono a usted cuanto le alcanzaba! Y eso también se mezclaba con el abono de ganado, cuando ya empezó con lo químico ya no daba lo mismo. Ahora en promedio para hacer una carga⁶² de papa se gasta un millón quinientos (entre químicos y fertilizantes), y lo más barato que han llegado a pagar la carga de papa es a treinta mil pesos. Ahí es donde uno queda zampado con el banco, porque regala la papa (...) La papa sigue siendo lo más rentable, la papa en lo que es del campesino es lo que mueve al comercio, llega una baratija de papa y queda el comercio quieto, las tiendas quietas todo eso no hay movida igual, ¡Verraco! Ahí toca tazar al mínimo la alimentación, ya no se da el lujo de comprar sus buenas libras de carne, su buena fruta, ya toca a reducción todo. Lo que ayuda a hacer el mercado es la vaquita y la leche, la vaquita es la mano derecha del campesino”* (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019).

⁶² Una carga hace referencia a 2 bultos de papa de 50 kg cada uno.

En adición a la incertidumbre que genera las ventas al depender del mercado, hay que resaltar que, gran parte del cambio de producción de papa se dio por las ayudas que se incentivaron por parte de los bancos, Umatas y la Alcaldía (ver apartado de papa contra los tubérculos andinos) ya que estaban interesados en hacer a los campesinos más competitivos a través de incrementar la productividad. Este cambio se empezó a dar para suplir las necesidades de la industria alimentaria que llegó a Colombia, por ejemplo, con la empresa *McCain*, de origen canadiense fundada por Harrison & Wallace, que llegó al país 1956 y más adelante con la industria colombiana con Margarita, que se convertiría en la multinacional Pepsico.

Estas industrias son quienes determinan el precio para la papa en la industria en Colombia. Es decir, los apoyos desde el gobierno se ligan al ingreso de empresas privadas, incrementando los monocultivos, pero también promoviendo las relaciones injustas que son dictadas por las corporaciones.

Por otra parte, es bien conocido que la papa sigue siendo un cultivo importante para la economía de los campesinos, pero también ellos son conscientes del alto costo que tiene este producto para mantenerse, sobre todo si este es su único cultivo.

En conversación con doña Hermencia, ella decía: *“Creo que no sé que uno a veces tiene la culpa de que no prospere tanto, porque alguien sembró. Les pongo un ejemplo mi esposo después de sembrar papa y que todo el mundo tenía papa, se les ocurrió sembrar frijol y empezó a dar bueno y vieron que eso era algo bueno ese negocio, porque vieron que se vendía bien (...) Y todo el mundo se puso a sembrar frijol y bajo el precio. Y empezaron otra vez a cambiarse, porque luego a alguien le dio por sembrar tomate, entonces empezaron a meter invernaderos de tomate (...) Pero entonces eso perjudica porque ahorita como que el precio esta bueno, pero deje unos días y eso se pone que ni regalado lo pagan. Y entonces bote toda esa comida”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

El relato de doña Hermencia evidencia que, en búsqueda de una mejora en la rentabilidad de los productos, se suele llegar a una homogenización de los alimentos que terminan afectándolos por la versatilidad del mercado. Adicionalmente, muestra que mantener un único producto puede generar muchos riesgos para las familias. De manera que una alternativa para evitar esa dependencia de los mercados es tener una mayor diversidad en los cultivos, buscando que no se dependa de un único producto.

Pero a pesar de saber esto, muchos siguen produciendo los mismos monocultivos, porque es más sencillo acceder a créditos e insumos para sembrar estos productos; debido a que los préstamos suelen estar dirigidos en proyectos productivos enfocados a monocultivos como la papa.

Políticas Neoliberales

La Caja Agraria fue una institución financiera creada en la década de los veinte, la cual estaba dirigida a las comunidades rurales para facilitar el acceso a créditos y recursos en búsqueda de la promoción del desarrollo agrícola. Esta funcionó hasta 1999, ya que en ese mismo año se convirtió en la entidad conocida como el Banco Agrario (Bustos Moreno, 2007).

Esta entidad financiera además de prestarle a los campesinos también tenía una serie apoyos y/o beneficios para los cultivos; los cuales se dividían en dos líneas. La primera era la investigación y producción de semillas certificadas bajo el nombre de “cresemillias”, en la cual, se centraba el desarrollo de variedades mejoradas de maíz, papa, trigo, arroz y palma (Delgado García, 1990). El segundo eje estaba direccionado a proveer de los insumos necesarios para los cultivos, y para poder acceder a ellos se crearon los “agropuntos”. Estos se otorgaban al

beneficiario del crédito y podría redimir los puntos en abonos, químicos y herramientas para el cultivo.

De manera que la Caja Agraria fue clave para promover el cultivo de alimentos priorizados. En consecuencia, muchos de los campesinos optaron por tomar los créditos y los insumos provenientes de la Caja Agraria para poder mejorar sus cultivos, y de esta manera, muchos de ellos cambiaron o integraron la siembra de papa en sus terrenos.

Para muchos de ellos estos créditos y puntos fueron la base para una mejora en la calidad de vida, pues era más fácil obtener recursos para sus cultivos y viviendas. Sin embargo, con la llegada de las políticas neoliberales y el cambio de la Caja Agraria al Banco Agrario, los beneficios fueron menores; ya que las nuevas directrices del Banco no contemplaban los agropuntos, lo que significó una pérdida en cuanto acceso a los insumos y herramientas; sin contar con lo complejo que se volvió obtener un crédito.

Don Rafael Hugo en una oportunidad mencionó que: *“El gobierno de [Andrés] Pastrana⁶³ jodió al campesino; al rico y al pobre, nos aplastó”* (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019), pues además de reformar la Caja Agraria, se crearon nuevos lineamientos alrededor de la apertura económica, que terminó profundizando las crisis en el campo colombiano, pues se traían alimentos como cereales a un precio menor, haciendo que los productos locales no fueran competitivos.

Como resultado, muchos de los campesinos en esa época tuvieron que migrar a la ciudad o vender todo; de hecho, don Rafael contó que: *“Mucha gente vendió la finca, vendieron ganado. Cuando hubo una crisis le tocó salir del ganado,*

⁶³ Presidente de Colombia de 1998 a 2002

de lo que tenga. Y todos salieron a jornalear” (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019).

Esta crisis generó que muchos campesinos perdieran sus tierras y estas tuvieron que ser rematadas para poder pagar las deudas con el Banco. Paradójicamente, en esa época se dio una gran producción de papa, lo que provocó una sobre oferta de alimentos, haciendo que estos no fueran rentables, y se perdiera parte del esfuerzo de los campesinos. Don Rafael Hugo recuerda que *“En la época de [Andrés] Pastrana, la gente le decía a la otra gente que fuera y sacara la papa, se regalaba porque no daba el costo”* (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019). Esto lo hicieron, porque para ellos era más costoso cosechar la papa pues requería de mucha mano de obra y al estar los precios bajos no obtenían ni siquiera lo suficiente para pagar los jornales, por lo tanto, preferían perder la papa o regalar.

Lo anterior, derivó en que muchos campesinos quedaran más endeudados pues sus cultivos no lograron ser vendidos en los precios necesarios para lograr la inversión. Además, aquellos que tenían cereales y otros alimentos se enfrentaban a una fuerte competencia de los productos internacionales provenientes de la apertura económica, lo que hizo que vender sus productos fuera más difícil.

Estos hechos exacerbaban los problemas de los campesinos, lo que generó hambre y mayor inequidad en las zonas rurales. Para doña Aura esa época fue nefasta pues menciona que: *“El gobierno engañó al campesino, por ejemplo, los bancos surgieron, pero el campesino no progresaba”* (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019).

A pesar de que la Caja Agraria ofreciera beneficios para los campesinos en temas de recursos financieros, está generó una dependencia en la obtención de insumos. Lo cual, junto con el crecimiento en los monocultivos, generó que se disminuyera y perdiera la diversidad de los alimentos de subsistencia, que hizo que

los campesinos limitaran su alimentación y quedarán a merced de las dinámicas del mercado para la venta y la compra de productos alimentarios.

Es importante mencionar que a pesar de que esta crisis en la venta de la papa se presentó en el gobierno de Andrés Pastrana, no fue exclusiva de ese gobierno. En los últimos años muchos de los campesinos han presentado la misma crisis en diferentes magnitudes. En especial porque desde el 2002 hasta la fecha la cifra de importación de papa ha ido en aumento (Guerrero Galeano, 2020), afectado la compra de los productos campesinos.

El incremento en las importaciones de papa está vinculados a los TLC que se han firmado con EE. UU y con la Unión Europea, lo que ha llevado nuevamente a que los campesinos colombianos deban enfrentarse ante unas condiciones desequilibradas frente al mercado. En resumen, se podría decir que estas medidas de apertura económica y de posturas neoliberales han afectado más a los campesinos y la producción de los alimentos, ya que es más difícil acceder a créditos y recursos; y se enfrenta a un mercado donde los productos extranjeros suelen ser subsidiados y por lo tanto llegan a precios menores.

Supermercado, Plazas de Mercado y Autoconsumo

La homogenización de los productos hizo que se incrementará la dependencia alimentaria, pues ahora la diversidad de cultivos característica de los campesinos estaba limitada a la papa, o en su defecto a la cebolla. De manera que para muchos los alimentos debían ser comprados en las plazas de mercado o en los supermercados.

Lo que tuvo un efecto, en las dinámicas para abastecerse de los alimentos. Según doña Graciela, en la década de los setenta la huerta era indispensable en la casa y de ahí era donde se obtenían los diferentes alimentos, de hecho, ella cuenta que: *“Es que había una huerta como de hortalizas y la otra huerta era más grande*

y allí sembraban: maíz, pepino, alverja, frijol, la papa esa que nacía esporádicamente, nabos, rугuas, cubios, calabazas. Iba uno a la huerta grande y de ahí sacaba el mercado” (Transcripción, Línea del tiempo, Turmequé –AITAB-, 2019). Además, doña Aura y don Rafael Hugo expresan que “anteriormente, lo que uno tenía era lo que seleccionaba, por ejemplo, se daba el maíz y se apartaba la mejor semilla para guardar y volverlo a sembrar. Cosechaba haba y se hacía lo mismo, la papa se seleccionaba, no había necesidad de ir a comprar a ninguna parte, sino que uno mismo con lo que tenía era lo que iba a sembrar y para comer (...) y se compraba la carne los que tenían para comprarla, o a veces se compraba leche o huevos” (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019).

