

¿QUÉ COMEMOS CUANDO COMEMOS?

FRUTAS Y VERDURAS

GUÍA ILUSTRADA



**¿TE PREGUNTASTE ALGUNA VEZ DE
DÓNDE VIENEN?**

¿QUIÉN LAS PRODUCE Y CÓMO?

**¿CÓMO LLEGAN AL SUPER O A LA
VERDULERÍA?**





Al Consejo Directivo

Facultad de Periodismo y Comunicación Social

Universidad Nacional de La Plata

De mi mayor consideración:

En mi carácter de director, tengo el agrado
de dirigirme a Uds. con el objeto de avalar la entrega
del Trabajo Integrador Final de Grado titulado
"¿Qué comemos cuando comemos? Guía ilustrada para el consumo responsable
de frutas y verduras.", elaborado por la estudiante Carola Estrabou.

Sin otro particular, los saluda cordialmente

Prof. Fernando Glenza

¿Qué comemos cuando comemos?



Universidad Nacional de La Plata

Facultad de Periodismo y Comunicación Social, sede La Plata

Licenciatura en Comunicación Social con orientación en Periodismo



¿Qué comemos cuando comemos? Guía ilustrada para el consumo responsable de frutas y verduras.

Autora: Carola Estrabou

Legajo: 20966/5

Mail: caroestrabou@gmail.com

Director: Fernando Glenza

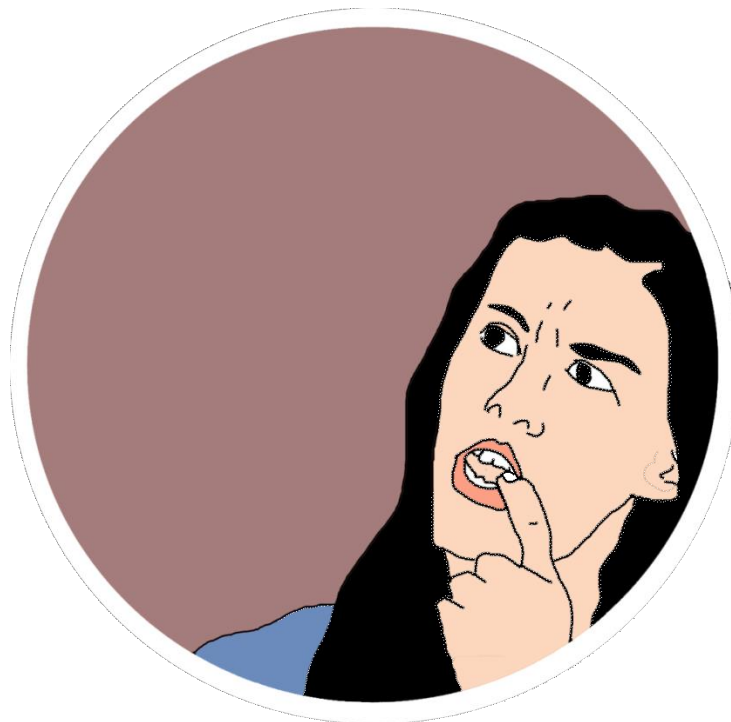
Fecha de entrega: 4 de diciembre de 2018



Resumen

¿Qué comemos cuando comemos? Es una guía ilustrada en formato “comic” que pone en evidencia los peligros del consumo de frutas y verduras -producidas con el modelo agroindustrial¹- que llegan a nuestra heladera. Promueve un cambio en los hábitos de consumo, brindando una alternativa saludable y económica, basada en el consumo local de productos agroecológicos², que además fomenta esta producción sana y genera condiciones dignas para los trabajadores de la tierra.

Palabras clave: Comunicación - Agroecología - Salud - Consumo Responsable



¹ El modelo agroindustrial es un sistema productivo de carácter artificial, basado en el consumo de insumos externos, como energía fósil, herbicidas, pesticidas y abonos químicos sintéticos.

² Los productos agroecológicos incorporan cuidados especiales relativos al ambiente, así como a los problemas sociales, enfocando no sólo la producción, sino también la sustentabilidad.



Agradecimientos

A mi papá, quien me dio la oportunidad inmensa de disfrutar de estos años en La Plata y finalizar esta carrera que amo.

A mi mamá, calma e inspiración de todos los días.

A mi hermana, quien me guió a descubrir otras versiones de mí y a sumergirme en estas temáticas ¡Si, quiero saber!

A los amigos, que fueron imprescindibles.

A Fernando, mi director, quien no escatimó su tiempo en ayudarme a que este proyecto viera la luz.

Y a mi amada Facultad, que encendió mi amor por las ideas y la política, los mejores días siempre fueron peronistas y kirchneristas.

¡Gracias!



Índice

Introducción	7
Primer acercamiento: Lecturas	
Segundo acercamiento: Naturaleza Viva	
Rumbo incierto	
Acá me encuentro yo: Una idea que marcó el camino	
Tercer acercamiento: La realidad supera la ficción	
Cuarto acercamiento: El Seminario de Soberanía Alimentaria como espacio de referencia e inspiración	
Contexto sociopolítico	16
En la Argentina	
Un paisaje de terror	
Los medios de comunicación y su incomunicación	
Consecuencias del modelo	
Comunicación, Extensión, intereses	
Objetivo general y específicos	26
Destinatarios	27
Reflexiones sobre el marco teórico	27
Sobre la temática	
Sobre la comunicación	
Sobre los medios y sus relatos	
Sobre la divulgación científica, la salud y el consumo responsable	
Proceso de producción	36
La entrevista con Norma Sanchez	
Un viaje al mercado central	
La primera versión	41
Ante la primera versión	48
Validación del material / Cuestionarios	



Reflexiones, aportes y cambios a partir de las encuestas

Descripción del producto	56
Metodología	58
Reflexiones finales	59
Bibliografía	60
Bibliografía de consulta	61
Anexo	62

Introducción

Primer acercamiento: Lecturas

La idea del proyecto nace como casi todas las ideas, de la preocupación e interés personal en la temática. Llegar a la planificación acabada de una guía de consumo responsable de frutas y verduras fue la decantación y transformación de un largo proceso personal que comenzó en 2016 con un cambio de alimentación. En aquel momento yo trabajaba de moza en una pizzería y mi dieta diaria era pizza, empanadas y gaseosa, lo cual no podía tener un buen resultado. Por esto fue que me interesé en el cuidado del cuerpo y la salud: primero dejé la carne, luego me radicalicé un poco más y pasé a un consumo casi por completo de verduras, frutas y poca harina.

La curiosidad por la alimentación me llevó a leer de diversas dietas y sistemas alimenticios, también apareció la temática del sistema productivo en el libro que para mí fue bisagra: *Malcomidos* (2013) de Soledad Barruti. Con esa lectura comprendí que no sólo era importante qué alimentos comía, sino qué calidad tenían.

Fue mi primer encuentro con una realidad desencantada del ideario de la escuela primaria, de lo que es "el campo" y una bienvenida a lo que bien podría nombrar como una "distopía del hoy", del modelo de agricultura industrial. En la introducción del libro ella afirma: "desconocemos que a una velocidad



despiadada, en el campo están dejando de existir paisajes, producciones y vidas (...) En ese punto crítico estamos. La comida se ha vuelto un tema, una industria, un conflicto y un modo de vida".

Segundo acercamiento: Naturaleza Viva

La lectura me llevó a formularme la pregunta ¿Qué se puede hacer?, que utilizo en la guía y que me parece, le surge a cualquiera que se entera de lo que está sucediendo con la producción de alimentos. En el caso del libro, Soledad me dio esperanzas de que algo se podía hacer y de que alguien lo estaba haciendo, esos eran Remo Vénica e Irmina Kleiner en el caso paradigmático de su granja: Naturaleza Viva.

El libro me impactó tanto que en su momento consideré que mi carrera como comunicadora social tenía un lugar secundario a la nueva necesidad que se presentaba en mí como esencial: había que volver al campo, aprender a cultivar la tierra. Mi lógica era: si los alimentos son el combustible que nos mantiene funcionando como humanidad, no puedo seguir relegando esta tarea a quienes se están encargando de manera tan pobre.

Totalmente convencida de este nuevo propósito en mi vida en noviembre de 2017, escribí a Naturaleza Viva pidiendo un lugar como voluntaria, Irmina me dijo que en marzo me esperaban en la granja. Así fue que pasé mis vacaciones en Viedma junto a mi familia y en marzo me subí a un colectivo, 25 horas después estaba en Guadalupe Norte, Santa Fe.

Mi mes en Naturaleza Viva distó mucho de aquel idilio que había imaginado, el trabajo en la tierra es duro y más si uno llega de estar de vacaciones a trabajar de 8 a 13 y de 15 a 19 horas todos los días, salvo los sábados con jornada inglesa y el domingo.

Si bien, arremangarme la camisa y carpir el suelo de las quintas del predio no era mi especialidad, aprendí con el tiempo que era como todo en la vida, algo que uno puede hacer y disfrutar.



Nos tocaron cosas peores: “el bautizo de mierda” le llamó Irmína, recién llegados y con todas las expectativas de aquellos días en el campo, se nos asignó limpiar el “biodigestor” una especie de tanque profundo en la tierra que se llena con bosta de vaca y que cubierto con una lona especial, produce gas.

Esta limpieza se hace cada ocho años y justo, justito me tocó a mí. Hacerlo con una máquina era lo ideal, pero el costo era de 18 mil pesos, así que la consigna fue “voluntarios, manos a la obra”. Equipados con baldes atados a largas sogas y formando un círculo al borde del tanque, tirábamos los baldes, los empujábamos con unas cañas extensas y gruesas de bambú para hundirlos en la mierda y llenar el balde, para atraerlo hacía uno y desparramar el contenido a nuestro alrededor en una tarea repetitiva de horas y horas.

Si elijo contar lo peor es porque siempre prefiero las malas noticias primero, para reconfortarme luego con lo lindo. Y es así, claro que hubieron cosas hermosas y de estas recupero sobretodo dos: aprender a trabajar colectivamente y escuchar a aquellos seres tan particulares que nos abrían la puerta de su casa y nos acogían conociendo únicamente las referencias que uno mismo había dado en un correo electrónico.

En las ciudades no estamos acostumbrados al trabajo cooperativo y en Naturaleza Viva todo era trabajo en grupo, carpir la tierra, cosechar, segar el arroz, amasar el pan, hacer un dulce, lavar los platos, hasta escribir un prólogo fue en colaboración. A Remo le habían pedido que escribiera el prólogo³ para el libro “Volver a la Tierra: AgríCultura en transición” de Cristian Crespo, y a mí me tocó el gusto de ayudarlo con la corrección y estructuración de ese texto, que daba cuenta de manera resumida de toda esa vida dedicada a sus ideales: la construcción de otra realidad.

Cada vez que le dábamos forma con Remo, lo pasábamos en limpio y lo leíamos para toda la audiencia en la mesa de la cocina, allí cada voluntario (éramos seis: Gina y Valentín de Alemania, Paula de Entre Ríos, Emanuel y Santiago de Buenos Aires y yo) daba su opinión, sus críticas y vuelta a reescribir.

³ En el anexo



Este proceso me pareció único, enriquecedor, fue un descubrimiento lo colectivo, más en el acto de escribir, que como estudiante de periodismo siempre desarrollé en solitario.

Pero lo que más disfruté y valoré de aquella experiencia fueron todas las charlas con Remo a las siete de la mañana, mientras nos cebaba mate sentado con las piernas cruzadas y bien erguido, al lado de la hornalla de la cocina. Mantenía el fuego bajito y nunca lo apagaba, argumentando que para cebar un buen mate el oxígeno en el agua era fundamental.

Los seis voluntarios escuchábamos con atención alrededor de la mesa de madera de la cocina compartiendo el pan integral, el yogur, los dulces, la granola y el dulce de leche, todo casero y del lugar.

Remo nos hablaba apasionadamente de sus experiencias, su filosofía, su vida, de cómo Naturaleza Viva había comenzado y todo lo que hoy significaba. Enamoraba y llenaba de esperanza que ese proyecto fuera una realidad.

No faltaban tampoco, anécdotas de vida y de lucha, de los años en el monte escapando con Irmina a la brutal represión de la dictadura en nuestro país de los años setenta. Bastaba con hacerle alguna pregunta, para que arrancara a contar.

En algún momento de la charla volvía al presente y se acordaba de las tareas del día, Irmina solía en este punto sacar un almanaque colgado de la pared y leer de allí qué actividades eran convenientes, según la luna, la temporada y los planetas.

Ahí volví a caer en la cuenta de mi amor por las palabras, las historias y las ideas, lo mío seguía siendo (de momento) el periodismo.

Por otro lado, cada día que pasaba, luego de una cena frugal en la cocina de la casa, casi siempre de pan con queso gouda, el producto estrella de Naturaleza Viva, volvía a mí habitación y me sentaba a registrar todo lo que me había pasado aquel día, impresiones, actividades, encuentros, etc. La idea que había preconcebido antes del voluntariado era usar aquel mes como una experiencia antropológica para la realización de mi tesis de grado, desde el extrañamiento



de alguien que nunca había pisado el campo y que se sumergía en aquel mundo.

Rumbo incierto

Cuando volví a La Plata revisé mis escritos del campo, eran 61 páginas, pero ese proceso lo sentía terminado, no me parecía posible direccionar aquella experiencia en algo tan concreto e importante como mi tesis. Entonces de nuevo me encontré sin rumbo para mi trabajo. La certeza todavía estaba en la temática de la tierra, del modelo productivo agroindustrial tan dañino en oposición a la agroecología, pero ¿Desde qué enfoque? ¿Cómo abordarlo?

En este punto era pensar en un tercer plan, el primero lo había realizado en el 2017 en el Seminario Permanente de Tesis, este tenía por tema la línea de alimentación que estaba siguiendo: "El sistema curativo por dieta amucosa", un análisis de sus principios teóricos en contraposición con la mirada hegemónica y oficial de la medicina. Pero una vez finalizado el seminario y el plan armado, decidí guardar la idea en el cajón y decantarme por aquella búsqueda más terrenal (la de la experiencia en Naturaleza Viva), la cual nunca llegó a tener un plan concreto.

En abril del 2018 me empezó a preocupar la falta de una idea, estaba a una sola materia para terminar de cursar y mi intención era terminar la carrera en el mismo año. El contexto de crisis a nivel país empezaba a presionar y mi contrato inmobiliario se vencía en diciembre, con vistas a retornar a mi ciudad natal, Viedma.

Estaba trabajando de paseadora de perros y mientras caminaba por la ciudad de La Plata, pensaba y pensaba que era lo que yo quería decir con mi tesis, que fuera más allá de una producción para "terminar mi proceso de estudio" y que pudiera representar desde mi perspectiva un aporte valioso para la comunidad, pero además, yo quería escribir y producir algo que fuera significativo para mí.

Me inscribí en el Seminario Interdisciplinario de Soberanía Alimentaria, que ese año



se cursaba en la Facultad de Trabajo Social⁴, en donde conocí a Fernando Glenza, quien sería mi director en el Trabajo Integrador Final (TIF) por recomendación de Carlos Ciappina, profesor de la Cátedra de Historia de América Latina de la Facultad de Periodismo y Comunicación Social.

Acá me encuentro yo: Una idea que marcó el camino

Un día mientras tomaba mate con Tamara, una amiga de muchos años, le comenté de la problemática de los agrotóxicos en las verduras y me quedé desilusionada y un poco enojada al ver que no le daba importancia alguna. Pensé: la realidad de las fumigaciones no es distante a nosotros, la tenemos encarnada en los alimentos que están en **nuestra heladera**. Ese pensamiento fue el disparador de todo lo que siguió.