Lo anterior se puede ver contrastado con las compras de alimentos actuales, doña Aura menciona que: *“Todo se compra. Mi hijo me trae la papa donde va a trabajar, y del pueblo se trae por ejemplo la ahuyama. A veces aquí me la venden, don Hugo la espinaca, el tomate, el cilantro también son de acá (de la finca de don Rafael Hugo). Y en el pueblo la cabezona, el aguacate, si me provoca hacerme una ensaladita. Que otra cosa compramos son las frutas: piña, naranja, mango, mandarina. Lo compro todo en el supermercado, en la plaza no, en el supermercado porque hay productos que vienen muy buenos muy frescos, pero ya nos amañamos en el supermercado. Porque uno va entre semana y compra lo que uno quiere y ya. La plaza de mercado solo se abre los lunes” (Transcripción entrevista, Ventaquemada, 2019). De igual forma, doña Elpiria expresa que los supermercados han ido desplazando a las plazas de mercado ya que dice *“Todo ya se encuentra en el supermercado, y la gente hemos desplazado a las plazas. Porque se encuentran abierta todos los días” (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).**

Lo expresado en las narraciones tienen dos aspectos problemáticos principales. Por un lado, es claro que muchos de los campesinos al cambiar sus formas de producción e inclinarse a hacia los monocultivos, limitan sus alimentos y

por lo tanto pierden la diversidad en sus cultivos que repercuten en la variedad de sus comidas. Este hecho, hace que sean más vulnerables a las dinámicas del mercado pues depende mayoritariamente de la venta de sus productos o la venta de su fuerza de trabajo para conseguir los alimentos para su consumo, que en definitiva los puede poner en situaciones de hambre y también de pérdida de los alimentos para realizar las preparaciones tradicionales.

Por el otro lado, hay un problema de fondo en la disminución en el comercio en las plazas de mercado. Ya que estos espacios de intercambio de alimentos permiten dinámicas más justas para los campesinos; porque las plazas de mercado tradicionalmente han sido lugares donde se fortalecen las economías locales, así como los lazos comunitarios. Sumado a esto, las plazas son lugares idóneos donde se preparan las cocinas regionales, pues es donde la diversidad de la región se funde en platillos típicos.

El crecimiento de los supermercados se viene dando desde mediados de los años noventa y está directamente relacionado a la disminución en la compra y los espacios que tienen las plazas de mercado y mercados minoristas (Guerra, 2012). De hecho, durante la década de los noventa se llegó a pensar que las plazas de mercado estaban destinadas a desaparecer por la competencia que suponían los supermercados (Hernández, 1993).

A pesar de estas proyecciones, las plazas de mercado resisten en las diferentes zonas, unas abriendo de manera diaria y otras un día a la semana⁶⁴. Es claro que los supermercados por las dinámicas que manejan atraen a más personas

⁶⁴ Hay algunas plazas de mercado que abren todos los días, por ejemplo, las plazas de mercado de Bogotá como: Corabastos, Codabas, Paloquemado entre otras, y plazas donde solo hay un día a la semana, como en el caso de Ventaquemada y Turmequé solo funciona los lunes.

por los horarios que ofrecen, pero también por las promociones y los productos que manejan.

Gran parte de los productos que se manejan en los supermercados responden a los productos ultraprocesados y a un fruver que en su gran mayoría muestra una homogeneidad en los alimentos. En estos espacios, la diversidad no va más allá de los alimentos que han sido priorizados por el mercado, por eso no es de extrañarse que sea difícil encontrar muchos de los tubérculos andinos mencionados anteriormente.

Es por eso por lo que a pesar de que en los supermercados tengan una disponibilidad casi permanente de los alimentos, estos no garantizan la diversidad de estos. Mientras que en las plazas de mercado se caracterizan por la riqueza en variedades de formas, tamaños y productos, que termina brindando el espacio de intercambio de conocimientos sobre los alimentos. Ya que allí, además de comprar alimentos se habla sobre las preparaciones que se pueden hacer con la diversidad de los productos.

Lo que se puede evidenciar es que hay una disminución en el autoabastecimiento de los alimentos, debido al crecimiento de los monocultivos; así como una dependencia para conseguir los alimentos en las plazas de mercado, pero mayoritariamente los supermercados. Lo anterior deja entrever que se desconoce el lugar y la calidad del origen de los alimentos, que pone en riesgo la alimentación de los campesinos y la reproducción de las cocinas, ya que hay productos que no se encuentran en los mercados, haciendo inviable realizar algunas preparaciones.

3.5 ALTERNATIVAS

Reserva Agroalimentaria “El Compromiso” Ventaquemada

Dentro de los aspectos evidenciados durante el tiempo en que se realizó esta investigación fue la constante preocupación a que ciertos productos, así como recetas, se perdieran. De hecho, durante uno de los talleres de cocina donde los alimentos base de la preparación eran los tubérculos andinos, se encontró que fue difícil y costoso encontrarlos. Este suceso hizo que se hicieran reflexiones en torno a las cocinas, los alimentos y la permanencia en el territorio.

Doña Aura en una conversación expresó que *“Muchas cosas se pierden, porque ya no se saben a hacer”* (Línea del tiempo, transcripción, Ventaquemada, 2019). Esto no solo se ve en las prácticas asociadas a las cocinas, sino también a todo lo vinculado con la producción de los alimentos, porque definitivamente un alimento que no es aprovechado para el consumo tampoco es sembrado y conservado para mantenerlo, lo que lleva un círculo vicioso donde estos se pierden, al igual que las preparaciones.

Este fue uno de los motivos que como parte del cierre de una de las actividades los llevó a pensar en una alternativa para evitar perder ciertos alimentos y también disminuir la dependencia de compra de algunos productos. Este debate derivó en la propuesta de consolidación de una reserva agroalimentaria, la cual se basa en el rescate de semillas tradicionales para la preservación de los alimentos. De igual forma, los laboratorios de cocina fueron base para proponer alternativas de consumo de los alimentos tradicionales, pero también para compartir el conocimiento en torno de ellos.



Fotografía 14 Comunidad Ventaquemada

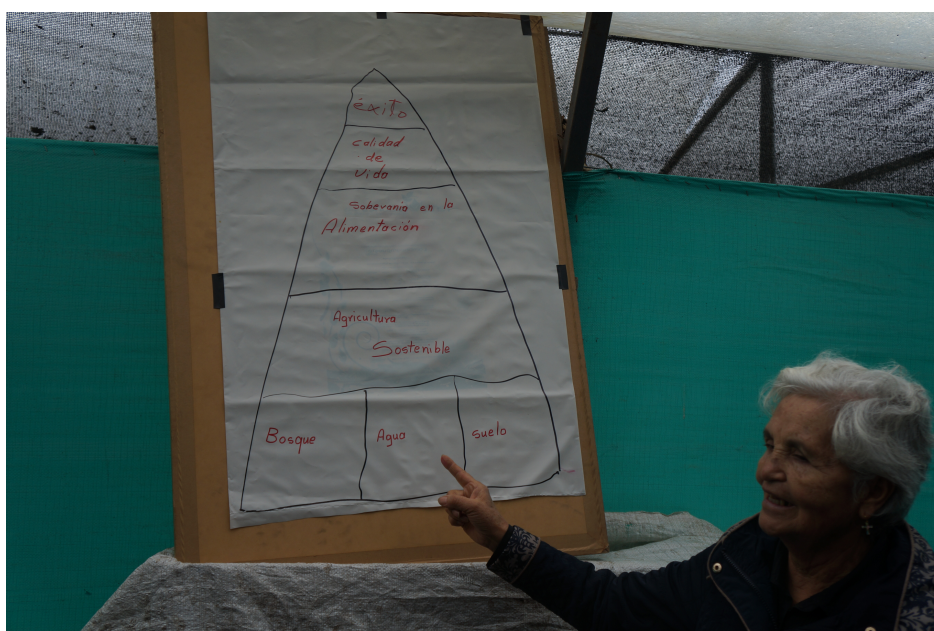
Fuente: Fabián García Cifuentes (2019)

Si bien esta propuesta en torno a la reserva agroalimentaria es nueva y depende de la constancia y el trabajo de los campesinos de esta vereda, es también una alternativa y una forma de resistencia al modelo de producción, que determina los alimentos que se deben sembrar y consumir; así como promover las formas de subsistencias y de trabajo colaborativo, que ayude a construir comunidad.

La Apuesta de la Soberanía Alimentaria Turmequé

Por su parte, la asociación de AITAB en Turmequé ha tenido un proceso distinto pues como se mencionó anteriormente. La asociación se formó después de un proyecto de recuperación de tubérculos andinos y recetas tradicionales, liderado por la Pontificia Universidad Javeriana. Este proyecto, además de rescatar y promover el cultivo de alimentos ancestrales, generó una red que busca salvaguardar los conocimientos de los campesinos de Turmequé.

De hecho, en una conversación doña Graciela manifestaba que *“la asociación y el trabajo con la Javeriana, se dio un renacer de las semillas. Ese desprecio que tenía Ahora mi Dios es muy justo y ahora ha cambiado la apreciación del campesino y de la comida”* (Transcripción entrevista, Turmequé – AITAB-, 2019). Esta narración se une a lo expresado por don Mauricio pues *dice “la mayoría de las semillas rescatadas fue por AITAB como rubas e ibias. Antes se sembraban, pero los recuperamos con la Asociación porque eso no se cultivaba”* (Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).



Fotografía 15 Soberanía Alimentaria, Turmequé

Fuente: Germán León Romero (2018)

La asociación se ha convertido en un referente en el tema de conservación de semillas, de promoción de los conocimientos alrededor de las cocinas, pero sobre todo de reivindicar los conocimientos y los saberes del campesinado. De esta manera, AITAB ha podido involucrarse con la Alcaldía y diferentes organizaciones para fomentar y fortalecer los alimentos tradicionales.

Esto ha hecho a su vez que se planteen una propuesta de Soberanía Alimentaria (SoA)⁶⁵, en la cual, doña Graciela la expresa como *“La Soberanía Alimentaria es aquello que yo consumo, porque me llama la atención y porque me va a nutrir, porque no me lo venden, ni me lo regalan no porque me dice que cultive tal cosa, sino los productos que yo puedo consumir y ayudo a mi bienestar, es una decisión mía”* y don Mauricio complementa *“La Soberanía Alimentaria es que yo produzca mi alimento, o en la misma región. No tener que ir a otro lado, en el mismo lado que uno esta se pueda conseguir”* (Transcripción entrevista, Turmequé – AITAB-, 2019).

Esta propuesta de SoA ha venido en construcción por parte de la comunidad, pues muchos de ellos sueñan con un campo distinto y esta es la alternativa que proponen para resistir frente al modelo de desarrollo preponderante. Es por eso que en los sueños de la comunidad está continuar *“...arborizando, tener reservas de agua, trabajando comunitariamente, recuperando los suelos, semillas, sembrando semillas nativas (...) Cuidando los nacederos del agua con arbolitos, agua lluvia (...) Por lo menos tenemos en nuestro objetivo que haya un acompañante, estamos esperando una niña que se está graduando, que ella se involucre de una la asociación, ella no lo ha podido hacer de forma directa. Colabora, pero muy poco,*

⁶⁵ La Soberanía Alimentaria es el *derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Incluye a las futuras generaciones y defiende sus intereses. Nos ofrece una estrategia para resistir y dismantlar el comercio corporativo y el régimen alimentario actual, y una dirección para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca determinados por las y los productores locales. La Soberanía Alimentaria da prioridad a las economías y a los mercados locales y nacionales; y otorga el poder a las y los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional; y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La soberanía alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y la gestión de nuestras tierras, nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos. La Soberanía Alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones* (Nyéléni, 2007, p. 9)

entonces cuando salga que se involucre más porque esa es la necesidad que tenemos. El hermano de Mauricio, los hijos de Doña Hermencia que son jóvenes, ellos piensan en la asociación (...) Ahorita vamos a hacer un cambio de comités y le vamos a poner un papel importante a los jóvenes, porque realmente, requerido en nombre de los jóvenes un representante legal, un secretario, para que vaya a la par de nosotros trabajando” (Expresado por don Ignonel y doña Graciela, Transcripción entrevista, Turmequé –AITAB-, 2019).

Estas reflexiones en torno a la importancia de los jóvenes, la defensa y conservación del medio ambiente, y la reivindicación de los alimentos, son las formas en que viven la SoA. De manera que, la apuesta de AITAB busca un mejor vivir para los campesinos, donde la cultura, las semillas y la comida tengan el valor y la importancia que se merecen.

CAPÍTULO 4

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

A lo largo de esta investigación se ha buscado resolver los objetivos planteados con el fin de dar respuesta a la pregunta: ¿Cuáles han sido las consecuencias que ha generado el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural en las cocinas en los municipios de Ventaquemada y Turmequé?

Para lograrlo se utilizaron diferentes métodos y técnicas de investigación cualitativa que aportaron, para realizar el análisis de las transformaciones en las cocinas debido al Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural.

Es necesario recalcar que a nivel metodológico los laboratorios de cocina fueron un elemento clave en la investigación. Pues más allá de recrear las recetas y de promover el consumo de estas preparaciones, la cocina fue el medio por el cual se pudo establecer relaciones en diferentes espacios de diálogo, así como encontrar elementos relevantes para esta investigación. Desde los laboratorios de cocina se tuvo la oportunidad de fortalecer a las distintas comunidades, y como resultado se gestó la reserva agroalimentaria en Ventaquemada, y en Turmequé se hizo un acompañamiento en distintos talleres relacionados al ámbito culinario.

En cuanto al abordaje conceptual, se puede decir que, al plantear las reflexiones desde una mirada desde los Regímenes Alimentarios, el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural y las cocinas basada en el sistema culinario, permitió comprender las relaciones existentes entre las políticas del orden mundial, las políticas implementadas en Colombia desde los años cincuenta y su influencia en las cocinas y en los modos de vida del campesinado.

Por lo cual, es evidente que los alimentos han sido una forma de dominación social, económica y política en los entornos rurales, lo cual ha tenido unas implicaciones en las cocinas que se reflejan en el cambio de alimentos y en los patrones de consumo. De igual forma, las políticas abordadas desde el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural, establece que hay unos alimentos priorizados por la agroindustria y son ellos los que se ven beneficiados, desplazando alimentos tradicionales pues no son de interés para el mercado; este hecho tiene unas implicaciones en las cocinas pues hace que estos alimentos sean cada vez más escasos en la producción y también en la alimentación.

Igualmente, desde la mirada del ETDR se pudo evidenciar la búsqueda por la homogeneización en las prácticas agrícolas y en los saberes relacionados a la producción de los alimentos, relacionado a las ideas de modernización. Lo anterior, ha tenido unas implicaciones en la cultura y por lo tanto en las cocinas. Pues desde estas ideas de lo moderno se priorizan ciertas cocinas, dejando de lado algunas prácticas y conocimiento tradicional. Lo que ha llevado a fomentar el consumo de alimentos no tradicionales e incrementar la dependencia alimentaria, ya que muchos alimentos ahora deben ser comprados.

En cuanto a los objetivos planteados, el primero buscaba discutir las transformaciones que el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural ha tenido en las cocinas. Se pudo observar que los cambios en las cocinas están direccionados en dos vías, que se encuentran estrechamente relacionadas: lo material y lo inmaterial. De manera que, desde el punto de vista inmaterial hay un desuso y una pérdida de utensilios tradicionales como es el caso de las ollas de barro y las lajas, esto no solo tiene unas implicaciones en las formas en las que se cocina, sino que también evidencia una pérdida en los conocimientos del territorio.

De igual forma, ha disminuido la preparación de recetas tradicionales, esto debido a que en ocasiones no se encuentran los productos necesarios para

elaborarlas o deben ser compradas a un mayor costo para poder reproducirlas. Además, la disminución en la frecuencia en que se hacen muchas recetas, debido a que no se consumen porque hay un rechazo por parte de los jóvenes; igualmente se han perdido variedades de alimentos, que hace que se pierda un conocimiento en torno a ellos, lo que tiene un efecto negativo en la cultura, porque en definitiva la comida y la cocina, son una de las mayores expresiones culturales.

En ese sentido, se ha generado un desarraigo cultural en torno a estas prácticas alimentarias por parte de las nuevas generaciones. Esto debido a las posturas peyorativas que están relacionadas al consumo de platos tradicionales, lo anterior, está ligado a la creencia de que las nuevas cocinas son modernas y por lo tanto el consumir ciertos alimentos o preparaciones está ligado a un atraso.

Por lo anterior, se podría decir que las cocinas tradicionales se han visto afectadas por el Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural, pues como se ha mencionado, muchos de los alimentos tradicionales han sido desplazados por otros, lo que ha llevado a la pérdida de semillas, y por ende, a perder ciertos alimentos. Lo que implica una pérdida en los conocimientos ancestrales y las prácticas culturales de transformación de estos.

En relación con el segundo objetivo, se buscó establecer los efectos que conlleva Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural sobre los modos de vida de las familias campesinas en relación con las cocinas. Es importante resaltar que en este apartado las categorías surgieron tanto del análisis conceptual como de las entrevistas semiestructuradas y la línea del tiempo. En ese sentido, los cambios en los modos de vida se identificaron a partir de diferentes puntos de partida. Por lo tanto, con relación a la naturaleza y el territorio se pudo evidenciar un cambio en la producción de los alimentos. En primera medida por la extensión de los monocultivos principalmente de papa y ahora de tomate, que implica una expansión de la frontera agrícola, así como un incremento en el uso de insumos

agroindustriales para garantizar la producción. Este hecho, tiene unas implicaciones en los ecosistemas pues los agroquímicos afectan todo el territorio desgastando suelo, agua entre otros aspectos.

En esa misma línea, se evidenció también una pérdida y disminución en las semillas nativas y criollas; lo cual implica que hay unas afectaciones en la diversidad de alimentos, que está anudada en una pérdida de las costumbres y saberes de las prácticas agrícolas, pero también en el arraigo cultura alrededor de los alimentos.

En cuanto a la relación de la cultura y los aspectos sociales, se evidencio un desarraigo territorial que ha tenido una influencia del ETDR. Esto debido a que el enfoque desde su mirada agroindustrial genera una mayor estratificación en los campesinos que influye en las formas en que estos se relacionan. Ya que desde ETDR se prioriza el crecimiento económico sobre otros valores sociales y culturales.

Asimismo, esto ha generado una mayor migración a la ciudad y una descampesinización. A esto, se le debe unir la falta del relevo generacional lo que supone un problema ya que ocasiona un desarraigo y quebrantamiento de la cultura campesina, lo que conlleva a futuro a una afectación en la producción de alimentos y los saberes y costumbres propias del campesinado.

En cuanto a la economía campesina, se evidenció que muchas de las prácticas asociativas se han visto afectadas por el ETDR. En ese sentido, las prácticas como la mano cambiada o mano vuelta son cada vez más escasas en el territorio; y hace que los campesinos deban incurrir en otras formas para la producción de alimentos.

Por otra parte, las ayudas alimentarias modificaron ciertas formas de alimentarse, aumentando el consumo de productos agroindustriales como pasta y ultra procesados; así como de harinas industriales. Esto ha generado una mayor

dependencia hacia estos alimentos, modificando las cocinas y reemplazando algunos alimentos por aquellos que provienen de estos programas.

A lo anterior se le suma los incentivos para cambiar la producción de los alimentos, pues como se evidenció, generó toda una estructura financiera, de transferencia de tecnología y acompañamiento por parte de diferentes instituciones para acelerar el cambio de cultivos. Lo que llevó a una alta dependencia en los insumos y todo el paquete tecnológico que otorgaban las instituciones. De igual forma, esto desencadenó una disminución de las semillas nativas pues estas no eran compatibles con el modelo de producción agroindustrial planteado por las instituciones.

Respecto a las políticas neoliberales se pudo evidenciar que estas políticas favorecen principalmente a la agroindustria exportadora y que terminan siendo lesivas para los campesinos. Con la apertura económica muchos de los alimentos que se producían en Ventaquemada y Turmequé se vieron afectados por las importaciones, lo que impactó a los campesinos, pues al no ser competitivos con el mercado muchos perdieron los productos, lo cual generó mayores dificultades y llevó incluso a generar migraciones por la pérdida de sus terrenos. Cabe resaltar que estos efectos están vigentes hoy en día; y ha generado una mayor incertidumbre en la siembra de muchos alimentos pues no se cuentan con garantías para proteger y promover la producción interna.

De igual forma, se pudo evidenciar que muchas de estas políticas neoliberales y de modernización han tenido un efecto en la autosuficiencia para conseguir los alimentos. Pues como se mencionó anteriormente, los monocultivos no integran alimentos no tradicionales y, por lo tanto, para conseguir otros alimentos deben recurrir al mercado para subsanar estas necesidades. Lo que en resumen genera una dependencia en conseguir los alimentos, así como dificulta la compra

de aquellos ingredientes que son tradicionales, pero no priorizados para reproducir las cocinas.

Queda por resaltar que a pesar de las adversidades a las que se enfrentan las familias campesinas de Ventaquemada y Turmequé, muchas de ellas guardan la esperanza de un futuro mejor, en donde las apuesta por la Soberanía Alimentaria es una herramienta fundamental para la subsistencia, no solo de las cocinas, sino también en los modos de vida campesina. En ese sentido, son remarcables los esfuerzos que hacen ambas comunidades en pro de proteger y promover sus saberes y como resultado gestar desde la misma comunidad una reserva agroalimentaria como sucedió en Ventaquemada.

Esto evidencia, la resiliencia y la resistencia de las comunidades campesinas, que, a pesar de enfrentarse a circunstancias adversas, promueven procesos y acciones para conservar y preservar sus tradiciones alimentarias que incluyen las cocinas.