Me di cuenta que Tamara no era la única, de hecho yo era una Tamara antes de leer "Malcomidos". El problema está, pensé, en que no creía que fuera posible que todos los argentinos accedieran a aquella lectura, entonces se me ocurrió que mi TIF podría consistir en realizar un material comunicacional accesible, que pudiera llegar a los platenses en formato de un folleto o algo similar y que tomara solo un corto tiempo de lectura. A la vez que fuera contundente en su mensaje: que diera cuenta de lo que estaba pasando y visibilizara que la heladera podía tener frutas y verduras envenenadas.

La imagen de la heladera me parecía significativa, ya que era un elemento con el cual todos se podían identificar, siendo algo cercano y de la vida cotidiana. No era sólo hablar del campo, de las fumigaciones, realidades que en la ciudad uno puede sentir lejanas. Era fuerte pensar que en la propia casa estaban los alimentos contaminados, fue por ello que desde el comienzo pensé que era importante mostrar eso.

⁴ Todos los años se realiza en una Facultad diferente del año anterior.



Tercer acercamiento: La realidad supera la ficción

Cuando escuché a Fernando disertar por primera vez en el Seminario de Soberanía Alimentaria, decidí que realmente era él a quien quería de director, me gusto de inmediato su forma directa, clara de transmitir (algo tan esencial en nuestra profesión) y su fuerte compromiso con la temática.

Pensé que esa parte del proceso sería complicada, que conseguir a un director de TIF, implicaba una cuota importante de convencimiento. Me encerré varios días a elaborar un plan de TIF que me pareciera digno de ser aprobado y en el recreo de una de las clases del Seminario me acerqué a Fernando, lejos de ser una persona difícil o inalcanzable, me dio fecha y hora para una entrevista, y a la semana siguiente ya tenía director.

A partir de allí, los martes al mediodía en la biblioteca de la Facultad serían el momento de la semana en que me reuniría con Fernando a debatir, charlar y trabajar en el TIF. Generosamente fue semana tras semana que se reunió conmigo y me brindó su tiempo para avanzar con el proyecto y orientarme.

Luego de mi primera reunión con él, me invitó a la "Huerta Ecológica Santa Elena", Centro Comunitario de Extensión Universitaria de la UNLP situado en el Parque Pereyra Iraola, donde trabaja involucrado en varios proyectos, uno de los cuales trata de obtener datos sobre la sustentabilidad de una producción agroecológica de principio a fin.

Fernando me mostró la producción agroecológica de ahí y la de campos aledaños. Mientras caminábamos por uno de los senderos de tierra, observando producciones a campo abierto, en invernáculos, distintos tipos de plantaciones, entre otras cosas, nos topamos con la realidad inmediata. Allí frente a nuestros ojos, tres hombres equipados con mochilas⁵ y sin protección alguna, fumigaban.

Me impactó en gran manera. Una cosa es leer lo que pasa, dimensionando la gravedad del asunto intelectualmente, y otra, comprobarlo personalmente. Eso efectivamente está sucediendo a unos pocos kilómetros de La Plata, en el cordón

⁵ Equipamiento para fumigar.



fruti-hortícola que la abastece.

Miré a aquellos hombres sin máscaras ni barbijos, pensando que la ignorancia a veces es letal. Aquel paisaje verde, precioso, incluso idílico, estaba recibiendo una carga venenosa, los trabajadores también y nosotros a pocos metros también.

Me acordé de aquella frase de Jane Goodall⁶ “¿Cómo pudimos alguna vez haber creído que era una buena idea cultivar comida con veneno?”, no es que no la haya pensado antes, durante toda mi investigación y recorrido, pero tener la imagen de la tragedia de primera mano, pone las ideas mucho más claras.

Cuarto acercamiento: El Seminario de Soberanía Alimentaria como espacio de referencia e inspiración

El Seminario Interdisciplinario de Soberanía Alimentaria es un curso de grado que nace por iniciativa de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la UNLP, espacio fundado en el año 2003 del cual participa nuestra casa de estudios, junto a las facultades de Ciencias Naturales y Museo, Trabajo Social, Ciencias Agrarias y Forestales, Ciencias Exactas y Humanidades y Ciencias de la Educación. En él, personas de distintas carreras, trayectorias, disciplinas, se congregan para poner en discusión el sistema de agricultura industrial y para pensar, imaginar y construir colectivamente otro modelo alimentario.

Cursaba el Seminario los viernes a la tarde, lo que lo convirtió rápidamente en mi día favorito. Las clases dinámicas, siempre aportaban algo nuevo para pensar y repensar. También era estimulante cursar con tanta gente que transitaba, como yo, la inquietud de esta temática.

La temática de Soberanía Alimentaria como “derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos en forma sustentable y ecológica y el derecho a decidir su propio sistema alimentario y

⁶ Nacida en Londres, es una primatóloga, etóloga, antropóloga.



productivo", es muy abarcativa y pone en cuestión el modelo productivo actual que nos aleja de ella. Se cimenta sobre la idea de la agroecología, pensándola como aquella producción que es sana, sustentable, limpia y rica para la tierra y las personas que la producen y la consumen. Permitiéndole a un pueblo desarrollarse con salud, autonomía de mercados externos y produciendo lo que sea culturalmente adecuado o elegido por ellos.

Lo interesante del seminario es que es interdisciplinario, entonces se abordó el tema desde aristas muy diferentes, en diálogo de saberes con organizaciones y movimientos sociales. Fue así que tuvimos la visita de Marcos Filardi⁷, de Darío Aranda⁸ y de agricultores que nos contaron su realidad e hicimos una excursión al campo en donde observamos ambos modelos de producción: el agrotóxico y el agroecológico.

Marcos Filardi planteó la temática de la alimentación desde su área, como Derecho Humano que está tipificado de esta manera en la Constitución Nacional, para pensar si los alimentos son una mera mercancía librada a la oferta y la demanda de la economía capitalista o realmente un Derecho Humano que le escapa a esa lógica.

También fue muy enriquecedor como espacio abierto para las expresiones de todos los alumnos que, desde sus lugares, aportaban tanto opiniones, certezas, como dudas.

Creo que casi todos los estudiantes que llegan al seminario, tienen conocimiento (aunque sea un poco) de la temática. Pero lo más valioso para mi es que se van del curso con una visión holística, pensando, buscando una construcción colectiva y con la convicción en el deseo por cambiar las cosas.

⁷ Abogado especializado en Derechos Humanos y Soberanía Alimentaria, Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria – Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina de la UBA. También miembro de la Red de abogados de los Pueblos Fumigados y co-fundador del Museo del Hambre en la ciudad de Buenos Aires.

⁸ Periodista especializado en extractivismo (petróleo, minería, agronegocios y forestales). Trabaja en el diario Página/12, la cooperativa de comunicación La Vaca y las radios FM Kalewche (Esquel), la Cooperativa La Brújula (Rosario) y Los Ludditas (FM La Tribu).



Contexto sociopolítico mundial

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) afirmó, desde su fundación en 1945, que el problema que había que solucionar en el mundo era el del hambre. Luego de la segunda guerra mundial se consolidó la llamada “revolución verde” que modificó para siempre la manera en la que se produce la tierra. Se buscó darle una utilidad a la industria química y mecánica de la guerra, volcando sus insumos a la producción agropecuaria.

Esta industria que estaba dedicada a la ingeniería de la muerte, hoy sigue produciendo muerte. Es la misma que creó, entre tantas aberraciones, por ejemplo, el agente naranja, aquel que se dispersó sobre los campos vietnamitas⁹ con efectos tan catastróficos, incluso al día de hoy. Monsanto¹⁰ es su creador, también es el creador del glifosato; es la empresa química más visibilizada, pero no es la única¹¹.

Fue verdaderamente una revolución (la verde), el campo logró multiplicar en gran manera los resultados de las cosechas. Pero lejos de solucionar el hambre en el mundo, se transformó en un negocio muy redituable y poco beneficioso para la salud de sus habitantes.

Marcos Filardi¹² comentaba en una clase de Soberanía Alimentaria que en el año 85´ se llegó en el mundo a la suficiencia alimentaria, habiendo por primera vez suficientes alimentos para todos. Esto puso de manifiesto que lo que estaba y sigue fallando es la distribución, en consecuencia, **el hambre en el mundo es un problema netamente político.**

En el mismo año 85´ fue evidente que el problema no era la disponibilidad, sino el acceso: un millón de personas murieron de desnutrición en Etiopía. Incluso ahora

⁹ Hoy Vietnam está en proceso de llevar a juicio a Monsanto por los perjuicios del agente naranja. Recuperado de <https://www.elpais.cr/2018/08/26/vietnam-lleva-a-monsanto-a-los-tribunales-por-el-mortifero-agente-naranja/>

¹⁰ Monsanto hoy es de Bayer empresa químico-farmacéutica alemana.

¹¹ Dow Chemical, BASF, Syngenta, DuPont Corporation, ChemChina, son sólo algunas.

¹² Charla de Marcos Filardi – anexo del TIF.



mismo, en el año 2017 hubieron 4 países con hambruna¹³: Yemen, el este de Nigeria, Sudan del Sur y Burundi.

La revolución verde consistió en una tecnificación del campo, utilización de maquinarias y productos químicos para controlar las malezas, los insectos y los hongos; además de la aplicación de tecnología de transgénesis en las semillas con el objetivo de volverlas resistentes a los agroquímicos.

Esta manipulación genética de las semillas y la creación de los Organismos Genéticamente Modificados es problemática porque no se sabe los efectos que pueden producir a la larga en la salud de la población y, además, tiene el agravante de que las empresas buscan patentar la vida.

En la Argentina

La revolución verde y el modelo del agronegocio se extendieron como el modelo hegemónico en la Argentina, lo cual representó una sojización de las tierras productivas y un achicamiento y desplazamiento importante de otras producciones.

Este corrimiento de la frontera agrícola en pos de la producción sojera metió en 'feedlots¹⁴' a la ganadería y a la avicultura. Fue en detrimento de otros cultivos y producciones tradicionales, e incluso se avanzó sobre bosques nativos, humedales y tierras de pueblos originarios.

El 75 por ciento de la tierra que se cultiva en la Argentina está destinada a la producción de soja, trigo y maíz, 'commodities¹⁵' altamente redituables que dan amplias ganancias a grandes terratenientes y 'pooles¹⁶' de siembra, quienes respaldados por el ejecutivo de turno pueden estar a sus anchas en la mayor de

¹³ Hambruna es la disrupción total de un sistema alimentario que hace que las personas directamente no puedan acceder a las calorías mínimas para mantenerse con vida.

¹⁴ Engorde a corral, es un sistema intensivo de producción de carne que permite lograr un engorde acelerado de los animales.

¹⁵ Son materias primas o bienes primarios, que son transables en el mercado de valores.

¹⁶ Es una asociación de inversores que tiene como finalidad la obtención de un rendimiento económico mediante una explotación agraria.



las impunidades. El 25 por ciento restante está dedicado a la producción de frutas y verduras, en donde también se aplica un modelo de agricultura industrial. Es por ello que las frutas y verduras, la yerba y el tabaco que consumimos en La Plata -a no ser por producciones agroecológicas u orgánicas- está bañada en químicos. Además de que no hay un control serio sobre los campos y la cantidad de sustancias que son utilizadas y mezcladas.

“Lo que nadie explica es que estos químicos tóxicos que se utilizan, son sustancias que fueron diseñadas para exterminar otras formas de vida, aun cuando desde la industria y desde un Estado claramente comprometido con esa industria, se insista en llamarlos ‘fitosanitarios’. Son formulaciones comerciales de pesticidas, 4.478 a diciembre de 2015 aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), que se aplican a todo lo que se cultiva y que todos tendremos luego adentro de nuestras ensaladeras y platos”, explica Fernanda Sandez en su libro “La Argentina Fumigada”ⁱ, son “biosidas” como los llamó Fabián Tomassi¹⁷.

La Organización No Gubernamental “Naturaleza de Derechos” hizo un informe sobre los controles de detección de agrotóxicos en frutas, hortalizas, verduras, oleaginosas y cereales, sistematizando 7876 reportes realizados por el SENASA entre los años 2013-2016 en la Argentinaⁱⁱ.

En esos datos aparece que se aplicaron 82 venenos distintos sobre 38 alimentos diferentes. Algunos prohibidos, como el endosulfán, otros de muy alta peligrosidad, como el carbenzadim. En el 55 por ciento de los casos no estaba autorizado el uso de los químicos.

A continuación, algunas de las sustancias que figuran en el informe y sus efectos:

* Glifosato: Variedades de cáncer atípicos como el linfoma no-Hodgkin (LNH), neuropatías, abortos espontáneos, malformaciones, alergias, y todo tipo de trastornos respiratorios.

* 2,4-D: Diversos tipos de cáncer, entre ellos leucemia y linfoma no-Hodgkin, así

¹⁷ Fabián Tomassi, víctima del glifosato en ADN programa de C5N con temática #convenenoenlasangre



como malformaciones, problemas severos de la piel -como cloracné-, desórdenes metabólicos y cardiovasculares.

*Endosulfan (que está prohibido en el mundo y la Argentina): cáncer, deformidades congénitas, desórdenes hormonales, parálisis cerebral, epilepsia y problemas en la piel, los ojos y las vías respiratorias, entre otros males.

*Atrazina: Disruptor endócrino que produce esterilidad.

*Cipermetrina: Polineuropatías tóxicas y trastornos en el sistema nervioso periférico.

*Paraquat: Afecta el tracto gastrointestinal, riñón, hígado, corazón y los pulmones que son el primer blanco y el más letal. Dermatitis por contacto, eritema, aparición de ampollas, abrasión y ulceración, además de cambios en las uñas de las manos.

*Dimetoato: Trastornos reproductivos, malformaciones, y distintos tipos de cáncer. También se usa cipermetrina, gramoxone, clorpirifos, dicamba, clorpirifos, glifosinato de amonio, entre otrosⁱⁱⁱ.

Un paisaje de terror

El doctor Damián Marino¹⁸ en una exposición en el Hospital Nacional de Pediatría Garrahan, muestra el mapa de la soja en Argentina realizado por la Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa (AAPRESID) y un mapa del Ministerio de Salud que releva las zonas de cáncer y concluye “distintas fuentes, mismos mapas”^{iv}.

“En los pueblos fumigados se registran 300 mil bidones tirados de glifosato por año, estas son las zonas de crecimiento exponencial de cáncer”, explica Marino; tal es el caso del barrio de Ituizangó en Córdoba, por poner un ejemplo emblemático.

Otro dato que aporta el científico es que la cantidad de plaguicidas que se aplica en promedio por persona en la Argentina es de 8 litros por año: es el país

¹⁸ Doctor en Química de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP e Investigador del CONICET.



con mayor cantidad de litros por persona en el mundo. Además, Argentina tuvo un crecimiento sostenido de uso de plaguicidas de un 900 por ciento en 20 años. No se puede ser ingenuo y pensar que todas esas sustancias que tocan el suelo se quedan ahí. Damián Marino y su equipo han realizado estudios científicos durante años, han hecho muestreos en diferentes regiones, concluyendo que hay glifosato en agua de lluvia¹⁹.

El premio nobel de la paz, Adolfo Pérez Esquivel²⁰, dijo que las consecuencias que producen las fumigaciones con agroquímicos sobre la salud y la vida de las personas expuestas involuntariamente poseen la suficiente entidad como para ser calificadas como **crímenes de lesa humanidad**.