Recomendaciones

Teniendo en cuenta las reflexiones esbozadas a lo largo del documento, es necesario fortalecer los procesos organizativos de las comunidades rurales alrededor de las prácticas alimentarias y de cocina. Esto debe ir unido a los procesos de rescate y conservación de semillas, pues como se mencionó, la permanencia de las semillas está estrechamente relacionadas al uso y consumo de esos alimentos.

Por otra parte, en cuanto a las políticas públicas es necesario fortalecer las plazas de mercado o los mercados campesinos. Ya que puede reducir los intermediarios y generar ingresos más justos para los campesinos. Igualmente, se

resalta la importancia que tienen las plazas de mercado como escenarios de intercambio de conocimiento y de sabores de las cocinas de la región.

De igual forma, es necesario replantear los tratados de libre comercio, pues estos han generado una competencia injusta para los campesinos y los distintos habitantes rurales, ya que los precios de los alimentos importados suelen ser más económicos que los alimentos nacionales. Favoreciendo a la agroindustria pues se siguen asignado presupuesto para los alimentos de exportación. Igualmente, es necesario cuestionar el alto número de alimentos importados, sabiendo que Colombia tiene una alta vocación agrícola.

Por otro lado, es necesario crear políticas públicas que garanticen la permanencia de las comunidades rurales en los territorios, que brinden alternativas para el desarrollo de los jóvenes. Esto debe incluir la garantía de los servicios básicos como agua, luz y educación.

En cuanto al trabajo con las comunidades, se propone continuar con el acompañamiento a las dos comunidades para que puedan consolidar procesos, en especial a la comunidad de Ventaquemada pues, aunque el proceso de la reserva agroalimentaria nace desde una propuesta de ellos, se identificó que es necesario hacer presencia en el territorio para fortalecer los procesos de las comunidades.

Igualmente, es necesario crear estrategias que involucren a los jóvenes del territorio, para fomentar los saberes entorno a las cocinas, pero también a la identidad que se teje a través de los alimentos. Esto se puede trabajar desde la asociación de AITAB pero también, desde los gobiernos locales.

A nivel de investigación, es importante seguir trabajando alrededor del tema de las cocinas, evidenciando la importancia que estas tienen más allá del valor comercial o turístico que puedan generar. Es importante resaltar el potencial que

tiene en términos de fortalecer el tejido social, la identidad y la memoria a partir de los alimentos y las tradicionales que los rodean.

Por otra parte, es necesario seguir realizando investigaciones en esta y otras zonas del país. Pues como se evidenció a lo largo del documento esta mirada tecnócrata tuvo influencia en todo el territorio colombiano, y por lo tanto, ha tenido diversos impactos en los sistemas productivos y en las distintas cocinas.

Finalmente, es importante rescatar y fomentar el trabajo colaborativo, ya que genera espacios de diálogo y discusión, que aportaron a los diferentes documentos, pues se construyeron desde una mirada transdisciplinar. Este trabajo evidenció que es necesario tener distintas formas de entender el mundo para poder construir una ruralidad más equitativa y justa, pues la diferencia permite comprender los vacíos conceptuales o prácticos, y de esta forma crear algo holístico e integral.



Fotografía 16 Algunos integrantes de las comunidades de Ventaquemada y Turmequé

Fuente: Fabián García Cifuentes (2018-2019)

Resultados de la Investigación

Producto de este trabajo se publicó un artículo en el libro digital del Congreso de Estudios Rurales U de A y U. Chapingo titulado: *“Resignificando la Gastronomía desde la Soberanía Alimentaria. Una experiencia en Boyacá, Colombia (2020).* Igualmente, esta investigación se ha compartido y sustentado en distintos espacios a nivel nacional e internacional como lo ha sido:

III Congreso de Estudios rurales (Colombia - 2019)

Ponencia “Resignificando la gastronomía desde la soberanía alimentaria. Una experiencia en Boyacá, Colombia”

Congreso Internacional de Justicia y Soberanía Alimentaria en las Américas (México - 2019)

Póster: “Resignificando la Gastronomía desde lo Rural”

82 Annual Meeting Rural Sociological Society (RSS) (Estados Unidos de América - 2019)

Ponencia: “Gastronomy and the Perspective of Technocratic Rural Development”

Colombian-German matchmaking workshop on the nexus of food security, climate change and peacebuilding (Alemania - 2019)

Poster: “Gastronomy and the Related of Technocratic Rural Development”

Congreso Internacional En Desarrollo Rural Sustentable (Colombia - 2018)

Ponencia “Semillas, cocina y Hambre ¿son el efecto colateral del modelo de desarrollo rural modernizante?”

ANEXO 1

Categorías de análisis relacionada al marco teórico y resultados

CATEGORÍAS DE ANÁLISIS	MARCO TEÓRICO	ANÁLISIS Y RESULTADOS
Aspectos Culinarios y de las Cocinas	Preparación de Alimentos Técnicas Utensilios Espacios	Técnicas de preparación / Recetas
		Utensilios
		Espacios (Molinos, Hornos, Etc)
Identidad y Memoria Alimentaria	Identidad Memoria	Momentos Especiales / Rituales
		Recetas
Territorio y Medio Ambiente	La Colonización de la Tierra y la Frontera Agroindustrialización Modernización	Semillas Biodiversidad
		Paisaje
Elementos Culturales y Prácticas Sociales	Identidad Memoria Formación de Patrones de Consumo Cambios Alimentarios por Modernidad Alimentaria Migración Campo-Ciudad	Pérdida De Cultura
		Modernización De Los Hábitos Alimentarios / Cambio de Dieta
		Subvaloración de las Tradiciones Campesinas
		Recuperación de Semillas Y Tradiciones Por la Comunidad (Alternativas)
		Migraciones A La Ciudad
		Roles de Género
Políticas Públicas	M. Neoliberal M. Neoestructural Circuitos De Alimentos Agroindustrialización Dependencia Alimentaria por Medio de Ayudas	Ayudas Alimentarias
		Incentivos de Cultivos
		Políticas Neoliberales / Privatización de Semillas
Relación con el Mercado	M. Neoliberal M. Neoestructural Circuitos de Alimentos Agroindustrialización	Mercado Neoliberal / Apertura Económica
		Supermercados, Plaza de Mercado Autoconsumo

ANEXO 2

Formato de entrevista semi-estructurada

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA		Semillas, Cocinas y Hambre	
Fecha:	DD / MM / AAAA	Códigos:	Pregunta la encuesta: _____ Diligencia la encuesta: _____
Número de cuestionario: _____			
I. IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN			
1. Nombres y apellidos			
2. Número Telefónico de contacto		3. Correo electrónico (si lo tiene)	
4. Máxima escolaridad alcanzada en el hogar			
5. ¿Cuántas personas viven en el hogar?		7. Cuántos menores de edad viven en el hogar	
6. ¿Cuántos adultos mayores hay en el hogar?		0 a 5 años	6 a 12 años
09. ¿Hace cuánto viven en la zona?		1. Menos de 3 años	2. 3 a 5 años
		3. más de 5 años	4. Toda la vida
II. INFORMACIÓN DE LA FINCA			
10. Municipio		11. Vereda	12. Nombre de la Finca
13. Área del predio aprox.		14. Coordenadas	15. Altitud (msnm)
16. El predio ocupado por este hogar es		1. Propio	2. En arriendo
		3. En usufructo	4. Falsa tradición
		5. Aparecería	99. Otro, ¿Cuál? _____
17. Perteneció alguna asociación		1. Si	2. No
		19. Nombre de asociación	
III. SEMILLAS			
20. Principal sistema productivo de su finca		21. Si es agrícola, ¿cuál es la forma de producción que maneja?	
1. Agrícola		2. Pecuario	
22. Si es policultivo ¿a cuál de los siguientes modelos se relaciona más?		1. Monocultivo	
1. varios monocultivos		2. Policultivo	
2. Huerta integral		0. No aplica	
23. ¿Qué cultivos eran sembrados por sus padres y/o abuelos?		23. Considera usted que la producción pecuaria ha remplazado la producción agrícola en la zona	
		1. Si	
		2. No	
24. ¿Qué cultivos eran sembrados por sus padres y/o abuelos?		25. ¿Qué tradiciones productivas recuerda de sus abuelos? Ej. Siembras con luna, lluvias, milpa	
¿Cómo cultivaban sus padres y/o abuelos?			
26. Labores culturales		27. Manejo de plagas y enfermedades	
1. Manualmente		1. Plaguicidas	
2. Maquinaria		2. Biopreparados	
3. Yunta		3. Mixta	
4. Manual y Yunta		4. No suaba	
5. Otr		0. No sabe	
0. No			
28. Tipo de fertilización que más usaban		29. Tipo de cultivo	
1. Orgánica		1. Monocultivo	
2. Química		2. Policultivo	
3. Mixta		3. Mixta	
4. No suaba		0. No sabe	
0. No sabe		5. Otra ¿cuál? _____	
30. ¿Percibe que en el tiempo se han perdido semillas o cultivos que eran tradicionales de la zona?		31. ¿Cuáles semillas y/o cultivos se han perdido?	
1. Si			
2. NO			
0. No Sabe			
32. ¿Por qué considera que se han perdido?			
33. ¿En su familia se conservan semillas?		34. ¿Quién de su familia conserva semillas?	
		1. Madre	
		2. Padre	
		3. Hijos	
		4. Hijas	
		5. Otro ¿cuál? _____	
35. ¿En la zona existen iniciativas para recuperar semillas y/o cultivos tradicionales?		36. ¿Cuáles?	
1. Si			
2. NO			
0. No Sabe			
IV. COCINAS			
37. ¿Qué platos recuerda de su niñez?		38. ¿Siente que se han perdido platos tradicionales?	
		1. Si	
		2. No	
39. De los platos que mencionó indique, las razones por las que se han modificado o perdido estas preparaciones (únicamente escoja 2)		40. ¿Hay tradiciones que se perdieron relacionadas a la cocina? (formas de cocinar ej: uso de ceniza en cocción de maíz, utensilios ej: molinos de piedra, espacios ej: cocinas fuera de la casa hornos de teña?)	
() Ya no se consiguen todos los ingredientes para realizar estos platos		1. Si	
() No le gusta algún ingrediente del plato		2. No	
() No tenía claro el procedimiento y lo cambio			
() No le gusta a su familia			
() Innovación con los productos			
() Otras ¿cuál?			

ANEXO 3

Fragmentos Diario de Campo

Doña Adela
 → Chucula 7 granos

semillas de cacao = calentarlo para que salga la cascara del cacao
 ↓
 Ponerla en el horno para que se tueste

- tostar la canela, pimienta dulce & clavo + cacao luego se muele.

→ cuando muela todo agregue dos libras de harina de 7 granos, para sacar todo el chocolate del mismo

- se hace el pelao & se agrega la harina con los otros ingredientes se revuelve & se hacen bolitas

Cocido Bayaco. 48 panola.