En la charla “¿Cómo impactan los agroquímicos en la salud?”²¹ Mercedes Mendez, enfermera de cuidados paliativos del Hospital Garrahan, reflexionaba sobre la foto de los pueblos fumigados, ese cuadro complejo de enfermedades que dejan los agroquímicos. Señalando que tales imágenes solo pueden ser comparables a la de las grandes tragedias, las grandes guerras, los desastres nucleares, o la liberación accidental de radiación, que se sabe produce estas cosas: malformaciones genéticas, mutaciones, cáncer, leucemia, macrocefalia, microcefalia, afecciones respiratorias severas y problemas neurológicos, entre tantas.

Estas afecciones son el paisaje de los pueblos fumigados, de personas afectadas por las aspersiones directas. Que no se explicita de la misma manera en la ciudad, es lo que quizá no permite dimensionar que es un problema para toda la población, que no es afectada de la misma manera, pero que recibe los mismos tóxicos a través de las frutas, las verduras, la lluvia, los cauces de agua, el aire.

¹⁹ Estudio publicado en la revista norteamericana Science of Total Environment
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969718326184>

²⁰ Solidarizándose con las madres de Ituizango, Córdoba.

²¹ Llevada adelante por el Movimiento Agroecológico de La Plata el 2 de octubre del 2018 en la Facultad de Ciencias Médicas.



Los medios de comunicación y su incomunicación

Que las imágenes de la catástrofe de estos pueblos no sean la tapa de los diarios o el tema recurrente de los noticieros, ayuda a conjugar este escenario de apatía. Donde en las ciudades se desentienden de lo que sucede en el interior, no lo conocen o directamente piensan que son realidades de otras regiones del mundo.

Los responsables políticos no tienen condena y los medios callan el delito del derrame inconmensurado de sustancias químicas y aportan a una disociación abismal de nuestro cotidiano: **no sabemos de dónde viene nuestra comida**, cómo produce el campo una verdura o cría una vaca, de qué están compuestos los alimentos ultraprocesados e ignoramos por completo qué efecto pueden tener en nuestra salud.

“Sabemos poco y nada. Y más nada que poco, en realidad, porque **el sistema entero fue diseñado para el secreto. Para la opacidad. Para que termináramos como estamos hoy: comiendo sin saber**”^v, escribe Fernanda Sandez en el prólogo de su libro.

Como respondiendo a ella, Soledad Barruti en su nuevo libro “Mala Leche (2018)” dice “El precio que pagamos por comer sin saber es muy alto: la dieta actual se convirtió en el obstáculo más grande que debe sortear un niño para llegar sano a la adultez y un adulto a la vejez. La Organización Mundial de la Salud ya advierte sobre esta tragedia. Sin embargo, hay una industria que, a pesar de las evidencias, no parece dispuesta a dar un solo paso atrás”.

La comida se ha convertido en una mercancía^{vi} regulada por las reglas del mercado y la publicidad. La variedad de productos es infinita y se aleja cada vez más de las reales necesidades de nutrición. Esto si pensamos en las góndolas de los supermercados y los productos ultraprocesados, pero para el caso de las verduras y las frutas también, ya que las producidas por el modelo convencional, son coloridas, grandes: perfectas, pero lejos de ser nutricias, están saturadas de productos químicos.



No hay cultivo en nuestro país —no importa si peras, papas, acelgas o soja que no reciba una enorme carga química a lo largo de todo su ciclo. Así lo han comprobado trabajos tanto del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) como de varias universidades nacionales^{vii}.

En una jornada en el Hospital Garrahan llamada “Transgenia – Agrotóxicos – Genotoxicidad” el bioquímico y doctor del Chaco, Raúl Horacio Lucero disertó y dijo “Hay un silencio cómplice, sobre todo de parte de las personas que tienen que tomar decisiones en nuestro país. Y al estar silenciado no se discute, y al no discutirlo se lo silencia, y de esa manera es como si no existiera”^{viii}.

Pero, ¿Por qué existe este silencio cómplice? En el documental “What the health” (2017) dirigido por Kip Andersen, se plantea una posible respuesta. Primero descubre que hay un fuerte vínculo entre la dieta y las enfermedades y luego se pregunta, ¿Cómo es que las principales asociaciones nacionales de salud lo ocultan? ¿Por qué? Porque están patrocinados por la industria alimentaria.

Consecuencias del modelo

Desaparición de la micro y macro fauna de muchos lugares de la Pampa Húmeda (lombrices, zorros, mariposas). Destrucción de la tierra fértil, inundaciones (porque la tierra pierde su capacidad de absorción), envenenamiento de las abejas y los animales, abandono de los campesinos del territorio y ensanchamiento de ya superpoblados cordones pobres de las ciudades, destrucción de bosques, dependencia de las semillas extranjeras, concentración de la propiedad de los campos. Y enfermedades, muchas enfermedades.

Dan cáncer, de los 82 agrotóxicos detectados en el informe “El plato fumigado” de la ONG Naturaleza de Derechos, el 44 por ciento son cancerígenos: “Un agrotóxico opera como un agente cancerígeno cuando existe una probabilidad o posibilidad de generar una carcinogénesis en el organismo humano, en razón a su exposición crónica indirecta, a través del consumo de alimentos que lo contienen como un residuo en muy pequeñas cantidades”.



Afectan las hormonas, el 44 por ciento de los agrotóxicos detectados por el SENASA son disruptores endócrinos (36 de 82). "Los disruptores endócrinos son sustancias químicas capaces de alterar el sistema hormonal (tanto en seres humanos como en animales), responsable de múltiples funciones vitales como el crecimiento o el desarrollo sexual. Al imitar o alterar el efecto de las hormonas, los disruptores endócrinos pueden enviar mensajes confusos al organismo ocasionando diversas disfunciones", señala la ONG.

Neurotoxinas, el 29 por ciento de los agrotóxicos detectados por el SENASA son inhibidores de las colinesterasas, fundamentales en la transmisión de los estímulos nerviosos²².

Hilda Elver, relatora especial del Derecho a la Alimentación de la ONU, expresó acerca de la situación argentina: "El fuerte aumento en el uso de agroquímicos, incluido el glifosato, contamina el agua y el suelo. Más importante aún, se ha demostrado científicamente que estos productos químicos tienen un impacto serio, hasta letal, en la salud humana"

Comunicación, Extensión e intereses

La doctora en Ciencias Naturales, profesora emérita de la UNLP y licenciada en zoología Norma Sánchez llevó a cabo investigaciones en el Centro de Estudios Parasitológicos y de Vectores (CEPAVE) sobre el manejo ecológico de plagas para tratar de disminuir el uso de agroquímicos, potenciando las interacciones que se dan entre plagas y sus enemigos naturales que normalmente están presentes en el campo. En este sentido me comentaba que es muy complicado el trabajo de Extensión por falta de financiación y que la comunicación queda trunca en muchos casos, imposibilitando que todo este trabajo científico llegue a los productores.

Ella afirma que la transferencia de su trabajo la debería hacer el INTA o la

²² http://www.pausa.com.ar/2018/10/los-vegetales-fumigados-que-producen-cancer-dano-hormonal-y-neuronal/?fbclid=IwAR1ilgxrqCOuyqeJl_jvWwfmvCpwQK4nUZjy5zflZkcxuJWwLhdvUDJBku4



Secretaría de Agricultura, es decir técnicos, pero que nunca lo han hecho porque hay muchos intereses en juego.

En la Argentina el modelo que se promueve desde la industria del agro, de la academia, de los medios de comunicación y lamentablemente desde el gobierno es el agronegocio. Los intereses que están en juego son poderosísimos afirma Norma, lo que hace más grave la situación: no es sólo el silencio cómplice de los funcionarios (el Ministro de Agroindustria de Buenos Aires, Leonardo Sarquís, fue empleado de Monsanto; el Ministro de Agroindustria de la Nación, Luis Miguel Etchevehere, es presidente de la Sociedad Rural Argentina) sino que se persigue a quienes tratan de difundir la verdad.

El científico Andrés Carrasco, quien fue presidente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y develó los efectos catastróficos del herbicida más conocido del mundo, el glifosato, es quizá el ejemplo más significativo de esta persecución. Fue víctima de difamación y deslegitimación dentro del propio CONICET y apuntado por el actual Ministro de Ciencia y Tecnología Lino Barañao.

Norma continúa reflexionando con tono apenado, que si hubo una diferencia entre el gobierno anterior y el actual, es que en el anterior se destinaba presupuesto para ciencia y técnica. Pero lo que no cambió fue la política científica, es decir, no se modificó para qué se investigaba, se mantuvo un respaldo a las empresas transnacionales con un enfoque reduccionista y productivista de lo que es la biología.

Es por esto que al asumir Mauricio Macri como Presidente, mantuvo como Ministro de Ciencia y Tecnología a Lino Barañao, quien llegó a afirmar que "hay gente que se ha tomado un vaso de glifosato, para suicidarse, y no le ha pasado nada", y que el glifosato causa el mismo daño que "agua con sal".

Andrés Carrasco decía que "nos quieren hacer creer que todo es técnico, disfrazando la ideología de ciencia o mejor suplantándola con una ciencia limitada y sin reflexión crítica. Una manera de abstraerse de las relaciones de fuerza en el seno de la sociedad, poniéndola al servicio del poder dominante".



Otro de los aspectos que ignoramos como sociedad o que desde un criterio estético fuimos enseñados a interpretar es que la verdura y la fruta que presenta la apariencia más perfecta, más brillante y más grande es la mejor. Aportando a este sistema industrial, superficial, que resalta el aspecto como única cualidad importante: que le pone cera a la manzana, por ejemplo, para que brille (siendo este uno de los procedimientos más inofensivos, si lo pensamos en relación a los venenos que se utilizan).

Hoy en día la desconexión con la realidad del campo es tan grande que “los chicos no saben que el dulce de leche se llama así porque está hecho a partir de la leche”, me contaba la cocinera de Naturaleza Viva. Es así también con lo producido en la tierra, no hay vínculo con ese mundo. No se sabe que una picadura o bichito en la manzana no es malo, en tanto que significa que esa fruta generalmente no tiene veneno o tiene poco.

“Se ha llegado a una irracionalidad tal, que los chicos no se sienten parte de la naturaleza”, comenta Norma. O como lo explica Soledad Barruti, “hoy los niños tienen sus preferencias disociadas de la realidad” y da el ejemplo de una nena de seis años a la que le encantan los “nuggets” y a la que le dice “Ah, qué bien, te gusta el pollo” y la niña le responde: “No, el pollo muerto no me gusta”^{ix}. Esto es ciertamente grave, porque es lo que permite que estemos comiendo sin saber, delegando esta responsabilidad tan importante para nuestra salud, en aquellos que sólo ven rédito económico.



Objetivo general y específicos

Objetivo general:

Realizar una producción con formato de guía ilustrada, que evidencie los peligros del consumo de frutas y verduras, producidas con el modelo agroindustrial y promueva un cambio en los hábitos de consumo brindando una alternativa saludable y económica, basada en el consumo local de productos agroecológicos.

Objetivos específicos:

- *Explicar el proceso que sufren las frutas y verduras en su producción hasta el momento de consumirlas, mediante ilustraciones y textos cortos.
- *Proponer como herramienta de cambio, la modificación de hábitos de consumo, apostando a mercados alternativos y locales, que apoyen la producción agroecológica.
- *Visibilizar los procesos de producción, distribución y consumo buscando su desnaturalización.
- *Evidenciar los peligros de las sustancias usadas en los cultivos.
- *Mostrar por qué es necesaria la agroecología como variable a la agricultura industrial.
- *Diferenciar el concepto de agroecología del "orgánico".
- *Proveer una lista de puntos de venta de productos agroecológicos de La Plata y alrededores.



Destinatarios

- *Ciudadanos de La Plata y alrededores que están buscando mejorar su salud.
- *Mujeres y hombres que sean consumidores en supermercados y verdulerías.
- *Mujeres y hombres que hayan modificado sus hábitos alimenticios (dieta).
- *Personas convalecientes, inmunodeprimidos.

Reflexiones sobre el marco teórico

Como nombrar las cosas y desde que lugar las miramos tiene una importancia fundamental, ya que elegir un concepto nunca es inocente y habla de la postura política e ideológica de aquel que lo adopta. Los conceptos teóricos son el marco, el enfoque, que le dieron forma y dirección a la producción. Con Fernando nos encontrábamos los martes en la biblioteca de la Facultad y charlábamos sobre esa construcción para este trabajo.

Elaborar un producto gráfico implica construir una mirada en relación a un objeto, en este trabajo utilicé un formato **guía ilustrada** con un estilo **comic** para comunicar y divulgar de forma clara y atractiva.

Desde un comienzo consideré que era necesario que la guía estuviera compuesta por más imágenes que palabras, por eso la idea fundante fue la de “un cuento de niños, para adultos” pero esa definición era algo confusa. El propósito de esto era que sea de fácil lectura, atrayente y comprensible para un público amplio.

Se puede considerar como **guía** a aquello que tiene como objeto y fin el orientar, facilitar, aconsejar, esclarecer y colaborar en determinado tema.

La **ilustración** que, como su nombre lo indica, sirve para “ilustrar”, es la herramienta que consideré indispensable para captar la atención y hacer más comprensible, incluso obvia y atrayente la idea que se expone. En cuanto al estilo



comic, define un relato gráfico que se arma en base a dibujos encuadrados en viñetas.

Sobre la temática

Uno de los pilares de las charlas siempre pasaba por debatir el modelo productivo agroindustrial en oposición a la agroecología, aunque esa palabra no era la favorita de Fernando. Agricultura ecológica le gustaba más, porque como dice Jairo Rastrepo²³ está bueno que para nombrar este vínculo con la tierra, es decir con lo “agro” siga siendo desde la cultura. Sino estamos resignando esta palabra al agronegocio que en la disputa por la hegemonía, se la apropió.

En un comienzo discutimos como identificar el modelo productivo “agrotóxico” y acá estábamos ante varias opciones: Agricultura industrial o modelo agroindustrial / convencional / moderna / productivista.

Distinción que aparece en el producto gráfico y en el resumen de este trabajo, y que nos sirvió a nosotros para configurar el marco desde el cual empezamos a desentrañar todas las demás cuestiones.

Nos decantamos por **agricultura industrial** entendiéndola como un sistema productivo de carácter artificial, basado en el consumo de insumos externos, como energía fósil, herbicidas, pesticidas y abonos químicos sintéticos.

En segundo lugar estaban las sustancia químicas que se utilizan como insumos en ese tipo de agricultura. Dichos insumos son fertilizantes, fungicidas, herbicidas, que las empresas llaman “fitosanitarios” como si fueran remedios para los campos.

Mi postura ideológica se ubica en las antípodas, entendiéndolos a estos productos como “**venenos**” y “**biocidas**”. Claramente llamarlos fitosanitarios es darles un halo de inocuidad, mientras que biocidas, habla de su verdadera esencia como exterminadores de vida, al igual que la palabra veneno, que ya nombra su peligrosidad. También utilizamos la palabra **agrotóxicos** que es precisa, son

²³ Ingeniero agrónomo, escritor del manual práctico: *El A, B, C de la agricultura orgánica* y fundador del sitio web *La mierda de la vaca*.



químicos tóxicos para el agro, en vez de utilizar agroquímicos que es un poco más benigna.

El propósito de la guía siempre estuvo direccionado por la necesidad de generar un cambio de actitud, por eso pensé al lenguaje como mi aliado, buscando que fuera lo más sencillo, fuerte y contundente posible.

La decisión de hablar de **agroecología** estuvo ligada a mirar los procesos de la región -los movimientos sociales estaban utilizando esta palabra y parecía ser la elegida- y también para diferenciarse de lo **orgánico**, que está muy ligado hoy a una producción para un mercado de elite.

La FAO define a la agroecología como "una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social. Como ciencia, estudia cómo los diferentes componentes del agroecosistema interactúan. Como un conjunto de prácticas, busca sistemas agrícolas sostenibles que optimizan y estabilizan la producción. Como movimiento social, persigue papeles multifuncionales para la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales. Los agricultores familiares son las personas que tienen las herramientas para practicar la Agroecología. Ellos son los guardianes reales del conocimiento y la sabiduría necesaria para esta disciplina. Por lo tanto, los agricultores familiares de todo el mundo son los elementos claves para la producción de alimentos de manera agroecológica".

Utilizamos esta definición porque abarca los diferentes puntos importantes de la agroecología, no sólo su mirada de respeto a la tierra, cultura del lugar y búsqueda de las interacciones naturales, sino también su consideración y puesta en valor de los actores que la desempeñan, los campesinos.

En la agroecología no hay una transferencia de saberes del profesional al campesino, como en el caso de la agricultura convencional. Se busca una construcción que se completa sumando tanto la mirada de la ciencia y de la técnica, pero también, como dice Miguel Altieri²⁴, de la etnociencia, o sea, el conocimiento de los propios agricultores.

²⁴ Teórico y profesor de agroecología en la Universidad de Berkeley desde 1980.



Delina, una productora boliviana del cordón frutihortícola de La Plata que realizó la transición hacia la agroecología comentaba: "En el primer taller al que asistí de agroecología, nos preguntaron ¿Cómo cultivaban sus antepasados? Y yo contesté con agua y bosta. Fue como un click interno, ¿Por qué dejamos de producir así y abrazamos esta nueva forma (modelo convencional) sin cuestionamientos?".

En este sentido, Remo Vénica, referente de "Naturaleza Viva", también comentaba que el agronegocio llegó a la Argentina de la mano de agrónomos extranjeros, en su mayoría estadounidenses: "nos venían a vender que esta era La Meca. Que llegaba a nosotros el avance, la ciencia, la modernidad y yo caí un tiempo en eso, todos creímos en eso".

Freire reflexionaba sobre esto^x, planteaba que se conformaba un vínculo desde la dicotomía superior-inferior. Llegaba el ingeniero agrónomo al campo con la palabra autorizada a transmitir al campesino ignorante, quien debía escuchar porque el otro tenía el conocimiento avalado por la academia.

Sobre la comunicación

La **comunicación** concierne a la significación del mundo, Eliseo Verón la define como producción social de sentido^{xi}, escribir sobre la producción de alimentos y consumo es construir y tratar de rastrear sentidos sociales en torno a ello. En esta línea los medios masivos de comunicación construyen lo bueno y lo malo, lo deseable y lo no deseable, lo pensable y lo no pensable en torno a los alimentos^{xii}.

Partí de pensar que era difícil que mis vecinos platenses abordaran la lectura de un libro extenso y costoso, como Malcomidos, o le dediquen hora y media a un documental, como La Agricultura Negada. Por esto, consideré necesario generar un producto comunicacional accesible desde lo temporal y desde la sencillez del lenguaje, que pudiera tener una fácil llegada, rápida lectura y comprensión.



Si bien el producto propone un "cambio de actitud", este no está asociado a un condicionamiento mecánico, sino a **promover una reflexión crítica sobre qué comemos cuando comemos**. Asimismo intentar aportar un vínculo a valores solidarios y comunitarios en donde **el saber es poder y la acción es cambio**. Se trata de alertar sobre una situación concreta, a la vez de plantear una instancia propositiva.

Sobre los medios y sus relatos

La cultura mediática, la centralidad de los medios en la vida cotidiana, va instalando discursos y promoviendo formas de vida y de entender al mundo. Los grandes medios que suelen ser los hegemónicos van proponiendo temas que serán los debatidos por la sociedad.

Rossana Reguillo cita en un encuentro de comunicación a Michel de Certeau y Luce Girad (1999) "los relatos constituyen instrumentos poderosos... hacen creer y hacen hacer (...) el poder político sabe producir relatos a su servicio. Los medios de comunicación lo han hecho mejor^{xiii}"

Hay una relación entre los discursos mediáticos y la disociación de la naturaleza que vivimos. Los discursos hegemónicos hoy ni siquiera plantean la realidad del campo, ni de los alimentos que provienen de él. Dice Rossana Reguillo (2000) "El olvido y el silencio tienen una relación directamente proporcional con la falta de reiteración de temas, actores, territorios y problemas en los medios". Las series, las películas, los shows televisivos, los noticieros, hoy sólo visibilizan la vida en ciudad.

Se lo puede plantear con la vieja comparación civilización/barbarie, lo atractivo, lo "cool" está hoy en la tecnología, en las compras, en la vida vertiginosa en donde te realizas con un trabajo demandante, salís a bares y cervecerías y nunca te cocinas porque no hay tiempo que perder. Comprando en el supermercado lo último en modernidad, las comidas empaquetadas, los ultraprocesados, que hacen la vida más sencilla, te hacen feliz.

Ese es el discurso imperante, que nunca va a cuestionar este estilo de vida, sólo lo



va a promover. Soledad Barruti habla de esto en su libro *Mala leche*, como las marcas van instalando esta idea, para que compremos más y nunca dudemos de si es nutritivo aquel producto, menos aún si está contaminado con venenos.

Los medios apelan a dos relatos del campo: El campo tradicional, de cuento, ideal, que aparece en las publicidades, que buscan recrear esa imagen para fines de "marketing". Entonces los consumidores compran un paquete de yerba, con la imagen de un gaucho o un pollo de "campo" teniendo en mente esa imagen.

Por otro lado, aparece un campo ultra modernizado y tecnificado con muchas máquinas y muchas soluciones químicas en los medios argentinos especializados en el agro, como Canal Rural, cuyo público destinatario serían los que saben, los profesionales, que están "alimentando al mundo" con los granos de soja transgénica.

No aparece como relato en los medios las consecuencias, peligros y daños que está causando ese campo hiperproductivo, ni qué clase de "comida" está produciendo, ya que como dice la ONG Naturaleza de Derechos "si tiene veneno no es alimento". Callan que la dieta puede ser la que nos está enfermando.

Si retomamos el concepto de "aldea global" de Marshall McLuhan, podemos tomar como ejemplo y como exponente de ese mundo interconectado a "Netflix," la plataforma de contenidos audiovisuales con mayor cantidad de suscriptores y enorme caudal de poder simbólico en el mundo. La plataforma tiene contenidos originales de diversos países, pero en sí, la mayoría es Hoolywoodense y creo que en este sentido aporta a generar una norteamericanización de la vida. Donde McDonald's, Starbucks y los Iphones son expresiones de lo más deseado, lo aspiracional.

Esa vida "americana" que es el paisaje de casi todos los contenidos culturales que se consumen, se vuelven de alguna manera el reflejo de aquello que es deseado por una sociedad. Dice Arjun Appadurai^{xiv} que los medios de comunicación de masas producen comunidades "sin sentido de lugar".

Retomo esto porque me parece interesante para pensar nuestra manera de



alimentarnos como sociedad, el supermercado es por excelencia el lugar para abastecernos de alimentos, de una cultura globalizada y estandarizada, de cajas, cajitas y botellas, carne empaquetada en trozos “emplasticados”, casi sin sangre y si acaso compramos verduras o frutas, son las mismas todo el año, esa pieza atemporal y perfecta, que casi no tiene aroma y que cuando la comemos tampoco tiene sabor.

Los medios proponen estéticas, modos de vida, modos de realización, de felicidad, miradas políticas. Construyen qué es lo bello, qué da placer por medio de la visibilización de este mundo construido por ellos. Ordenan el discurso, lo generalizan, lo repiten y tienen un impacto estructural en la sociedad.

Entonces tenemos por un lado la disociación del origen de los alimentos y por otro lado la promoción de una vida cómoda, que exalta las soluciones rápidas, los ultraprocesados y los “fastfoods”.

Los medios de comunicación están concentrados en pocas manos, lo que genera un mensaje unificado que se repite en miles de programas televisivos, radiales y gráficos que responde a un *poder económico*, a ciertos intereses del dueño, de los inversores –los temas que eligen mostrar, respaldan esos intereses–.

Norma Sánchez me dijo “hemos sido colonizados, la educación ha sido de alguna manera colonizada, y nos hace pensar que tener manzanas hermosas y lustrosas, sin una manchita es lo mejor. Pero sobre todo, no darle importancia a lo que comemos”.

Sobre la divulgación científica, la salud y el consumo responsable

Esta producción está enmarcada dentro de la **divulgación científica**, disciplina que se encarga de llevar el conocimiento científico y técnico a un público no especializado. La divulgación científica cumple una función educativa, pretende hacer más universal el conocimiento y más entendible el mundo^{xv}.

En ese sentido, la información que aparece en el producto está sustentada sobre investigaciones científicas. Más allá de la experimentación personal, de trabajo



de campo y de las diversas lecturas, la entrevista con Norma Sánchez fue fundamental, para contrastar la información.

También elegí como palabra clave y concepto a la **salud**, ya que es fundacional, porque todo esta búsqueda surge del ¿y ahora que hacemos? ¿Dejamos de comer? Pensando en que los alimentos que nos llegan están envenenados y queriendo practicar una alimentación que no sólo no enferme sino que sane.

Es por esto que creo importante pensar a la salud no sólo como la ausencia de enfermedad, como la define la Organización Mundial de la Salud (OMS): "Estado en que un ser u organismo vivo no tiene ninguna lesión ni padece ninguna enfermedad y ejerce con normalidad todas sus funciones", sino como una instancia superadora de esto, en donde los alimentos pueden proporcionar bienestar.

Cuestionar los hábitos de consumo, preguntarse por la procedencia de los productos, indagar en las condiciones laborales, en la forma de producción y apoyar organizaciones enmarcadas en la economía social tiene que ver con la idea de **consumo responsable**, y fue la solución que surgió para proponer en la guía, ante la necesidad de dar una respuesta a la situación planteada.

La idea fue proponer un cambio realizable, mediante el cual se dejara de aportar a la reproducción de este modelo y fomentara más mercados agroecológicos a partir de una mayor demanda.

Esta modificación de los hábitos, genera una reflexión sobre cómo se actúa, lo que propicia una desnaturalización del cotidiano, una re vinculación con la realidad material que está produciendo el alimento que llega a las heladeras y una toma de responsabilidad al comprender que las acciones de cada uno de nosotros tiene consecuencias.

El acto de consumo no es insignificante, nos constituye como sociedad. Hay un documental que se llama "The true cost (2015)", el verdadero costo, dirigida por Andrew Morgan que habla justamente de cuál es el costo de nuestros consumos como sociedad. Podemos estar comprando una lechuga muy barata y muy "perfecta" en el Carrefour y pensar que gran negocio que hicimos, pero ¿Qué



hay detrás de ella?, el envenenamiento de la tierra, las condiciones laborales pésimas de los campesinos que manipulan venenos, este sistema que hace que el campo este cada vez más despoblado y que las personas estén cada vez más enfermas.

“Creo que la única salida es: primero bajar el consumismo de bienes y de cosas que no son necesarias, el derroche y empezar a producir en forma más acorde con la naturaleza, respetándola: sus ciclos, las interacciones, y sentirnos más parte de ella, no nos queda otra. Por eso pienso que es tan importante desnaturalizar nuestra experiencia”. Concluyó Norma Sanchez.

Para cambiar las cosas hay que empezar por uno mismo y entonces es de suma importancia tomar conciencia del daño o beneficio que nuestro accionar conlleva, es básico. Como cuestión central, hacerse cargo de uno mismo y de sus acciones, de la contribución personal al problema o a la solución.

Las decisiones que tomamos todos los días sobre nuestra comida tienen la capacidad de traernos verdadera salud y óptimo bienestar, no sólo individualmente, sino colectivamente como especie y para nuestro planeta.



Proceso de producción

En julio del 2018, finalizando el primer cuatrimestre, estábamos dándole cierre con Fernando a los últimos detalles del plan de TIF. La alegría fue inmensa cuando lo presentamos, empezaba por fin a desarrollar mi producción y tenía por delante todas las vacaciones de invierno.

Una vez presentado el plan, y con la esperanza de ser aprobado me puse a trabajar fuertemente en la producción de la guía. Aprovechaba el tiempo libre para sentarme delante de la computadora a escribir y re-escribir el contenido, la estructura secuencial y cómo quería que fuera graficado.

Cuando decidí que quería que mi trabajo fuera ilustrado, pensé en mi hermana Ana, que es realizadora en artes visuales por la Escuela de Arte "Alcides Biagetti" de Carmen de Patagones.

Hablábamos por teléfono ya que ella vive en Viedma, y empezamos a tomar decisiones sobre cómo encarar el proyecto de manera conjunta. Decidimos armar un Word en línea, que fuera como el "guión" del trabajo en donde le especificaba por página, la idea del dibujo y el texto.

Empezamos con una primera idea, que era una guía con dibujos, ella hizo varios: del campo de manzanas, del mismo campo siendo fumigado, etc. Yo los empecé a configurar en una página web con un formato de blog.

Lo cierto es que si bien no quedaba mal, no era muy atractivo el resultado. Pero para mí, en aquel momento era la mejor idea y eran las herramientas que tenía al alcance de la mano.

Ana probó con más dibujos de lo mismo, pero finalmente no le convencieron ni sus dibujos, ni el aspecto del blog y empezó a pensar alternativas para desarrollar el trabajo, fue así como se le ocurrió el formato "comic".

El formato determinó que ella desempeñara no sólo el papel de ilustradora sino también de diseñadora gráfica, ya que se ocupó de la compaginación de toda la producción.



A las imágenes las fue armando como un montaje, a manera de collage. Cada elemento que aparece en la historia está recortado y ensamblado para lograr el concepto que le pedía.

Este proceso lo llevamos adelante de manera conjunta a la distancia durante un par de semanas intensas. Me fui amoldando a sus tiempos acelerados y le dedicaba largas horas para proporcionarle material sobre el que trabajar y diseñar.

A mediados de agosto ya teníamos un librito/guía armado que nos dejó muy satisfechas. Habíamos concluido la parte más importante del proyecto, lo cual me resultaba increíble: ya tenía mi producto gráfico terminado, de momento.

La entrevista con Norma Sanchez

En una de las reuniones con Fernando, surgió la pregunta ¿Hay manera de identificar a *simple vista* si se utilizaron agrotóxicos en las verduras o las frutas? Los estudios que se suelen realizar para detectar sustancias, se realizan en laboratorios y son muy costosos, por eso la idea de que hubiera algún método que le permitiera a uno como consumidor tener el poder del saber, era al menos deseable.

A él le pareció que Norma Sanchez, quizá podía tener una respuesta a esta pregunta.

Luego de un intercambio de correos electrónicos con Norma quedamos en encontrarnos el 10 de agosto a la mañana en el CEPAVE. El tono de los correos fue siempre muy cordial y serio, por eso me sorprendió cuando me encontré con esta mujer, risueña y afectuosa, que llegando a la hora acordada me pidió disculpas por llegar tarde y me dio un abrazo.

Nos sentamos ante un escritorio y me comentó que ella ya estaba jubilada, pero que seguía dirigiendo varias tesis doctorales y por ello seguía concurriendo aunque sea una vez por semana al CEPAVE.

Me contó también que las investigaciones que se realizan en este instituto tienen



que ver con el control de plagas por enemigos naturales que suelen estar en el ambiente. Cuando le hice la pregunta que me había llevado concretamente a realizar la entrevista, me contesto que ella no sabía identificar esto y que le parecía que no había manera de hacerlo.