- 1^{ro} cocinar las habas aparte → se cocina desde arriba caliente.
 - Rubas cocinar aparte
 - Cocinar arrucacha con cebolla y aceite aparte.
 - Melao con sal aparte. se le pone leche o manteca en agua y para que se cocine
 - Se pica cebolla larga y cabetona.

7 granos tostado: habas, yuca, maíz, cebolla, maíz, frijol, frijol

→ Anquí.

Ingredientes:
 - leche 2lt.
 - Panelo o melao →
 - harina de maíz tostado.

Procedimiento:
 1. primero poner la leche
 2. colocar el melao y esperar a que hierva
 3. cuando hierva

menú:
 1. Arroz → Rubas.
 2. Olluco + maní → Cero 2^o
 3. Carne. - cebolla + tomate +
 4. Tomate rojo. → Agua

5. maíz pelado → Amaro → ~~el queso~~
 4 hojas de papas

Carne 6 lb
 42.000
 Olluco 18 lb
 55.000
 50.000
 Rubas 20.000
 Arroz 15.000
 1/4 15.000
 maíz 12 lb
 30.000
 manteca 3.300 lb

Granada / queso:

mana Elpidia Oyuela:
 - 75 a

13 - 7 - 35
 Maná Concepción - Maná - Maná Elpidia

- Simpatía
 - Desplazado por ordenanza de Talima. (1948) a Villa Rica

- Coca + soda (80x30) → 1/2 ganegado
 ↳ casa propia → el guano. Vota ganegado

Pobalteses, de semillas de ATAB, es una huerta.
 ↳ gallinas / ↳ ganadería simple y aguacalera.

Papas cebadon:
 maíz + huerta habas culte
 - bay y osadón

- Tradición con semilla y clava.

Cocido:
 → Desgranar las habas.

→ Guiso. Cebolla larga y sal
 Cabecong
 Tomate
 Cuajada

en la olla grande:
 - Habas 1
 → Habas 2
 - Rubas 3
 - Arrucacha 4
 → Guiso 5
 → Habas 6
 - Papa cocida 7
 → Guiso 7

opcional:
 - Trozos de longaniza
 - Casilla de cerdo carne.

luego se le pone leche un poquito, pero que alce el nivel

ANEXO 4

Cuadro resumen del Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural y los Regímenes Alimentarios

Enfoque Tecnocrático del Desarrollo Rural	Papel del Estado	Características	Relación con los Regímenes Alimentarios
<p>M. Modernizante</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Proteccionistas ● Desarrollo “hacia adentro” 	<ul style="list-style-type: none"> ● Modernización en referencia a los países del Norte global. ● Necesidad de llevar el desarrollo al campo, desplazando las tradiciones. ● Desarrollo agrícola es igual al desarrollo económico. ● Transferencia de tecnología para el desarrollo agrícola. ● Cambio de modos de producción. ● Promoción de la agricultura capitalista sobre la agricultura campesina. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Colonización de la tierra y frontera ● Fomento de la Agroindustria
<p>M. Estructuralista</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Proteccionistas ● Desarrollo “Hacia adentro” 	<ul style="list-style-type: none"> ● Modernización vía industrialización. ● Modelo economía basado en la ISI. ● Teoría centro periferia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Construcción del Estado ● Colonización de la tierra y frontera ● Fomento de la Agroindustria

		<ul style="list-style-type: none"> • Inversión del Estado para el desarrollo industrial y agrícola. • Creación de instituciones que llevaran el desarrollo al campo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formación de patrones de consumo • Circuitos de comercialización para la exportación y la industria. • Migración de campo-ciudad • Dependencia alimentaria por medio de ayudas
M. Neoliberal	<ul style="list-style-type: none"> • Neoliberal • Desarrollo “hacia afuera” 	<ul style="list-style-type: none"> • Modernización en relación con la privatización. • Regulación del mercado sin intervención del Estado. • Limitación y reducción del gasto público. • Apertura económica. • Fomento de la exportación. • Cambio de modos de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fomento de la Agroindustria • Circuitos de comercialización industrializados • Migración de campo-ciudad • Formación de patrones de consumo • Acentuar cambio de la alimentación. • Incremento de empresas transnacionales.
M. Neoestructuralista	<ul style="list-style-type: none"> • Tendencia Neoliberal • Desarrollo “desde adentro” 	<ul style="list-style-type: none"> • Modernización en relación con la globalización. • Búsqueda de la equidad social. • Desarrollo de capacidades, para elevar la competitividad. • Reconoce la diversidad y por lo tanto formula políticas diferenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Circuitos de comercialización para la exportación y la industria. • Fomento de la Agroindustria • Incremento de empresas transnacionales.

	<ul style="list-style-type: none">• Comercialización de productos no convencionales para ventajas competitivas.	
--	---	--

Fuente: Elaboración Propia

BIBLIOGRAFÍA

Agencia Nacional de Tierras, & Ministerio de agricultura y desarrollo Rural. (2018). *ESTRUCTURA AGRARIA Y CORRUPCIÓN BUROCRÁTICA: RETOS PARA LA AUTORIDAD DE TIERRAS DE LA NACIÓN-2018 COLABORADORES*. Bogotá D.C. Recuperado de <http://www.agenciadetierras.gov.co/wp-content/uploads/2018/10/ESTRUCTURA-AGRARIA-Y-CORRUPCION-BUROCRATICA-RETOS-PARA-LA-AUTORIDAD-DE-TIERRAS-DE-LA-NACION-final.pdf>

Álvarez Sánchez, D., & Chaves, D. M. (2017). El cultivo de trigo en Colombia: Su agonía y posible desaparición. *Revista de Ciencias Agrícolas.*, (2), 125–137.
<https://doi.org/10.22267/rcia.173402.77>

Alzate Echeverri, A. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno: Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, Siglo XVIII. *Historia y Sociedad*, 0(12), 161–190.

Amon, D., Guareschi, P. A., & Maldavsky, D. (2005). LA PSICOLOGIA SOCIAL DE LA COMIDA: UNA APROXIMACION TEORICA Y METODOLOGICA A LA COMIDA Y LAS PRACTICAS DE LA ALIMENTACION COMO SECUENCIAS NARRATIVAS. *Subjetividad y Procesos Cognitivos*, 7, 45–71. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=339630246003%0ACómo>

Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 60(3), 925–956. Recuperado de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>

Aristizábal Bedoya, M. P. (2019, julio 26). Detrás de la producción de papas Margarita está la labor de cientos de agricultores. Recuperado el 20 de agosto de 2020, de <https://www.agronegocios.co/agricultura/detras-de-la-produccion-de-papas-margarita-esta-la-labor-de-cientos-de-agricultores-colombianos-2889197>

Bernstein, H. (2015). *With funding support from: Food Regimes and Food Regime Analysis: A Selective Survey Land grabbing, conflict and agrarian-environmental transformations: perspectives from East and Southeast Asia. An international academic conference*. Recuperado de <http://rcsd.soc.cmu.ac.th>

Berthomieu, C., Ehrhart, C., & Hernández-Bielma, L. (2005). EL Neoestructuralismo Como Renovación Del Paradigma Estructuralista El Neoestructuralismo Como Renovación Del Paradigma Estructuralista De La Economía Del Desarrollo. *Problemas del Desarrollo Revista latinoamericana de Economía*, 36(143), octubre-diciembre.

Betancur-Escobar, J. S. (1975). *La Política Agraria y el Plan de Desarrollo**. Recuperado de <http://hdl.handle.net/11445/2769>

Blanquer, J., & Fajardo Montaña, D. (1991). El programa de desarrollo rural integrado - DRI. En *La descentralización en Colombia: Estudios y propuestas*. (pp. 83–103). Lima: Institut français d'études andines. Recuperado de <http://bdigital.unal.edu.co/1422/5/04CAPI03.pdf>.

Bullipedia. (2019). *Qué es cocinar*. España: EIBulliFoundation.

Bustamante, C., Mateus, L., & Rojas, L. (2013). *Fortalecimiento de las políticas agro-ambientales en países de América Latina y el Caribe a través del dialogo e intercambio de experiencias nacionales, Caso Colombia*. Bogotá D.C. Recuperado de <http://www.fao.org/3/as223s.pdf>

Bustos Moreno, L. (2007). *Los Trabajadores Estatales Frente A La Privatización Y Liquidación Neoliberal De Las Empresas Del Estado (1990-2003)*. Universidad Pedagógica Nacional. <https://doi.org/10.1016/j.bbapap.2013.06.007>

Caballero, L. (2018). La institucionalidad estatal que le da fuerza a la paz.

Cabrera, A. A. (1998). Historia económica mundial 1870-1950, 99–115.

Calderón Navarrete, L. E. (2017). Impacto del tratado de libre comercio entre Colombia y Estados Unidos en la economía campesina boyacense , desde su entrada en vigor hasta hoy. *In vestigium Ire*, 11(1), 225–236. Recuperado de <http://revistas.ustatunja.edu.co/index.php/ivestigium/article/view/1496>

Calvo Isaza, Ó. I., & Saade Granados, M. (2002). *La ciudad en Cuarentena Chicha, patología social y profilaxis*. Madrid.

Cámara de Comercio de Tunja. (2018). *2018 BOYACÁ EN CIFRAS*. Tunja.

Carrasco Henríquez, N. (2004). *Antropología de los problemas alimentarios*

contemporáneos. CWL Publishing Enterprises, Inc., Madison. UNIVERSITAT AUTÓNOMA DE BARCELONA. Recuperado de http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_2469_C.pdf

Cartier, W. (1990). Planeación agropecuaria en Colombia. *Planeacion agropecuaria en colombia*, (24), 9–127.

Castro-Gómez, S., & Grosfoguel, R. (2007). *El giro decolonial. El giro decolonial Reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global*.

Castañeda Rodríguez, V. M., & Díaz-Bautista, Ó. (2017). El Consenso de Washington : algunas implicaciones para América Latina. *Apuntes del CENES*, 36(63), 15–41. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.19053/01203053.v36.n63.2017.4425>

Centeno, M. A., & Wolfson, L. (2018). Redefiniendo la tecnocracia. *Instituto de Desarrollo Económico Y Social*, 37(146), 215–240. Recuperado de www.jstor.org/stable/3467196

Cerón Hurtado, A., & Molina Bedoya, V. A. (2013). Tejido Y Re-Creación De La Comunidad Indígena Nasa De Caldono (Cauca). *Educación y Territorio*, 3(1), 15–30.

CONAIBO. (2013). *Identidad a través de la cultura alimentaria*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Recuperado de http://www.worldcat.org/title/identidad-a-traves-de-la-cultura-alimentaria-memoria-simposio/oclc/882454915&referer=brief_results

Congreso de Colombia. LEY 101 de 1993 (1993). Colombia.