La charla con Norma duró más de dos horas y además de ser muy rica informativamente también fue muy amena. Hablamos del modelo de producción convencional, de los estudios que la universidad había realizado y la detección alarmante de agrotóxicos en las verduras y frutas de la zona.

Del trabajo del CEPAVE, de la falta de extensión de estos proyectos, de cómo muchas veces no son necesarias las fumigaciones, del estilo de vida en las ciudades y el vínculo con la comida y la cocina. Le pregunte si le parecía que la agroecología era un camino viable como salida a esta problemática y su respuesta fue: que sí, lo cual resulto muy esperanzador.

Al momento de nuestra entrevista yo ya tenía casi terminada la guía, pero la charla resultó muy enriquecedora porque además de aportar información, me ayudó a constatar con un profesional en la temática, si la dirección de mi proyecto estaba bien encaminado y si toda la información que estaba usando era correcta.

Un viaje al mercado central

Otra sugerencia de mi director de TIF fue visitar "Paralelo Orgánico", el mayor distribuidor de productos orgánicos y agroecológicos de Buenos Aires. Para ello me puso en contacto con Elena Senattori, productora y referente de la Huerta Ecológica Santa Elena ubicada en el Parque Pereyra Iraola.

Elena hacía estos viajes al mercado semanalmente, para abastecerse de frutas orgánicas que complementarían los cajones de verdura que ella vende de la huerta.

Quedamos en encontrarnos el viernes 24 de agosto a las 9 de la mañana en la estación de trenes de Villa Elisa. Cuando esperaba el tren en la estación de La



Plata todavía era de noche, hacía mucho frío, y algunos vendedores ambulantes empezaban a pulular en el andén, entre los pasajeros.

En Villa Elisa se bajaron pocas personas, tiré la yerba del mate que venía tomando desde mi casa y esperé ansiosa de poder identificar en cuál auto aparecería Elena. No fue nada difícil, no eran muchos los que estacionaban en la estación, cuando llegó un vehículo utilitario gris manejado por una mujer, supe que era ella. Me acerqué, me invito a subir rápidamente y luego de un cálido saludo y una breve presentación, nos encaminamos.

Me dijo que era importante no ir muy temprano para no agarrar la hora más congestionada en la autopista, pero que tampoco se podía ir muy tarde porque el mercado cerraba a las 15 horas.

Mientras avanzábamos camino a la capital, sonaba su celular constantemente, a lo cual me explica que los viernes el teléfono la volvía loca, que era el día de los pedidos y no paraba de sonar. Yo pensé: "Que bueno, que cantidad de gente está comprando producciones orgánicas".

El Mercado Central se ubica en Tapiales, en el gran Buenos Aires y es un predio enorme, con una serie de galpones numerados. El tránsito adentro está liderado por grandes camiones y algunos autos. En aquel gran laberinto, se puede conseguir de todo: ropa, quesos, comida para perros y claro: frutas y verduras. Aunque hay un sólo puesto de productos orgánicos y allí nos dirigíamos nosotras.

Estacionamos a menos de media cuadra del local, "es importante estar cerca para que los chicos que te ayudan con la carga, no te maten", me dijo. Cuando ingresamos al galpón nos encontramos con Paralelo Orgánico. La disposición de los negocios, no dista mucho de los de una feria, con puestos y más puestos.

Elena me presentó a Santiago, el dueño, quien charlando conmigo me cuenta de las diferencias entre tener un campo adecuadamente abonado, cuidado y un campo abandonado con un par de frutales. Comenta que hoy mucha gente tiene estos últimos y le quiere vender fruta. "Pero eso no es producción orgánica, ni es nada, porque esas frutas no están nutridas, no están cuidadas. La producción orgánica es sin agrotóxicos, claro, pero es mucho más que eso, son



vegetales, frutas con todos los nutrientes, propiedades y la fuerza que deben tener”.

Luego me cuenta que hace sólo diez años que comenzó su negocio en el mercado y que no para de crecer. Mientras tanto, Elena guía a los chicos para que carguen su vehículo con las cajas y bolsas de frutas y verduras que compró. Cuando termina se me acerca y me dice: “¿Terminaron? ¿vamos?, todavía nos quedan varios lugares por recorrer”.

Nos despedimos, le agradecí a Santiago por su tiempo y buena onda, y volvimos a subirnos al auto con mi “souvenir”: una bolsa de 10 kilos de zanahoria orgánica. Estacionamos afuera de otro galpón y entramos a buscar papa y ajo, la impresionante estructura parece estar exclusivamente dedicada a la venta de ajo.

Con un poco más de peso nos vamos de ahí, Elena gira entre galpones a la izquierda y comete un error, dentro del código del lugar, inentendible para mí: se metió en contramano. Como puede, se hace a un lado y en una espera tensa nos hacen gestos y nos gritan los camioneros y los que pasan con carros, hasta que en la primera oportunidad logra salir.

Luego nos vamos a otro sector dedicado a los animales, Elena estaciona detrás de varios autos y sacamos un número. En el local hay de todo: juguetes, alimento para perros, gatos, tortugas, peces, etc.

Después nos queda una sola parada más, Elena compra unas galletitas y me va señalando: “el mejor lugar para comprar queso de buena calidad, ahí plantas y este...”, me dice avanzando decididamente, “el mejor baño, hay otro del otro lado del predio, pero siempre está muy sucio”.

Cuando finalmente estamos de nuevo en la autopista preparo unos mates, el celular sigue sonando, ella lo ignora y me da charla, me cuenta de cuando fue a España por una invitación a un congreso de agroecología. También saca la cuenta para mostrarme lo que sale venir al mercado central, es un viaje que entre peajes y nafta no sale nada barato. Sin contar el estrés y la cantidad de horas que toma hacerlo.



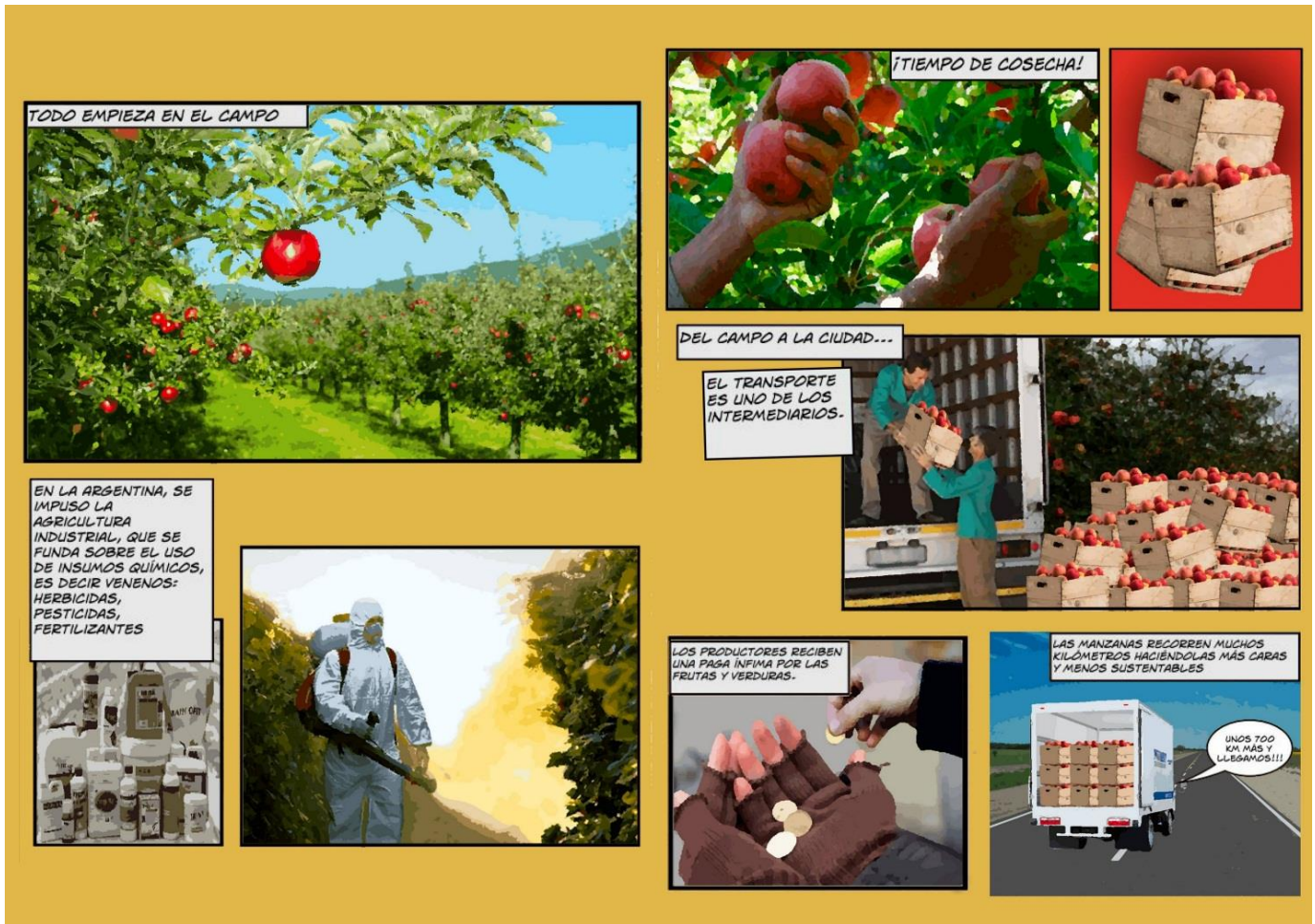
La primera versión



TAPA



RETIRADA DE TAPA





PÁGINA 3



PÁGINA 4



PÁGINA 5



ALGUNOS DE ESTOS BIOCIDAS EN LA FRUTA SON...

2,4-D: HERBICIDA, EL SEGUNDO MÁS USADO EN ARGENTINA

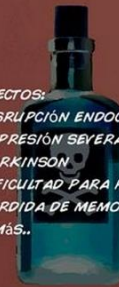
COMPONENTE DEL AGENTE NARANJA

EFECTOS:
CANCER
PARKINSON
MALFORMACIONES
ESQUELÉTICAS
NEUMOESCLEROSIS
INFERTILIDAD
Y MÁS.



CLORPIRIFÓS: INSECTICIDA

EFECTOS:
DISRUPCIÓN ENDOCRINA
DEPRESIÓN SEVERA
PARKINSON
DIFICULTAD PARA HABLAR
PERDIDA DE MEMORIA
Y MÁS.



CARBARIL: INSECTICIDA

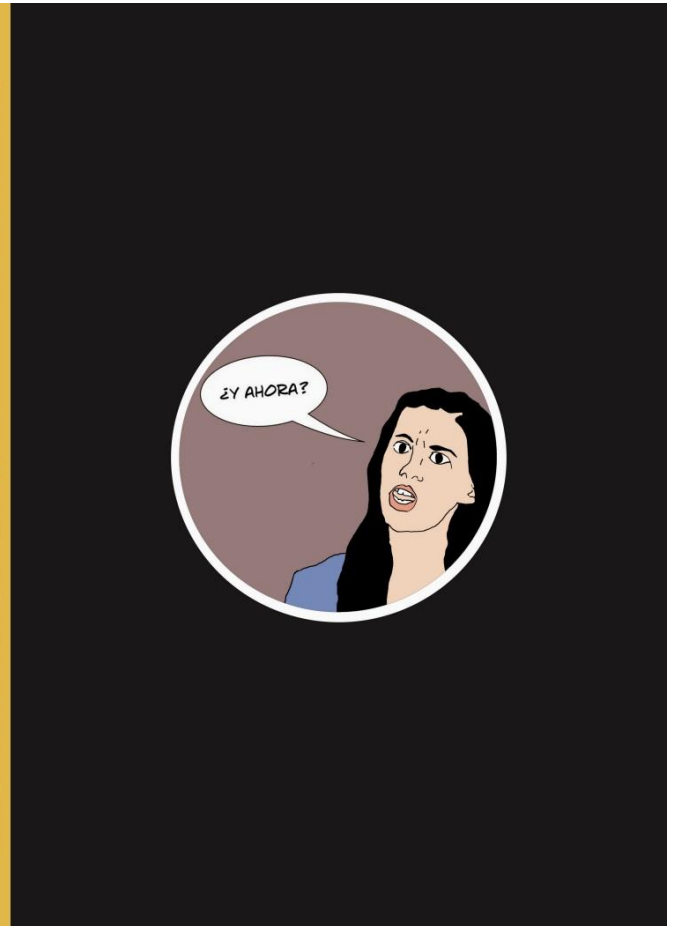
EFECTOS:
DEPRESIÓN DEL SISTEMA
INMUNE
LESIÓN PULMONAR
DAÑO GENÉTICO
HEPATOTÓXICO
NEFROTÓXICO
Y MÁS.



PÁGINA 6



PÁGINA 7



PÁGINA 8 (INTERMEDIO)



PÁGINA 9 (INTERMEDIO)



PÁGINA 10



CAMBIA LA PERCEPCIÓN

Si tiene bichitos o picaduras es buena, significa que no tiene veneno



Se consigue en ferias y mercados locales conectando, sin intermediarios, al productor y el consumidor haciéndolo económico y más sustentable



* ¡Ojo! Tanto lo agroecológico como lo orgánico son producciones sin químicos, pero lo "orgánico" para el mercado es aquello que tiene certificación y por lo tanto es muy COSTOSO

PUNTOS DE VENTA EN LA PLATA.

* Huerta ecológica Santa Elena

Facebook: Huerta ecológica Santa Elena
Envíos a domicilio

* Bienestar en tus manos

Facebook: Bienestar en tus manos
Los martes en el "mercado de la CTA" - 6 e/46 y 47
Los viernes en el "paseo de la economía popular de la UNLP" en el rectorado - 7 e/ 47 y 48
Envíos a domicilio

* Clarita

Los viernes en el la feria "la tierra sabe" del parque saavedra - 12, 14, 64, y 68

* Vuelta a la tierra huerta familiar

Facebook: Vuelta a la tierra huerta familiar
Envíos a domicilio

* Pueblo a pueblo La Plata

Facebook: Pueblo a pueblo La Plata
Los jueves en Plaza rocha - Plaza San Martín - Plaza Italia

* Ayni

Facebook: Ayni
Envíos a domicilio

* Cultura alimentaria La Plata

Facebook: Cultura alimentaria La Plata
Envíos a domicilio

RETIRADA DE CONTRATAPA

CONTRATAPA



Ante la primera versión

Cuando le comuniqué a Fernando que ya tenía armada la guía, creo que lo sorprendí. Antes de empezar las vacaciones habíamos entregado el plan con muy buen pronóstico y una vez terminadas las vacaciones ya lo tenía armado.

Hablamos por teléfono para ver cuando nos encontrábamos y como continuábamos, ahí me comentó de la idea de ir al mercado y siguió esa parte etnográfica del proceso, pero también me dijo que le parecía bueno que hiciéramos una validación del material gráfico.

Me explicó que la validación era una instancia valiosa para ver la recepción que tenía el producto, si se entendía, si gustaba y mejorar aquellos aspectos que salieran a la luz como defectuosos.

Cuando nos juntamos para mirar la primera impresión de la guía, me felicitó por dar por concluida esa primer parte y me dijo que no opinaría mucho, más allá de algunas apreciaciones positivas, porque quería ver lo que saldría en la validación. Esto no fue un gesto de inconformidad, sino un resguardo de la mirada subjetiva que teníamos ambos por estar muy imbuidos en el proyecto.

Fernando me explicó de manera más extensa en qué consistía la validación. Pensamos en las preguntas para las encuestas y diferenciamos tres tipos de encuestados: Consumidor, diseñador/comunicador y productor/especialista en alimentación.

Validación del material / Cuestionarios

20 Entrevistados

1. ¿La portada llamo tu atención?

Si: 18 / No: 1 / No contestó: 1



2. ¿El contenido escrito es claro, confuso?

Claro: 19 / Confuso: 1

3. ¿Alguna parte del contenido escrito te parece incorrecta? ¿Cuál?

No: 17 / Si: 3

4. ¿La guía es interesante, aburrida?

Interesante: 19 / Aburrida: 1

5. ¿Alguna parte te gustó particularmente? ¿Cuál? ¿Por qué?

No: 7 / Si: 13

6. ¿Alguna parte no te gusto? ¿Cuál? ¿Por qué?

No: 16 / Si: 4

7. ¿Mantiene la atención hasta el final?

Si: 18 / No: 2

8. ¿Las ilustraciones sirven para complementar al texto?

Si: 20 / No: 0

9. ¿Alguna ilustración te parece incorrecta? ¿Cuál?

No: 16 / Si: 4

10. ¿Se entiende la guía?

Si: 20 / No: 0

11. ¿Te pareció útil la información de la guía?

Si: 18 / No: 1 / No contesto: 1

12. ¿Te parece que la información de la guía refleja la realidad?

Si: 17 / No: 2 / No contesto: 1

13. ¿La guía te hizo reflexionar sobre tus actos de consumo?

Si: 16 / No: 3 / No contesto: 1



14. La información ¿te lleva a un cambio de actitud?

Si: 15 / No: 4 / No contesto: 1

15. ¿La información te generó ganas de modificar la realidad?

Si: 17 / No: 2 / No contesto: 1

16. ¿La propuesta de acción de la guía te parece útil?, ¿Pensas que aportaría a la transformación de la realidad?

Si: 17 / No: 2 / No contexto: 1

17. ¿La propuesta de acción te parece algo realizable?

Si: 16 / No: 3 / No contexto: 1

18. ¿La guía te generó aceptación, rechazo, indiferencia? ¿Por qué?

Si: 18 / No: 1 / No contexto: 1

19. ¿Te pareció que la guía estaba dirigida a vos?

Si: 14 / No: 4 / No contexto: 2

Comunicador/diseñador: (5)

¿El diseño, formato, y los colores son adecuados para los contenidos?

Si: 2 / No: 2 / No contexto: 1

¿Es atractiva visualmente?

Si: 3 / No: 1 / No contexto: 1

¿Corresponden imagen-palabra?

Si: 5 / No: 0

¿La secuencia de contenido es adecuada?

Si: 4 / No: 1



¿El tamaño y tipo de fuente promueven una lectura agradable?

Si: 3 / No: 1 / No contesto: 1

¿Cambiarías algo?

Si: 4 / No: 1

Especialista en alimentación/productor: (4)

¿Es correcta la información? ¿Cuál parte?

Si: 3 / No: 1

¿La información es suficiente y completa para cubrir los contenidos?

Si: 3 / No: 1

¿Cambiarías algo?

Si: 1 / No: 3

El proceso de encuestar nos tomó un par de semanas, cada uno por su lado iba encuestando y cuando nos encontrábamos en la biblioteca, intercambiábamos la información recopilada, leíamos las respuestas y reflexionábamos sobre los aportes de los lectores.

Cuando completamos nuestra muestra, debatimos sobre los cambios que habían que realizarse, pero estuvimos de acuerdo y satisfechos en concluir que los resultados eran en gran medida positivos, en esencia la producción estaba validada.

Reflexiones, aportes y cambios a partir de las encuestas

* 3. ¿Alguna parte del contenido escrito te parece incorrecta? ¿Cuál?

De esta pregunta surgieron tres observaciones: la primera de un consumidor que decía que le parecía que estaba mal que estuviera escrito el nombre del



supermercado, lo cual consideramos válido y lo borramos.

La segunda fue la crítica de una química que decía que le parecía incorrecta la información de los bichos en la fruta, que podía ser peligroso que los tuviera, porque podían generar toxicidad. Ante este comentario Fernando sugirió que hiciera nuevamente una consulta con Norma Sanchez, para despejar dudas y asegurarnos de que la información que aparecía en la guía era correcta. Me reuní con ella y se lo pregunté, ella contestó “¿más tóxico que un agrotóxico?” y continuó, “estoy casi 100 por ciento segura de que un bicho en la fruta no puede llegar a ser un peligro para nuestra salud”. En la entrevista anterior, ya me había hablado de los bichitos que a veces aparecían en las ciruelas del árbol de su casa y lo marcaba como señal de que no tenían un tratamiento con venenos.

Me hizo una corrección, aclaración que incorporé en la guía: dijo que los bichos en la fruta significaban que en general no tenían veneno o tenían muy poco.

Las posturas de ambas profesionales resultaron enriquecedoras para el proyecto, ya que me permitieron ahondar en la temática y apreciar que si bien sus consideraciones variaban, cada una aportaba desde su campo de especialización apuntando a la consecución de alimentos seguros.

Este debate lo mantuvimos durante varios encuentros con Fernando lo que me llevó a modificar el texto de la guía y a remover la foto del gusano.

La tercera observación fue de una profesora en ciencias de la educación que dijo que le parecía que el lector no estaba preparado para distinguir entre agroecológico y orgánico. Cuando diseñé esa parte, lo pensé como una aclaración pequeña, siempre teniendo en mente que lo central era hablar de las producciones agroecológicas y que mi objetivo era que la guía fuera muy sintética, por lo cual esa parte no era más que eso: una aclaración.

* 5. ¿Alguna parte te gusto particularmente? ¿Cuál? ¿Por qué?

Se reiteró en el caso de siete de los entrevistados la apreciación de que les parecía útil la información de los puntos de venta “agroecológico” en La Plata, como una salida concreta al problema planteado. Dos mencionaron los efectos



de los venenos en la salud. También surgió la diferencia entre orgánico e agroecológico. A otro le gusto la última página completa desde lo visual.

* 6. ¿Alguna parte no te gusto? ¿Cuál? ¿Por qué?

Hubieron cuatro comentarios de cosas que no gustaron de la guía: a la química que nombré antes, básicamente no le gusto el producto y en este caso dijo que le pareció que todo era muy infantil. Un diseñador gráfico dijo que no le gusto la tapa y la retirada de tapa, que le parecía que no era concordante; críticas que mi hermana tomo en cuenta y por las que transformó ambas páginas.

Otro diseñador dijo que no le gustaba la doble página en negro, porque era mucho fondo y la redujimos a una página.

Una consumidora dijo que no entendía si las imágenes eran borrosas a propósito; que esto no se comprendiera como estética del comic fue una preocupación, que rápidamente desestimamos por no aparecer en otras encuestas. Este recurso lo utilizó Ana, para unificar todo el contenido con una misma estética y como solución económica para poder utilizar las imágenes que no eran de su propiedad.

* 9. ¿Alguna ilustración te parece incorrecta? ¿Cuál?

El diseñador volvió a mencionar aquí la tapa y la retirada, desde lo estético. La profesora en ciencias de la educación cuestionó la imagen del gusano, diciendo “¿todo lo abichado es bueno?”. La química y una consumidora dijeron que las imágenes eran poco nítidas.

* 12. ¿Te parece que la información de la guía refleja la realidad?

Aquí la profesora en ciencias de la educación dijo que faltaba ampliar la información a otros comestibles contaminados, lo cual no consideré, porque mi objeto estaba bien delimitado.

* 17. ¿La propuesta de acción te parece algo realizable?



Acá creo que la encuesta tenía una falla y es que no se terminaba de entender a qué se refería la pregunta. Una consumidora me cuestionó sobre este punto, pensando que la propuesta de acción tenía que ver con una erradicación del sistema convencional. La misma persona me dijo que eran preguntas muy profundas, para pensar más tiempo o para decantar la información de la guía y no para responder al segundo de leerla, ya que todavía no sabía si le impactaba de tal manera que le haría reflexionar sobre sus actos de consumo o cambiar de actitud. Esto me hizo pensar que era probable que las respuestas de los entrevistados fueran dadas muy a la ligera, como suele pasar en los "multiple choice".

* 19. ¿Te pareció que la guía estaba dirigida a vos?

La aclaración de casi todos los que dijeron que no sentían que la guía estaba dirigida a ellos, era que les parecía que estaba dirigida hacia todos, a un público general.

Dos no contestaron y la química dijo que conocía del tema y que la presentación era muy pobre; con respecto a ella, consideré que justamente no estaba interpretando que la guía no estaba dirigida a un público informado.

En las preguntas dirigidas a **comunicador/diseñador** surgió el comentario generalizado de que faltaban jerarquías, recursos visuales que potencien el recorrido del texto. Observación que sirvió para repensar en todo el trabajo y sobre la cual nos basamos para hacer la mayor parte de las transformaciones. Jerarquizar la información, darle color, sumar flechas y algunos recursos estilísticos del comic, que ayudaran a darle más dinamismo a la guía y que hicieran más llevadera la lectura.

Fue por estas modificaciones que realizó Ana en gran parte de las páginas, que al mirar el resultado del *todo*, ella se sintió desconforme con la portada y retirada, pensando que no eran "estéticas" como lo que ya había cambiado. Creo que también tuvo que ver el paso de varios meses desde la realización de la primera



versión y el retomar el proyecto, que le hizo mirar con otros ojos lo ya creado.

Sucedió que hubo otra parte que resultaba discordante o que por lo menos coincidíamos con mi hermana de que no era “estéticamente bella” y era la de los personajes “negros”. Mi crítica con esta parte era que no permitían una identificación inmediata, un sentir de cercanía con lo tratado, una apropiación cultural, esa gente claramente no es argentina. Justamente la idea disparadora de toda la guía había sido la heladera porque me parecía que permitía esto, sentirlo como algo cercano, algo que “me estaba pasando a mí”.

A mi hermana no le gustaban visualmente, pero me comentaba que había sido el mejor resultado que pudo obtener. Ya que la repetición de personaje exigía varias apariciones de los mismos, en diferentes posturas y que incluso así (con varias imágenes en la web), tuvo que montarlas y acoplarlas a las situaciones planteadas. Acá se puede pensar en las limitaciones que existen a la hora de realizar un producto gráfico, limitaciones que pueden ser tanto técnicas como económicas.

Luego de realizar todas las modificaciones, en noviembre, a Ana se le ocurrió una idea para hacer que la guía tuviera un aspecto más “bello”, consistía en pasar todas las ilustraciones manualmente a dibujo por medio de una herramienta web. Hizo el intento una tarde, este tuvo realmente muy buenos resultados, pero le requirió una cantidad de tiempo muy extenso, por lo que terminamos concluyendo que dentro de las posibilidades de las que disponíamos, el trabajo era lo mejor que podía ser y más importante aún: cumplía con los objetivos planteados.

En las preguntas dirigidas a **especialista en alimentación/productor** estuvo el caso de la química que se sintió molesta con la guía, le generó rechazo y dijo que era confusa, que los dibujos eran horribles y que se estaba subestimando al encuestado.

El día que Fernando me presentó esta encuesta, pensé: “bueno no pasa nada, a alguien puede no gustarle” pero lo extraño con las críticas negativas es que



suelen tener un impacto fuerte y calan más hondo que las positivas. Esa semana sentí que mi trabajo no valía para nada y dejé de dedicarle tiempo a la memoria. Fue gracias a la entrevista (la segunda) que tuve que realizar con Norma, que volví a enamorarme de mi proyecto. Una vez concluida la encuesta, le comenté que alguien me había dicho que la información no era valiosa y ella me respondió “es valiosísima, yo tengo muchas amigas de mi edad que me llaman para preguntarme este tipo de cosas, por lo que hay ninguna obiedad en lo que estás diciendo y además es necesario”. Sus palabras me aliviaron y alegraron. Le agradecí, nos abrazamos y me fui dándome cuenta de cómo se evaporaba la amargura que había portado todos esos días.

Descripción del producto

Desde un comienzo la idea de la guía partió de la premisa de que sea algo atractivo, de poca extensión en la cual hubiera un claro predominio de la imagen sobre la palabra. Esto tenía su propósito, en un mundo donde la información y los estímulos mediáticos son cada vez más vertiginosos, consideré que se necesitaba algo que captara y pudiera mantener la atención (por el corto periodo de tiempo que demanda la guía) con un mensaje contundente y obvio a través de las ilustraciones.

Mi primer idea fue la de un cuento ilustrado para adultos, eso se transformó con la ayuda de la diseñadora en una guía ilustrada con estilo “comic”, lo cual en este caso podrían llegar a ser lo mismo.

La guía quedó estructurada en dos partes, la primera parte es una cronología del proceso que sufren las frutas y las verduras (figurativo) cultivadas dentro del modelo de agricultura industrial, desde que son fumigados los campos, hasta que las frutas adquiridas en un supermercado son consumidas.

Hay un intermedio o pausa entre ambas partes que plantea la pregunta ¿Qué hacemos? En la segunda sección está la respuesta, es la parte propositiva, con



propuestas concretas para posibles soluciones al problema.

Estructura:

Primera parte:

1 - Portada: ¿Qué comemos cuando comemos? Frutas y verduras, guía ilustrada.

2 - ¡Hagamos un viaje juntos!

3 - Todo empieza en el campo – campo de manzanos siendo fumigado.

4 - Tiempo de cosecha.

5 - Del campo a la ciudad.

5 - Llegada al Supermercado.

6 - Góndola del supermercado.

6 - Madre e hija comprando manzanas en el supermercado.

7 - Manzanas en la heladera.

8 - Nena comiendo la manzana.

8 - La fruta perfecta en apariencia, pero cargada de VENENOS que son imposibles de ver.

9 - Algunos de los venenos en la fruta.

10 - Los venenos son imposibles de limpiar.

Intermedio.

11 - ¿Qué se puede hacer? ¿Dejamos de comer?



Segunda parte:

12 - Saber es poder y acción es cambio – propuestas.

13 - La Agroecología como propuesta.

14 - Cambia la percepción.

15 - Nuevos mercados.

16 - Puntos de venta en la plata.

Metodología

Utilicé la metodología cualitativa sobre todo, porque si bien la base de este trabajo se sustenta sobre la obtención de material científico y no subjetivo, este se logró a través de la técnica entrevista.

Consideré así mismo fundamental la investigación en la temática a través de libros, documentos científicos y citas a fuentes personales y documentales. El libro fundacional de todo este trabajo fue Malcomidos, que narra con lenguaje fácil y ameno toda la problemática del sistema productivo alimentario.

También lleve adelante la técnica de “observación participativa” con un mes de voluntariado en la granja agroecológica y biodinámica: Naturaleza Viva. Que además de demostrarme que la agroecología era una posibilidad realizable, sustentable y redituable; me dio la oportunidad de charlar infinidad de veces con referentes muy importantes en la temática como Remo Vénica e Irmina Kleiner²⁵.

Esta técnica es interesante porque me permitió el acceso a información directa en el lugar y en el momento en el que sucedían las cosas. También porque hay una menor influencia de los prejuicios del investigador, ya que me permitió entrar al escenario, al contexto o punto de vista de los sujetos observados.

²⁵ Dueños y fundadores de Naturaleza Viva.



También llevé adelante una evaluación mediante la técnica de “validación de materiales educativos”, que contaba con la realización de una encuesta que es por antonomasia una técnica cuantitativa, pero que a través de esa muestra, de ese subconjunto de la población, se relevaba una serie de opiniones subjetivas de cada actor encuestado.

El tamaño de la muestra estuvo determinado por considerarla representativa: con veinte entrevistados. Cinco diseñadores gráficos, cinco especialistas en alimentación o productores y diez consumidores.