CONPES. (1990). Programa de modernización de la economía colombiana, 87.

Contreras Hernández, J. (2005). La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad. *Revista Internacional de Sociología*, 63(40), 109–132. <https://doi.org/10.3989/ris.2005.i40.191>

Contreras, J. (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos? En CONAIBO (Ed.), *Identidad a través de la cultura alimentaria* (pp. 39–57). Ciudad de México. Recuperado de http://www.worldcat.org/title/identidad-a-traves-de-la-cultura-alimentaria-memoria-simposio/oclc/882454915&referer=brief_results

Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de Antropología*, 34(58), 30–55. Recuperado de <https://aprendeonline.udea.edu.co/revistas/index.php/boletin/article/view/339254/20794160>

Cortés Ramirez, E. E. (2014). La Hegemonía Cultural. *Filosofía, Artes y Letras*, 14(22), 13–28.

Coscione, M., & García Pinzón, V. (2014). TLCs, paro nacional agrario y movimiento social en Colombia. *Nuevo mundo mundos nuevos*.
<https://doi.org/10.4000/nuevomundo.67127>

Cox, R. W. (1985). Social Forces, States and World Orders: Beyond International Relations Theory. *Neorealism and its critics*. <https://doi.org/10.1177/03058298810100020501>

DANE. (2016). *3er Censo Nacional Agropecuario - Tomo 1 Memorias*. Bogotá. Recuperado de <https://www.dane.gov.co/files/images/foros/foro-de-entrega-de-resultados-y-cierre-3-censo-nacional-agropecuario/CNATomo1-Memorias.pdf>

Delgado García, G. (1990). La industria productora de semillas en Colombia y la participación de CRESEMILLAS Caja Agraria. Bogotá D.C: Instituto Colombiano Agropecuario. Recuperado de <http://hdl.handle.net/20.500.12324/30699>

De La Vega-Leinert, A. C. (2019). Ciudades y consumo de bienes agrícolas. Transformaciones del consumo alimentario en el contexto de cambios en el comercio agrícola y las cadenas comerciales. *Estudios Demográficos y Urbanos*. Colegio de México, A.C., Departamento de Publicaciones. <https://doi.org/10.24201/edu.v34i1.1859>

Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2016). *Tercer Censo Nacional Agropecuario: Hay campo para todos -Tomo 1 Memorias*. Bogotá. Recuperado de <http://www.dane.gov.co/files/images/foros/foro-de-entrega-de-resultados-y-cierre-3-censo-nacional-agropecuario/CNATomo1-Memorias.pdf>

Departamento Nacional de Planeación. (2008). *¿En qué invierte el Estado Colombiano? Los grandes proyectos de inversión del Estado Comunitario en 2008 AGRO INGRESO SEGURO (AIS)*. Bogotá D.C. Recuperado de https://spi.dnp.gov.co/App_Themes/SeguimientoProyectos/ResumenEjecutivo/002400356999_9.pdf

Díaz Jaramillo, J. (2013). Turmequé y élite en Bogotá: representaciones en torno al deporte chibcha en los años treinta del siglo XX. *Maguaré*, 27(2), 127–165.

Díaz-Méndez, C. (2005). La modernidad alimentaria. Los debates actuales en la sociología de la alimentación. *Revista Internacional de Sociología*, (40), 47–78. Recuperado de <http://revintsociologia.revistas.csic.es>

Douglas, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. En J. Contreras (Ed.), *Alimentación y Cultura Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 171–197). México D.F: Alfaomega.

Durán Monfort, P. (2012). Representaciones, discursos y saberes en torno a la alimentación en Túnez: modelo hegemónico y conocimientos ausentes. Recuperado de <http://www.tdx.cat/handle/10803/84053>

Dussel, E. (1995). Europa, modernidad y eurocentrismo. *Revista Ciclos en la Historia, la Economía y la Sociedad*.

Escobar, A. (2007). *La invención del Tercer Mundo*. Caracas.

Fagundes, K. V. D. L., Magalhães, A. de A., Campos, C. C. dos S., Alves, C. G. L., Ribeiro, P. M., & Mendes, M. A. (2014). Hablando de la observación participante en la investigación cualitativa - En el proceso salud-enfermedad. *Index de Enfermería*, 23(1–2), 75–79.

Fajardo, D. (2018). *Agricultura, campesinos y alimentos (1980-2010)*. Universidad Externado de Colombia.

FAO. (2017). *La alimentación y la Agricultura Acciones para impulsar el programa de la agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i7454s.pdf>

Feder, E. (1983). *El Arsenal Alimentario Y La Autosuficiencia En La Alimentación*. Source: *El Trimestre Económico* (Vol. 50). Recuperado de <https://www.jstor.org/stable/pdf/23395852.pdf?refreqid=excelsior%3A77bcf9457929024b6e7acb82748e6562>

Fernández-Arnesto, F. (2004). *Historia de la Comida Alimentos, cocina y civilización*.

Barcelona. <https://doi.org/10.1016/j.angio.2014.05.001>

Finck, H. (1977). Resultado Magro de una Política Agraria. Los Problemas Estructurales de la Agricultura Colombiana. *Nueva Sociedad*, 29, 61–68.

Fischler, C. (1995). *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Argumentos* (Vol. 168). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Friedmann, H. (2005a). Feeding the Empire: the Pathologies of Globalized Agriculture. En *Socialist Register 2005* (pp. 124–143). London.

Friedmann, H. (2005b). From Colonialism To Green Capitalism : Social Movements And Emergence Of Food Regimes. En F. Buttel & P. McMichael (Eds.), *New Directions in the sociology of Global Development* (Elsevier, pp. 229–268). Oxford. [https://doi.org/10.1016/S1057-1922\(05\)11009-9](https://doi.org/10.1016/S1057-1922(05)11009-9)

Friedmann, H. (2009). Discussion: Moving food regimes forward: Reflections on symposium essays. *Agriculture and Human Values*, 26(4), 335–344. <https://doi.org/10.1007/s10460-009-9225-6>

García Arnaiz, M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología*, 63(40), 159–182. <https://doi.org/10.3989/ris.2005.i40.193>

García Molana, O. J. (2017). *PATRIMONIO CULTURAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: Tejiendo relaciones en torno a las cocinas tradicionales guayatunas*. UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA.

Gobernación de Boyacá. (2012, junio 13). Ventaquemada. Ventaquemada. Recuperado de <https://www.boyaca.gov.co/ventaquemada/>

Guerrero Galeano, S. (2020, noviembre 13). Detector: Sí, en el período de Iván Duque se alcanzó el récord de toneladas de papa importada | La Silla Vacía. *La Silla Vacía*. Recuperado de <https://lasillavacia.com/detector-si-periodo-ivan-duque-se-alcanzo-record-toneladas-papa-importada-79152>

Gobernación de Boyacá. (2018). *OTDB Ordenamiento territorial departamental de*

boyacá productividad sector agropecuario. Tunja.

Gobernación de Boyacá. (2019). *PLAN DEPARTAMENTAL DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA-PDEA*. Tunja. Recuperado de <http://www.boyaca.gov.xn--cosecretaradeagricultura-fic>

Gómez Díaz de León, C., & Ayude de León de la Garza, E. (2014). Método comparativo. En Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL) (Ed.), *Método comparativo. In: Métodos y técnicas cualitativas y cuantitativas aplicables a la investigación en ciencias sociales* (pp. 223–251). Monterrey, México: Tirant Humanidades Mexico.

González, C. (2018, marzo). Tejo será patrimonio cultural inmaterial de Colombia. *Revista Semana*. Recuperado de <https://www.semana.com/nacion/articulo/tejo-sera-patrimonio-cultural-inmaterial-de-colombia/585512>

González Torres, S. (2020). *Soberanía Alimentaria, Una Alternativa Para El Reconocimiento De Derechos Del Campesinado. La Experiencia De Inzá, Cauca*. Universidad Nacional de Colombia.

Good Eshelman, C., & Corona de la Peña, L. E. (Eds.). (2011). *Comida, Cultura y Modernidad en México Perspectivas antropológicas e históricas*. Ciudad de Mexico: Proaz. Recuperado de https://www.academia.edu/38215826/Comida_cultura_y_modernidad_en_México._Perspectivas_antropológicas_e_históricas

Good Eshelman, C., & Corono de la Peña, L. E. (Eds.). (2011). *Comida, Cultura y Modernidad en México Perspectivas antropológicas e históricas*. Ciudad de México: Proaz. Recuperado de https://www.academia.edu/38215826/Comida_cultura_y_modernidad_en_México._Perspectivas_antropológicas_e_históricas

Goodrick, D. (2014). *Estudios de caso comparativos, Síntesis metodológicas: evaluación de impacto n.º 9*. Florencia.

Grupo de Investigación en Derechos Colectivos y Ambientales - GIDC*. (2013). El despojo de la propiedad intelectual a través del Convenio UPOV 91. *Revista Semillas*, 53/54, 40–47. Recuperado de <https://www.semillas.org.co/es/revista/consultar-revista?numero=53/54>

Grupo Semillas, & Red de Semillas Libres de Colombia. (2015). *Las semillas patrimonio de los pueblos en manos de los agricultores*. (G. A. Vélez, Ed.), *Memorias de los encuentros nacionales de la Red Semillas Libres en Colombia*. Colombia. Recuperado de <https://semillas.org.co/apc-aa-files/5d99b14191c59782eab3da99d8f95126/cartilla-semillas-patrimonio-de-los-pueblos-baja.pdf>

Guerra C, W. (2020, febrero 13). Pensar la cocina. Recuperado el 29 de septiembre de 2020, de <https://www.elheraldo.co/columnas-de-opinion/weildler-guerra-c/pensar-la-cocina-701215>

Guerra, H. S. (2012). Panorama del negocio minorista en Colombia. *Pensamiento & Gestión*, (32), 115–141.

Harvey, D. (2005). *Breve Historia Del Neoliberalismo* (Akal). Madrid. Recuperado de <https://drive.google.com/file/d/12ROGBZ5-XUbzI5BU7d3aiNhOqeF0UiWd/view?fbclid=IwAR2K1Z2Cs58eyKcqARq7yvIIIc1TCTAWsRHjqcE0ALyTmuVHbYRUOi-V5I>

Hernández Assemat, J. E. (2010). *Los estudios de caso y el método comparativo: una estrategia en la Investigación Educativa*.

Hernández, M. del P.-A. D. de N. de C. y el M. desde 1. 990-eltiempo. co. (1993, febrero 28). La Agonía de las Plazas de Mercado. *El tiempo*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-58310>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2014). *Metodología de la Investigación. Animal Genetics* (McGraw-Hil, Vol. 39). México D.F.