Con cinco consideramos que aparecerían correcciones suficientes en cuanto a diseño, legibilidad, estructura. Así mismo lo consideramos para los especialistas en alimentación, que nos ayudarían a ver si había algún error conceptual, imprecisión o falta de alguna pieza clave de información. Los consumidores nos darían un panorama de la recepción del producto ya que son los destinatarios objetivos.

Las ilustraciones fueron la herramienta indispensable para acompañar la información que se buscó transmitir, explicar de manera estética y clara la problemática, apelando a lo sintético y a la fuerza de la imagen.

Reflexiones finales

Este TIF invita a **realizar un viaje** que permita desnaturalizar cómo se cultivan nuestros alimentos en el modelo agroindustrial del cordón fruti-hortícola de la Plata y qué efectos pueden producir en nuestra salud. Pretende alcanzar a sus lectores, con un mensaje claro, conciso y atractivo que permita visibilizar la gravedad del asunto.

Busca generar un aporte a la sociedad, que muestre la realidad que hay detrás de la producción de alimentos, que permita re-pensar los hábitos de consumo como herramienta de cambio, que construya otra realidad posible para la salud de todos y la ampliación de derechos para los trabajadores rurales.



Andrés Carrasco afirmó: "No existe razón de Estado ni intereses económicos de las corporaciones que justifiquen el silencio cuando se trata de la salud pública. (..) Cuando uno demuestra hechos que pueden tener impacto en la salud pública, **es obligación darle una difusión urgente y masiva**". El periodismo en este sentido debe ser una herramienta al servicio de la población y es por ello y con ese afán que este TIF se enmarca dentro del campo de la comunicación, buscando atender una necesidad de la comunidad.

Este proceso ha sido para mí no solamente la justificación de la producción gráfica de la guía, sino un **viaje de exploración** metodológica acerca de la producción de mensajes, un ensayo de producción y un camino para seguir desandando en futuros trabajos de comunicación.

Bibliografía

-
- ⁱ Sandez, Fernanda (2016), La Argentina fumigada, (pag 11), Buenos Aires, Argentina, Planeta.
- ⁱⁱ Naturaleza de Derechos. Cabaleiro, Fernando (2018) El plato fumigado, recuperado de <https://goo.gl/bJfRzs>
- ⁱⁱⁱ Eleisegui Patricio (2017), Envenenados: una bomba química nos extermina en silencio, (pag 94), Buenos Aires, Argentina, Gárgola.
- ^{iv} Marino, Damian [Dani Scari] (2018, septiembre 25). Glifosato hasta en la LLUVIA de argentina: Dr Damián Marino en Htal. Garrahan - CONICET UNLP [Archivo de video]. recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=2sE8rKUhTEE&t=15s>.
- ^v Sandez, Fernanda (2016), La Argentina fumigada, (pag 12), Buenos Aires, Argentina, Planeta.
- ^{vi} Barruti, Soledad (2013), Malcomidos, (p, 134), Buenos Aires, Argentina, Planeta.
- ^{vii} Sandez, Fernanda (2016), La Argentina fumigada, (pag 13), Buenos Aires, Argentina, Planeta
- ^{viii} Lucero, Raúl Horacio [Meche Mendez] (2015, abril 11). Htal. Garrahan: "Transgenia – Agrotóxicos – Genotoxicidad"(Parte 1) [Archivo de video]. recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=8CLAX6XIRgY&t=4992s>
- ^{ix} Barruti, Soledad (2018), Mala Leche (pag 43), Buenos Aires, Argentina, Planeta.
- ^x Freire, Paulo (1969) Extension O Comunicacion? - La Concientizacion del Medio Rural, Buenos Airesm Argentina, Siglo XXI.
- ^{xi} Verón, Eliseo (1993) La semiosis social: fragmentos de una teoría de la discursividad, Barcelona, España, Gedisa.



-
- ^{xii} Navarro Alexandra. (mayo 2014) Nuevas arenas de disputa por el sentido: discursos antagónicos en relación al habitus alimentario. Revista latinoamericana de estudios críticos animales. Volumen 1. P. 7
- ^{xiii} Reguillo, Rossana (2000) Identidades culturales y espacio público. Un mapa de los silencios, Sao Pablo, Brasil, X Encuentro Latinoamericano de Facultades de Comunicación Social.
- ^{xiv} Appadurai, Arjun (2001) La modernidad desbordada (pag 42), Montevideo, Uruguay, Trilce.
- ^{xv} Tonda Mazón, Juan. (1999). ¿Qué es la divulgación de la ciencia? Ciencias 55, julio-diciembre, 76-81, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Bibliografía de consulta

ALBERTINI, Emiliano y RUIZ, Adela. Fuentes periodísticas: concepto, clasificación y modos de uso. Revista Tram[p]as de la Comunicación y la Cultura. FPyCS - UNLP, 2008.

ALTIERI, M. y NICHOLLS, C. Una perspectiva agroecológica para una agricultura ambientalmente sana y socialmente más justa en la América Latina del siglo XXI. Universidad de California, Berkeley, 2002.

BOSCARDÍN, Juan. Elementos del lenguaje gráfico. Taller de Producción de Mensajes. FPyCS - UNLP, 2004. http://perio.unlp.edu.ar/tpm/textos/tpm-lenguaje_grafico.pdf

CERASO, C. [et. al.] *Sembrando mi tierra de futuro: Comunicación, planificación y gestión para el desarrollo endógeno*. EPC, Ediciones de Periodismo y Comunicación. Facultad de Periodismo y Comunicación Social – UNLP, La Plata 2011.

DEFENSORIA DEL PUEBLO - UNLP. Relevamiento de la utilización de agroquímicos en la pcia de Bs. As. Mapa de situación e incidencia sobre la Salud. 2014.

DÍAZ BORDENAVE, J. y CARVALHO, M. Planificación y Comunicación. CIESPAL, 1978.

FRASCARA, Jorge. Diseño Gráfico y Comunicación. Ediciones Infinto, Buenos Aires, 1996.

FREIRE, P. *Extensión o Comunicación*. Siglo XXI Editores, Buenos Aires, 1999.



GLENZA, F. *Soberanía Alimentaria: Hacia una ecología de saberes*. Tram[p]as, publicación de la Secretaría de Investigaciones Científicas y Posgrado de la Facultad de Periodismo y Comunicación Social de la Universidad Nacional de La Plata, 2008.

HUERGO, J. *Comunicación/Educación: un acercamiento al campo*. Documento de la Cátedra Comunicación y Educación, Facultad de Periodismo y Comunicación Social, UNLP, 2011.

INICIATIVAS DE ECONOMÍA ALTERNATIVA Y SOLIDARIA (IDEAS), grupo editor. *Guía de Consumo Responsable*. Córdoba, España, 2005.
KAPLÚN, Mario. *Una pedagogía de la comunicación*, La Habana, Cuba, Caminos, 2002.

NOVELLI, Daniela. *Alimentos: El consumo responsable trastoca paradigmas*. Revista de Investigaciones Agropecuarias (RIA). INTA, 2018.

PAPA FRANCISCO. *Carta Encíclica Laudato si': Sobre el cuidado de la casa común*. Editorial San Pablo, Buenos Aires, 2015.

PRIETO CASTILLO, Daniel. *La comunicación en la educación*. Ediciones CICCUS-La Crujía, Buenos Aires, 1999.

PERÓN, J. *Mensaje Ambiental a los Pueblos y Gobiernos del Mundo*. Madrid, 1972.

ROSSET, P. *La crisis de la agricultura convencional, la sustitución de insumos y el enfoque agroecológico*. En: *Agroecología y Desarrollo*. CLADES, Número Especial 11/12, Santiago de Chile, 1997.

VEGA PINDADO, Eugenio. *La mirada interactiva: De la gráfica de la interacción impresa a la edición de contenidos*. Universidad Complutense de Madrid, 2014.
<http://www.icono14.net/ojs/index.php/icono14/article/viewFile/655/466>

Anexo

10/08/2018

Entrevista a Norma Sánchez – Profesora Emérita – UNLP, Doctor en Ciencias Naturales, Licenciada en Zoología, investigadora del CEPAVE.

Yo me jubilé pero tengo un grupo acá, acá trabajamos, nuestras investigaciones son sobre el manejo ecológico de plagas para tratar de disminuir el uso de agroquímicos, potenciando las interacciones que se dan entre plagas y sus enemigos naturales que normalmente están presentes en el campo. Como se puede manejar el sistema para potenciar esas interacciones y tratar de disminuir el uso de pesticida, cuando vos lo usas, no solo matas la plaga sino que matas los



enemigos naturales que están presentes y que están haciendo un gran trabajo. Muchas veces puedes usar esos enemigos, ya sea usando el ambiente de manera tal que le creas refugios o a veces criándolos y liberándolos masivamente. Acá he dirigido como 10 o 12 tesis doctorales en distintas plagas y con distintos sistemas hortícolas, mi área es la investigación pero siempre tratamos de hacer transferencia a los productores.

En realidad la transferencia de nuestro trabajo la debería hacer el INTA, o la secretaria de agricultura es decir técnicos, pero nunca lo ha hecho. Estos organismos estatales que deberían hacer esto no se han ocupado, nunca hemos podido concretar nada y así que de alguna manera lo venimos haciendo.

¿Queda truncada la comunicación entonces?

Muchas veces sí, otras nosotros hemos hecho guías para los productores, las chicas han dado talleres y siguen las chicas más jóvenes, dan talleres para chicos. Cada vez que hay algún evento ponen un stand, llevan la lupa, los bichitos, los chicos fascinados. Para la feria del tomate platense o para ese tipo de eventos se pone un stand con lo que son los enemigos, ahora le llaman "guardianes de la huerta" entonces hacen toda una muestra para los chicos con dibujos, les muestran como los bichitos, con la lupa, la plata y como el otro bichito se la come y quedan fascinados. Bueno, despertar el interés un poco desde los chicos.

El sistema es tan perverso que no te permite hacer extensión porque no dan los tiempos. Por ejemplo, las chicas que están en CONICET con beca doctoral, te exigen tanto en publicaciones de revistas internacionales, que no les queda tiempo. Por eso fue un paso positivo que la UNLP tuviera becas para extensión, porque entonces el que quiera hacer extensión se dedica a eso. Porque si no estas chicas quieren hacer extensión pero tienen la presión de la investigación. Es muy complejo poder avanzar en lo que hace a poder comunicarle a los productores y además a la gente. Ahora yo veo que la gente está adquiriendo consciencia y cosas como lo tuyo contribuye.

Lo que yo siempre le digo a la gente que me rodea del IPAF y a los del INTA, que es gente que realmente cuesta porque hay muchos intereses creados ahí, por lo menos en los INTAS que nos rodean, es que a la gente por más que sea un trabajo de extensión, tiene que estar basado en conocimiento científicos, porque vos a un productor no puedes ir a decirle: no, si tiene la plaga no fumigue, tiene tal bichito, no. Esa indicación que se le hace al productor tiene que tener una base de investigación que lo respalde, porque una vez que metiste la pata y le hiciste meter la pata al productor, chau no te hace más caso. Y hay mucha gente que cree que la extensión es eso y es mucha responsabilidad.

Se tiene que hacer ensayos, pero bien hechos, porque la gente del INTA que son técnicos, creen que pueden hacer investigación.

Ahora estoy viendo un expediente de gente que quiere importar un bichito exótico, un depredador de una plaga de acá, cuando nosotros tenemos depredadores nativos que están cumpliendo esa función, pero ellos lo quieren importar, porque es un negocio. Entonces presentan un informe al ministerio de agroindustria para que le aprueben, que es vergonzoso. Está mal diseñado, no te dicen en que estadio liberaron los bichos, liberaron los bichos cuando todavía no se permitió la importación, se los libero alrededor de los invernáculos en Gorina cuando no sabes el riesgo que es eso. Se tiene que saber que ese bicho no va a traer problemas, ellos no tienen mentalidad ecológica, son muy así. Analizan el problema muy parcialmente y hacen un informe muy vergonzoso, no hacen un solo estadístico de los datos, entonces vos tenes que confiar en la palabra de ellos.

Que de última si hay dudas que apelen al principio precautorio, no se sabe, entonces ante la duda abstente y recién cuando tengas datos serios se decide por sí o por no, con datos serios, justificados. Y lo mismo paso con la soja transgénica, con los eventos transgénicos que se han liberado y con el glifosato, lo mismo es con todo y acá en la volteada caen los de la agroecología, porque esta gente se pone el rotulo cuando van a algún congreso de que hacen agroecología. Entonces lo que yo siempre digo en mis clases, yo dictaba ecología de plagas, que es un problema social el que



estamos tratando cuando hablamos del uso de plaguicidas porque surge de un modelo de agricultura de desarrollo, no es solo usar o no pesticida, ¿Por qué se usa? ¿Cuáles son las razones?

Con agroecología pasa lo siguiente: la agroecología desde el punto de vista filosófico, por lo menos así lo veo yo y coincido con Altieri que es uno de los iniciadores de esto, por lo menos de América Latina y con Clara Nicolls que es su mujer, en que la agroecología significa manejar los sistemas agrícolas desde el punto de vista ecológico, ¿Qué significa eso? Que vos tenes que reemplazar los insumos que se están usando por procesos que se dan naturalmente en el sistema ecológico y que están totalmente relegados o suprimidos por el manejo que hace la agricultura actual, intensiva, moderna. Tenes que tratar de restaurarlos y eliminar los insumos al productor, es decir que el productor dependa lo menos posible de insumos, crea autonomía, no solo en lo que siembra sino también en cuanto a que el produzca sus propias semillas, que él tenga sus métodos, que los tiene o los tenía y que se los han borrado a la gran mayoría, de cómo controlar una plaga, rescatar todo eso y además apoyarlo con medidas. Pero no, acá este enemigo está actuando, pero en realidad no es suficiente para parar a la plaga que ya está actuando, entonces ¿qué puedo hacer?, que su población crezca, quizás lo puedes ayudar: poniendo canteros con flores porque necesita polen, porque necesitan comer polen además de otros bichitos, ese manejo de las interacciones que se dan en los sistemas ecológicos, eliminando el insumo.

Pero muchos se creen que la agroecología es reemplazar un insumo químico con uno biológico, con un enemigo natural por ejemplo, que lo compra afuera a un laboratorio, entonces siempre va a ser mejor uno biológico que uno químico, pero sigue siendo un negocio para las empresas que las comercializan, hay un negocio atrás. El productor pasa a depender de un bichito que lo tiene que comprar y sucede esto. En Europa se da muchísimo porque hay empresas como COPER que son grandes productoras de insumos biológicos.

Eso no es agroecología, hay muchos ingenieros agrónomos acá que siempre han sido formados con un enfoque netamente productivista, la facultad de acá incorporó solo una materia de agroecología hace poco años. Si te remontas a la historia de la facultad de agronomía, quienes eran los que venían, eran los hijos de los grandes terratenientes, venían a formarse para después manejar los campos de sus padres, la formación era netamente productivista, entonces: ¿Qué se puede usar? Ponele esto, aquello, para aumentar la productividad, ninguna externalidad se analizaba de los métodos que utilizaban, entonces hay muchos ingenieros agrónomos que siguen pensando así.

Eso no es agricultura sustentable, hay mucha gente que lo dice lo habla y vos los escuchas, porque tienen intereses creados y otros porque tienen ignorancia, no saben lo que es una agricultura sustentable. O tienen una visión equivocada o distinta, porque depende de adonde vos estés parado, porque esto es una cuestión ideológica le llamaría yo: de la idea que tenes vos de cómo es la relación que tiene el hombre con la naturaleza. Si el hombre tiene que dominar, controlar la naturaleza o es parte y tiene que establecer otro tipo de relación y ser una parte más. Depende de tu concepción, tu visión, las cosas que vos vas a proponer.