Holt-Gimenez, E. (2009). Crisis alimentarias, movimiento alimentario y cambio de régimen. *Ecología Política*, 38, 73–79. Recuperado de <http://www.foodfirst.org/>,

Holt-Giménez, E., & Patel, R. (2009). *¡Rebeliones Alimentarias! La crisis y el hambre por la justicia*. España: INTERVENCION CULTURAL.

Holt-Giménez, E., & Peabody, L. (2008). De Las Revueltas Del Hambre A La Soberanía Alimentaria: Un Llamado Urgente Para Reconstruir El Sistema Alimentario. *Food First Backgrounder*, 14.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (s/f). Bienestarina Más. Recuperado el 22 de agosto de 2020, de <https://www.icbf.gov.co/bienestarina-mas-r-0>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, I., & Rural, M. de A. y D. (1999). Acuerdo de competitividad de la cadena agroalimentaria de la papa, 1–67. Recuperado de <http://repiica.iica.int/docs/B0115e/B0115e.pdf>

Isla Lope, J. (2012). *Las Relaciones Internacionales y el Análisis de los conflictos en el Medio Oriente*. Mexico D.F.

Jiménez Herrera, A. M. (2015). *Punta De La Sierra, Fin De La Labranza! Viviendo El Territorio De Guatavita: El Papel Del Embalse De Tominé En La Construcción De Su Sociedad*. Universidad Externado de Colombia.

Junguito Bonnet, R., Perfetti del Corral, J. J., & Delgado Barrera, M. (2017). *Acuerdo de paz: reforma rural, cultivos ilícitos, comunidades y costo fiscal*. Fedesarrollo. Bogotá D.C. Recuperado de [https://www.fedesarrollo.org.co/sites/default/files/visorPDF\(18\).pdf](https://www.fedesarrollo.org.co/sites/default/files/visorPDF(18).pdf)

Kalmanovitz, S. (1980). Tendencia de los consumos de alimentos en Colombia. *Cuadernos de Economía*, 1(2), 141–151. Recuperado de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/ceconomia/article/view/19064/20020>

Kalmanovitz, S., & López, E. (2006). *La agricultura colombiana en el siglo XX*. (F. de C. Económica, Ed.). Bogotá D.C.

Kay, C. (2001). Los paradigmas del desarrollo rural en América Latina. En Universitat de Lleida (Ed.), *EL mundo rural en la era de la globalización: incertidumbres y potencialidades* (pp. 337–430). España.

Kay, C. (2002). Enfoques sobre el Desarrollo Rural en América Latina y Europa desde Mediados del Siglo Veinte. *Institute of Social Studies*, 1–48.

López Bejarano, J. M. (2020, febrero 17). La región cundiboyacense se consolida como la despensa de alimentos a nivel nacional. Recuperado el 13 de febrero de 2021, de <https://www.agronegocios.co/agricultura/la-region-cundiboyacense-es-la-despensa-de-los-alimentos-a-nivel-nacional-2965367>

López, D. F. (2011). La sustitución de importaciones como medio para un desarrollo sostenible. *Revista Universidad EAFIT*, 44(151), 56–67.

López Estupiñán, L. (2015). Papas y tierras en Boyacá: investigación etnobotánica y etnohistórica de uno de los principales productos de la alimentación colombiana. *Boletín de Antropología*, 30(50), 170-190. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v30n50a07>

López, P. (2015, febrero 1). La mejor arepa del mundo se hace en Ventaquemada | Publimetro Colombia. *Publimetro*. Recuperado de <https://www.publimetro.co/co/vidaconestilo/2015/02/01/mejor-arepa-mundo-se-ventaquemada.html>

Maldonado, A. M., & Oliva, A. V. H. (2010). El proceso de construcción de la identidad colectiva. *Convergencia*, 53, 229–251.

Mapa Nuevo Colón. (2015, abril 1). Nuevo Colón, Colombia. Recuperado de <http://nuevo-colon.blogspot.com/2015/04/blog-post.html>

Max-Neef, M., Elizalde, A., & Hopenhayn, M. (1986). Desarrollo a Escala Humana: una opción para el futuro. *Development Dialogue*. *Development Dialogue*, (Número Especial), 99.

McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *Journal of Peasant Studies*, 36(1), 139–169. <https://doi.org/10.1080/03066150902820354>

McMichael, P. (2015). *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias*. Mexico.

McGee, H. (2007). *La Cocina y Los Alimentos*. Barcelona: Debate.

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estudios sociales (Hermosillo, Son.)* (Vol. 17). Estudios Sociales, Revista de Investigación Científica. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008#notas

Ministerio de agricultura y desarrollo Rural. (2017). *Evaluaciones agropecuarias Municipales Boyacá 2017*. Bogotá. Recuperado de

https://www.agronet.gov.co/Documents/BOYACÁ_2017.pdf

Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo17.pdf>

Ministerio de Cultura, & Fundación Acua. (2015). *Saberes & Sabores Del Pacífico Colombiano Guapi-Quibdó*.

Ministerio de Cultura. (2014a). El Carmen de Viboral el jardín llevado a la loza. En V. Gamboa Rodríguez (Ed.), *Los cuadernos del Barro*. Bogotá D.C: Ministerio de Cultura. Recuperado de www.mincultura.gov.co

Ministerio de Cultura. (2014b). Ráquira de la olla a la casa. En V. Gamboa Rodríguez (Ed.), *Los cuadernos del Barro*. Bogotá D.C: Ministerio de Cultura. Recuperado de www.mincultura.gov.co

Ministerio de Cultura. (2016). *Fogones de los Abuelos cultura culinaria de Ventaquemada*. (L. Acosta, Ed.). Bogotá D.C: Ministerio de Cultura. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Ministerio de Salud y Protección Social. (2017). Envejecimiento y Vejez. Recuperado el 25 de enero de 2020, de <https://www.minsalud.gov.co/proteccionsocial/promocion-social/Paginas/envejecimiento-vejez.aspx>

Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. (CIESAS, Ed.) (Conaculta). Ciudad de Mexico: Ediciones de la Reina Roja.

Monroy Cornejo, S. H. (1982). *El Estudio De Caso: ¿Método o Técnica de Investigación? 1*.

Monroy, D. (2017). Nudges y decisiones inconscientes: sesgo de statu quo y políticas públicas en Colombia. *Desafíos*, 29(1), 211–247.

Monsalve Parra, D. N. (2006). 6. La siembra. En *La humanidad de las semillas sembrada en la santa tierra: la economía campesina en el Valle de Tenza*. Bogotá D.C: Encuentros. Recuperado de <http://www.bdigital.unal.edu.co/1432/>

Monsalve Suarez, S. (2016). El derecho a las semillas y a la biodiversidad A LA DIVERSIDAD. *Nota informativa FIAN internacional*. Recuperado de https://www.fian.be/IMG/pdf/droits_semences_es_web.pdf

Montanari, M. (2004). *La comida como cultura* (Trea).

Nogué, J. (Ed.). (2007). *La Construcción Social Del Paisaje*. Madrid: Biblioteca Nueva. Recuperado de <https://leerlaciudadblog.files.wordpress.com/2019/03/noguecc81n-la-construcciocc81n-social-del-paisaje.pdf>

Nyeléni. (2007). *Foro para la Soberanía Alimentaria Sélingué*. Mali. Recuperado de https://nyeleni.org/DOWNLOADS/Nyelni_SP.pdf

Observación General 12. (1999). *Observación General 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. El derecho a una alimentación adecuada (artículo 11)*. Ginebra.

Ocampo, J. A. (2014). *Misión Para La Transformación Del Campo Saldar La Deuda Histórica Con El Campo: Marco conceptual de la Misión para la Transformación del Campo **. Bogotá D.C. Recuperado de <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/DOCUMENTO/MARCO-MISION.pdf>

Ocampo, J. A., Perez, M. J., Tovar, C., & Lasso, F. J. (1998). Macroeconomía, ajuste estructural y equidad en Colombia: 1978-1996. En PNUD (Ed.), *Política macroeconómica y pobreza en América Latina y el Caribe*. Recuperado de <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/31169>

Ojeda, D., Petzl, J., Quiroga, C., Rodríguez, A. C., & Rojas, J. G. (2015). Paisajes del despojo cotidiano : acaparamiento de tierra y agua en Montes de María , Colombia Paisajes del despojo cotidiano : acaparamiento de tierra y agua en Montes de María , Colombia *. *Revista Estudios Sociales*, 54. Recuperado de <http://journals.openedition.org/revestudsoc/9499>

Organización Mundial de la salud, & Organización Panamericana de la Salud. (2015). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Departamento de Enfermedades no Transmisibles y Salud Mental*. Washington D. C

Pachón A., F., Bokelmann, W., & Ramírez M., C. (2016). Rural development thinking, moving from the green revolution to food sovereignty. *Agronomía Colombiana*, 34(2), 267. <https://doi.org/10.15446/agron.colomb.v34n2.56639>

Pachón, F., Bokelmann, W., & Ramírez, C. (2017). Heritage and patrimony of the peasantry framework and rural development indicators in rural communities in Mexico. *Revista de Economía e Sociología Rural*, 55(2), 199–226. <https://doi.org/10.1590/1234-56781806-94790550201>

Parra Dussan, L. G., & Rosas Vega, G. (1988). *Memorias al Congreso 1098-1988*. Bogotá D.C.: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Recuperado de <http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/6215/2/0063-1.pdf>

Parra de Rincón, D. (2016). *Ley 1776 de 2016*. Bogotá D.C: Diario Oficial. Recuperado de [https://sidn.ramajudicial.gov.co/SIDN/NORMATIVA/TEXTOS_COMPLETOS/7_LEYES/LEYES_2016_\(1772_...\)/Ley_1776_de_2016_\(Se_crean_y_se_desarrollan_las_zonas_de_Interés_de_desarrollo_rural_económico_y_social_Zidres\).pdf](https://sidn.ramajudicial.gov.co/SIDN/NORMATIVA/TEXTOS_COMPLETOS/7_LEYES/LEYES_2016_(1772_...)/Ley_1776_de_2016_(Se_crean_y_se_desarrollan_las_zonas_de_Interés_de_desarrollo_rural_económico_y_social_Zidres).pdf)

Pérez, L. C. (2015, febrero). La chicha salió del closet. *Revista Nova et Vetera*, 1. Recuperado de <https://www.urosario.edu.co/Revista-Nova-Et-Vetera/Vol-1-Ed-1/Cultura/La-chincha-salio-del-closet/>

Pinilla, R. (2005). Vivienda y alojamiento. En P. J. Cabrera (Ed.). Madrid: Caritas Española Editores. Recuperado de https://books.google.com.co/books?id=afnit51qqU8C&pg=PA15&lpg=PA15&dq=etimologia+de+fogón&source=bl&ots=iRMLxIwGrb&sig=ACfU3U3AKTr6NJIQaaQfw9Eozca_wFj4g&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjstXvpN_pAhWITt8KHeUZCc4Q6AEwB3oECAgQAQ#v=onepage&q=etimologia+de+fogón&f=false

Pollan, M. (2006). *The Omnivore's Dilemma*. New York.

Ponce Clavijo, N. L., & Pérez Martínez, M. E. (2014). Tubérculos andinos y conocimiento agrícola local den comunidades rurales de Ecuador y Colombia. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 74, 149–166. <https://doi.org/10.11144/javeriana.CRD11-74.taca>

Porto-Gonçalves, C. (2009). De Saberes y de Territorios - diversidad y emancipación a

partir de la experiencia latino-americana. *Polis. Revista Latinoamericana*, (22).

Presidencia de la República de Colombia. (2001). *Agrovisión Colombia 2025*. Bogotá D.C. Recuperado de https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/20453/81739_47058.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Quecedo Lecanda, R., & Castaño Garrido, C. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de Psicodidáctica*, 12, 5–39. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=17501402>

Quijano, A. (1992). COLONIALIDAD Y MODERNIDAD/RACIONALIDAD. *Perú Indígena*, 13(29), 11–20. Recuperado de <https://www.lavaca.org/wp-content/uploads/2016/04/quijano.pdf>

Rangel, R. M., Soto, E., & Garmendia, R. (2012). El Consenso de Washington: la instauración de las políticas neoliberales en América Latina. *Política y cultura*, 37, 35–64.

Rebollo, A. G. C., Lara, O. G. H., Villarreal, L. Z., & Álvarez, E. G. A. (2019). Régimen alimentario y biopolítica: Problematizando las dietas. *Revista Mexicana de Sociología*, 81(2), 417–441. <https://doi.org/10.22201/iis.01882503p.2019.2.57875>

Restrepo, O. C. (2011). La Protección Del Derecho Alimentario En Colombia: Descripción Y Análisis De Las Políticas Públicas Sobre Alimentación Y Nutrición Desde 1967 a 2008. *Opinión Jurídica*, 10(20), 47–64.

Rodríguez Muñoz, F. B. (2010). Regímenes, sistema y crisis agroalimentaria. En *El Otro Derecho* (pp. 45–74). Bogotá D.C.: ILSA. Recuperado de <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Colombia/ilsa/20120710062410/2.pdf>

Rodríguez Enríquez, C. (2007). Economía del cuidado, equidad de género y nuevo orden económico internacional. En *Del Sur hacia el Norte: Economía política del orden económico internacional emergente*. (pp. 229–240). Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales,. Recuperado de http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/sursur/giron_correa/22RodriguezE.pdf

Rojas de Perdomo, L. (1994). Los Muiscas el pueblo de la Sal. En *Cocina Prehispanica*.

Comentarios a la cocina de las altas culturas prehispánicas: Aztecas, Inca y Muiscas (pp. 192–224). Bogotá D.C: Voluntad S.A.

Rojas M, Z. (1977). *Estructura, Políticas y Programas Agropecuarios -de Post-Grado en Colombia*. Bogotá D.C: Instituto interamericano de Ciencias Agrícolas - OEA oficina en Colombia. Recuperado de <https://books.google.com.co/books?id=PmN5yLVLdCsC&printsec=frontcover&dq=estructura+politicas+y+programas+agropecuarios+de+post-grado+en+colombia&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwj98cwr8P7sAhXHmuAKHclZALIQ6AEwAHoECAYQAg#v=onepage&q=estructura politicas y programas a>

Rubio, B. (2009). El impacto de la crisis alimentaria en las mujeres rurales de bajos ingresos en México 2008-2009.

Rubio, B. (2014). *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*. Ciudad de Mexico: Editoriales Mexicanas Independientes.

Ruiz Olabuénaga, J. I. (2012). *Metodología de la Investigación Cualitativa (5a.ed)* (Universida). Bilbao: Universidad de Deusto. Recuperado de <http://site.ebrary.com/id/10732291?ppg=2>

Sáenz López, K., & Tamez González, G. (2014). *Métodos Y Técnicas Cualitativas Y Cuantitativas Aplicables A La Investigación En Ciencias Sociales*. (T. Humanidades, Ed.). Mexico D.F.

Salgado, W. (2001). ¿Ayuda alimentaria o ayuda a las exportaciones? *Ecología política*, (22), 105–116.

Sánchez Gil, H. M. (2018). *Seguridad Y Soberanía Alimentaria En La Agricultura Familiar Campesina. El Caso De Los Agricultores De Tibasosa, Turmequé Y Ventaquemada, Boyacá. Photosynthetica*. Pontificia Universidad Javeriana. Recuperado de <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-76887-8%0Ahttp://link.springer.com/10.1007/978-3-319-93594-2%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-409517-5.00007-3%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2015.06.018%0Ahttp://dx.doi.org/10.1038/s41559-019-0877-3%0Aht>

Sánchez Romero, M. (2008). El Consumo De Alimento Como Estrategia Social:

Recetas Para La Construcción De La Memoria Y La Creación De Identidades, 17–39.

Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). *Paseo de Olla Recetas de las cocinas regionales de Colombia. Biblioteca Básica de Cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá D.C: Ministerio de cultura. Recuperado de <https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Política de las cocinas tradicionales de Colombia/Documents/política-julio 5 2013 BBCC- final imprenta.pdf>

Sandelowski, M. (2003). La prueba está en la alfarería: hacia una poética de la investigación cualitativa. En J. M. Morse (Ed.), *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa* (Primera ed, pp. 56–77). Medellín: Universidad de Antioquia.

Santos, A. (2014). *El patrón alimentario del libre comercio*. Recuperado de <http://www.cepal.org/es/publicaciones/37532-el-patron-alimentario-del-libre-comercio>

Sasson, H. (2016, junio 30). Torta de almojábana. *El Espectador*. Recuperado de <https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/las-sobras-del-pan-20079>

Satizábal Villegas, A. E. (2004). *Molinos de trigo en la Nueva Granada Siglos XVII-XVIII*. Bogotá D.C: Universidad Nacional de Colombia.

Segrelles Serrano, J. A. (2018). La desigualdad en el reparto de la tierra en Colombia: Obstáculo principal para una paz duradera y democrática. *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 38(2), 409–433. <https://doi.org/10.5209/aguc.62486>

Semana Sostenible. (2019, septiembre 3). Campesinos y ambientalistas se unen para proteger el Páramo de Sumapaz. *Semana*. Recuperado de <https://sostenibilidad.semana.com/medio-ambiente/articulo/campesinos-y-ambientalistas-se-unen-para-proteger-el-paramo-de-sumapaz/47517>

Sosa Fuentes, S. (2006). Modernización, dependencia y sistema-mundo: los paradigmas del desarrollo latinoamericano y los desafíos del siglo xxi. *Revista de Relaciones Internacionales de la UNAM*, 96, 87–121. Recuperado de <http://www.revistas.unam.mx/index.php/rri/article/view/18389/17468>

Sunkel, O. (1991). Del desarrollo hacia adentro al desarrollo desde dentro. *Revista Mexicana De Sociología*, 53(1), 3–42. <https://doi.org/10.2307/3540827>

Sunkel, O., & Zuleta, G. (1990). Neoestructuralismo versus neoliberalismo en los años noventa. *Revista de la CEPAL*, 1990(42), 35–53. <https://doi.org/10.18356/f47c7d7e-es>

Tamez, E., Hernández, P., Héctor, S., Guzmán, L., Lozano, R., & Susana, E. (2018). *MUESTREO DE BOLA DE NIEVE*. Ciudad de México. Recuperado de [http://www.dpye.iimas.unam.mx/patricia/muestreo/datos/trabajos_alumnos/Proyectofinal_Bola de Nieve.pdf](http://www.dpye.iimas.unam.mx/patricia/muestreo/datos/trabajos_alumnos/Proyectofinal_Bola_de_Nieve.pdf)

Tirado, N. (1990). El Plan Nacional de Rehabilitación: un modelo institucional para la democracia participativa, la descentralización y la lucha contra la pobreza. *Coyuntura Social*, 5, 121–143. Recuperado de <http://hdl.handle.net/11445/1888>

Tole, J. J. (2013). Vista de Los TLC de Estados Unidos con países latinoamericanos: un modelo de integración económica “superficial” para el continente americano | *Revista Derecho del Estado*. Recuperado de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/derest/article/view/3525/3536>

UNESCO. (2010a). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura -. Recuperado el 3 de enero de 2020, de <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

UNESCO. (2010b). La comida gastronómica de los franceses - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura -. Recuperado el 3 de enero de 2020, de <https://ich.unesco.org/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>

UPRA. (2020). *Presentación UPRA Boyacá Sector Agricultura. Presentación UPRA Boyacá*. Recuperado de https://drive.google.com/file/d/1Q_gFXyUSNCBYdDPpd_CfJQs_iUxxS2dl/view

Urbina Espinel, C. A. (2019). *Prácticas Rurales De Alimentación Relacionados Con El Consumo Y La Preparación Del Guarapo En El Municipio De Garagoa (Boyacá)*. Universidad Externado de Colombia.

Uribe Arbeláez, M. (2016). Derecho de los agricultores y convenio UPOV/91. *Revista La Propiedad Inmaterial*, 21, 139–171. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.18601/16571959.n21.06>

Uribe, D. (2019, marzo). *Radio educativa, Radio Sutatenza*. Bogotá D.C, Colombia: dianauribe.fm. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=GnOgmiQ7Puk>

Van der Ploeg, J. D. (2010). *Nuevos campesinos Campesinos e imperios alimentarios*. Barcelona: Icaria editorial.

Van der Ploeg, J. D. (2013). *Peasants and the Art of farming: a Chayanovian manifesto*. (M. Ward, Ed.) (1a ed. (Za). México, D.F.: Universidad Autónoma de Zacatecas. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.3362/9781780448763>

Vargas del Valle, R. (1999). *FAO-RIMISP CASO COLOMBIA: EL PROGRAMA DE DESARROLLO INTEGRAL CAMPESINO-PDIC-DEL FONDO DRI*. Bogotá D.C. Recuperado de http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/desrural/desrural/pobreza/colombia.pdf

Vargas Roa, E., Monsalve Parra, D. N., Jaramillo Sanabria, L. A., & Gámez Piñeros, E. (2016). Mutal Valletenzano Region Andina/Boyacá. En Ministerio de Cultura (Ed.), *Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas 2012/2013/2014/2015* (pp. 82–91). Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura.

Vía Campesina. (2013, junio). Nuestras Semillas, Nuestro Futuro. *Cuadernos de la Vía Campesina*, 6, 52. Recuperado de <http://viacampesina.org/downloads/pdf/sp/ES-notebook6.pdf%5Cn>

Walsh, C. E. (Ed.). (2005). *Pensamiento crítico y matriz (de)colonial: reflexiones latinoamericanas* (Abya Yala). Quito