Eduardo Cerda habla mucho de que la agroecología puede ser sustentable económicamente a gran escala, incluso más. Me queda la duda ahora de si el propone esta visión que decís vos..

No, yo lo conozco hace mil años, desde que empezó con Sarandón. Creo que lo que está haciendo Cerda es muy positivo, a mí me da un poco de miedo de que él se desvié un poco del camino. Es muy positivo, porque él está demostrando que el mito de que "los métodos agroecológicos no eran posibles en gran escala" es eso: un mito, que si se puede, usando métodos que restauran las interacciones y procesos.

El no está en la parte de horticultura, sino en pasturas, cultivos de cereales, está demostrando que se puede y que se obtienen los mismos niveles de productividad o incluso más y eso es fantástico porque un productor vive de eso, entonces tenes que darle un método productivo que le garantice una ganancia. Pero no estas poniendo el foco en maximizar la producción, en pretender obtener lo máximo de productividad posible en el corto plazo, porque eso no es sustentable. La sustentabilidad



es mantener la productividad a lo largo del tiempo, entonces necesariamente no puede ser la máxima, porque ¿Cómo la consiguen? Poniendo fertilizantes, usando plaguicidas que le generan un costo al productor, un deterioro al medioambiente, pérdida de autonomía al productor, entonces va a obtener lo máximo, si, ¿pero por cuánto tiempo? El suelo se le va agotar, las plagas le van a resurgir porque tienen resistencia a los pesticidas, eso no es sustentable. El realmente está rompiendo el mito con esos dos grandes campos que él está dirigiendo.

Vos no podés encadenar a un productor a que produzca para un mercado, porque los mercados son perversos, entonces puede producir para un mercado, pero no poniendo el énfasis ahí. Como en el caso de la soja, que vos estas produciendo básicamente para un mercado porque ahora el precio es tanto y te deja un ingreso por retenciones, cuando la soja se va abajo ¿Qué pasa? Se te va todo al diablo, porque basaste todo tu sistema productivo en un monocultivo.

Entonces creo que no hay que desviar al productor, que su producción se independice un poco de los mercados externos, yo creo que él lo esté haciendo por el hecho de que son campos muy diversificados, porque producen muchas cosas, eso le va a permitir ser sustentable al productor. No creo que él tenga un interés creado, me parece que está muy bien encaminado, que es bueno que alguien muestre números.

Hacia fines de los 80, todavía no había salido la soja transgénica, con la soja convencional empezamos a hacer experimentos en la zona de Alberdi, porque veíamos que estaba creciendo el monocultivo de soja. Trabajábamos la parte de plagas porque había dos chicas que estaban haciendo su tesis doctoral en plagas de la soja y enemigos naturales y el control que ejercían. Cuando empezó la soja acá, el INTA había declarado dos plagas, que cuando nosotros hicimos un muestreo no alcanzaba el nivel de plaga y lo que vimos allí es que había todo un complemento de enemigos naturales parasitoides, que son unas avispiñas chiquititas que las parasitan a las chinches y lepidópteros (mariposas) que los tenían a raya. Entonces existían esas interacciones y vimos en todos esos años que estudiamos nosotros que ninguna llegó al nivel de plaga.

Trabajábamos con un ingeniero agrónomo de allá, un año le digo al ingeniero: vos muestrea los campos de la escuela agraria, que no la fumigaban para poder tomar las muestras sin fumigación, porque si estaba fumigadas obvio iban a dar bajas en plagas. Las chicas iban a muestrear los campos no fumigados, y él dos o tres campos fumigados en la misma fecha que las chicas así las comparábamos. Después cuando hacen la cosecha le indiqué que entrevistara a los productores, para ver el rendimiento de la soja, y le pedí que no les diga para que, ni nada.

Entonces los que habían fumigado obtuvieron una producción de soja en toneladas por hectárea igual que los campos que no estaban fumigados y ¿sabes cuantas veces habían fumigado a lo largo del verano hasta abril que se cosecha la soja, desde enero? En tres meses, habían fumigado 5 veces y los otros ninguna, quiere decir que esas fumigaciones no le sirvieron de nada porque el rendimiento fue el mismo. Lamento no haber sistematizado esos datos, para haberlos publicado, porque el objetivo era otro, eso se me ocurrió colateralmente.

Muchos ingenieros agrónomos que trabajan para las empresas productoras de agroquímicos, visitan los campos de los productores para que hagan el monitoreo de plagas para ver que fumigar. ¿Sabes que hacen? Van en la camioneta, se paran, bajan, saltan el alambrado, camina 5, 10 metros, miran las plantas, se vuelven a la camioneta y pasan el informe. A un campo de 2, 3 hectáreas no lo podés muestrear en los primeros metros de cultivo, tenes que cruzarlo todo muestreando, porque hay plagas de borde, entonces hay un chanterío. O sino hay muchos productores que directamente te fumigan por calendario.

¿Es decisión del productor las mezclas de agroquímicos?

No, el ingeniero agrónomo les dice, porque hay glifosato para las malezas, cipermetrina, endosulfan para las plagas, echan uno para las mariposas, otro para las chinches, te meten 3 pesticidas, un herbicida, te hacen un coctel y lo fumigan.

Yo no sé si vos tenes el pdf que publicaron no sé si hace dos o tres años atrás, que se los pidió antes que cambiara el gobierno, el Defensor del Pueblo de acá de la provincia Bonicatto, de esta



facultad: la evaluación de plaguicidas en suelo, en aire, en agua y en alimentos, está interesantísimo, salió en el diario.

Acá intervino la cátedra de química ambiental, geoquímica hicieron la evaluación creo que en agua y aire y después intervino gente de exactas y de agronomía Sarandón y su grupo, ahí tenemos toda la lista de agroquímicos tóxicos que usan en las zonas hortícolas y lo que han encontrado en los alimentos, lee eso y te quieres morir.

¿vos viste los ministros que tenemos? Pretenden sacar una ley que acorta más las distancias de fumigación de las casas y las escuelas, es tremendo. Esto sabemos a quién beneficia, pero el costo es para la población, para ellos mismos incluso..

El ministro de agroindustria, fue empleado de Monsanto, obviamente que a ellos les interesa que si vos tenías una casa acá y el límite estaba acá, correrlo, porque todo eso es más pesticida que tienen que comprar los productores. Es más negocios para las empresas que los venden. Ya está resultando, yo no sé si leíste el libro de Fernanda Sandez la Argentina fumigada, los datos que presenta Fernanda, yo estuve hablando con ella y me contaba cosas terroríficas, esa es la realidad.

El silencio cómplice de los funcionarios, porque lo saben, porque se ha denunciado, se publica. Yo escribí con Andrés Carrasco un libro y recuerdo la militancia de Andrés en esto, en pueblitos, escuelas. De hecho en Saladillo le pusieron a una escuela su nombre como homenaje. Recuerdo su militancia en las escuelas, cuando estuvo en el Chaco que lo llamaron la gente de las comunidades de allá y estuvo en el congreso, después no lo dejaban salir los dueños de los "pooles" de siembra y todos los productores de soja, no pudo bajar del auto porque lo mataban. Hay unos intereses poderosísimos.

Otro que defiende esos hechos, que con Andrés lo sabíamos, es el ministro de ciencia y tecnología Lino Barañao, cuando Lino asumió en el gobierno anterior como ministro, Andrés tenía una enemistad con él, porque fue el que lo desacreditó y decía que glifosato se podía tomar como si fuera agua y no pasaba nada. Fue el primero el desacreditar a Andrés.

Si hay algo que yo rescato del gobierno anterior es el presupuesto destinado a ciencia y técnica, porque nosotros realmente lo sentimos en carne propia, nos benefició como grupo. Había un crecimiento sostenido en becas y en años, pero lo que crítico fervientemente es que la política científica no cambió, es decir hubo más presupuesto, creció el número de investigadores pero para que se investigaba no cambió, porque si no, no podrían haber puesto como ministro de ciencia y técnica a Lino Barañao, porque él era el primer defensor de las empresas multinacionales y de la incorporación de la biotecnología y de este enfoque reduccionista y productivista de lo que es la biología. En eso, creo que hubo una contradicción tremenda y a mí sinceramente me dolió en el alma, porque creo que era el momento para haber hecho un cambio profundo en la política científica del país y no se lo hizo.

En toda la parte extractiva pasa lo mismo, el ministro de energía, de las mineras, es una realidad muy compleja y muy difícil. Lo fundamental es tener claro que es lo que uno quiere y a donde apunta.

Si compras frutilla tiene que ser orgánica, porque es terrible como la fumigan, además la fumigan un día y al otro la están cosechando sin esperar el tiempo de carencia. Si se espera se supone que el pesticida se va degradando. Pero... no es degradable el pesticida

No, pero se va lavando, si no es sistémico. Sistémico es el que se hecha en el suelo y lo absorben las raíces entonces penetra en toda la planta, ese no lo puedes eliminar por más que lo laves, pero como los sistémicos son más caros, no todos los usan. La mayoría usa los que fumigan así. No son degradables pero tienen un tiempo que si vos lo esperas no son tan tóxicos, pero fundamentalmente hay que lavar muy bien la verdura.

La verdura que está sumergida en la tierra: los tubérculos, la papa, la zanahoria, la cebolla, la gente piensa que como está debajo de la tierra zafa, pero no, porque usan para fauna de suelo



porque hay muchas plagas y bichos de suelo, entonces te agregan, que está recontra prohibido y como es barato se sigue usando y lo siguen vendiendo, bromuro de metilo para esterilizar el suelo, eso es tóxico, ahí vas a ver en el informe ese.

Hay que lavar todo y lo ideal es comprar en estos lugares (ferias, agroecológico).

Tenemos culpa los consumidores, por eso hay que contribuir como consumidor, en todo el mundo, en todos lados esto es igual, es la idea de que cuanto más perfecto es, mejor es, a mí no me importa que este picado.

Si tiene un gusano la manzana hay que asco, sacarle de la cabeza a los chicos eso de que es un asco un gusano. Tengo una única hija que cuando era chiquita tenía una compañerita que era tremenda, era Susanita, entonces gritaba "Ay qué asco" y yo le decía: en esta casa está prohibido decir qué asco. En casa yo tenía árboles de ciruelas y algunas a lo mejor estaban picadas o tenían alguna larvita pero estaban buenas. Y trataba de explicarle que ese gusano había nacido dentro de la ciruela y había vivido toda su vida ahí y entonces era más limpio que si ella se chupaba el dedo. A los chicos hay que hacerle relacionar eso, porque estamos cada vez más desnaturalizados, los chicos no saben ni de dónde vienen los huevos, el pollo. Se ha llegado a una irracionalidad tal, que los chicos no se sienten parte de la naturaleza.

Voy a tocar algo que nadie toca cuando se hablar de la agricultura actual, de los costos energéticos del sistema productivo, en términos energéticos ¿Qué pasa? Cuando el petróleo o los combustibles fósiles están baratos el productor se puede dar el lujo de gastar tanta cantidad en la producción, porque si el precio en este caso de la soja tiene un valor de mercado alto, no importa que requiera muchos insumos ya que cuando los combustibles están baratos los agroquímicos están baratos, para los grandes productores. Entonces por más que tenga un costo económico alto, lo pueden bancar.

Pero todo ese costo está en base a combustibles fósiles que son recursos que no son inagotables, es lo que está escaseando cada vez más y que es cada vez más caro de extraer. Cuando vos analizas esos insumos desde el punto de vista energético, la energía que se necesita para producirlos, el costo energético de esa producción es altísimo.

Hay que tratar de lograr una producción con el menor costo energético posible, porque eso es lo que va a ser sustentable.

Una vez le dijimos al gerente de una petrolera que nos había llamado para hacer una consulta, ¿Qué va a pasar cuando el combustible empiece a escasear y no se pueda pagar? Él me contestó, bueno, van a aparecer otras formas de energía. Pero no han aparecido otras fuentes alternativas para reemplazar al petróleo, y eso de producir soja o maíz para hacer biocombustible es lo más irracional desde el punto de vista ecológico y energético.

Entonces realmente no tenemos salida, creo que la única salida es: primero bajar el consumismo de bienes y de cosas que no son necesarias, el derroche y empezar a producir en forma más acorde con la naturaleza, respetándola, sus ciclos, las interacciones, sentirnos más parte de ella, no nos queda otra. Por eso pienso que es tan importante desnaturalizar nuestra experiencia.

Hemos sido colonizados, el cerebro, la educación ha sido de alguna manera colonizada, y nos hace pensar que tener manzanas hermosas y lustrosas, sin una manchita es lo mejor y no darle importancia a lo que comemos.

Y comer cualquier cosa en cualquier época del año.

Si, ¿con que necesidad? En verano como tomate, cuando llega el otoño lo reemplazo por otro y así, respetar los ciclos de la naturaleza, no forzarlo. A la gente le falta educación y le falta conciencia. Ahora se ha puesto de moda el yoga, muchos lo hacen por convencimiento, yo hace más de 35 años que lo practico, en los últimos años mucha gente se ha incorporado a estas prácticas. Me parece fabuloso que la gente quiera cuidar su mente, su cuerpo, pero hay muchas que hacen yoga y después van a la casa y se comen la lechuga y yo les digo, muchachitas laven el tomate. "Estaban tan lindos los tomatitos cherrys que ni necesite lavarlos" dijo la otra vez una, y le dije



"¿queeee? Por favor, te matas en venir a yoga, en cultivarte y después vas y te envenenas con agrotóxicos". Porque desconocen, por eso es tan importante la comunicación. Han cambiado muchas cosas, ahora las mujeres que trabajan y no tienen tiempo, tienen hijos y por ahí le compran esas cajas de patitas en el supermercado y creen que les están dando pollo, anda a saber que tienen esas cajas, hasta el pollo común es un asco. Cambiaron muchas cosas, yo toda mi vida trabajé y mucho, pero siempre me dejaba mi tiempo para cocinar a la noche. Va cambiando la gente va tomando más conciencia, pero todo lo que se haga, bien.

¿Pensas que la agroecología es una salida factible?

Yo creo que sí, no sé en Europa, sin embargo allá hay cada vez más gente que apuesta a la producción sana, sin agroquímicos, creo que la situación es distinta allá que acá. Pero creo que acá la única salida posible es la producción ecológica. Es muy esperanzador, hay gente que está haciendo producción orgánica, por ejemplo yo viajo mucho a San Juan y visitamos unas bodegas de vinos orgánicos, que te lo venden ahí, pero no circula en el mercado interno, lo exportan. Yo les decía a los dueños: los tienen que vender acá y me decían que no están dadas las condiciones todavía. Claro, porque es responsabilidad del Estado generar políticas. Tienes vino, frutas, verduras y es interesante lo de Cerda porque él maneja producción ganadera, de cereales, hortícola, frutícola. No hay manera de advertir a simple vista si una verdura ha sido fumigada, a lo sumo quizás algún pesticida deja algún tipo de huella en la planta, una rugosidad, algo, pero yo no sé. Pasando en limpio, entonces hoy conociendo el sistema productivo, ir a una verdulería es casi una certeza de que lo que encuentre allí va estar todo fumigado. Sí, porque vos conoces el origen y el origen es la producción dominante en todos los cinturones hortícolas que es la producción con un alto uso de plaguicidas, eso se ve reflejado en el informe, registraron hasta en leche materna. En las verdulerías yo diría que tienes un 100 % de probabilidad que sea fumigado, a no ser que justo llegué de algún productor que no tenía plata para comprar plaguicidas entonces no tiene. Sinceramente creo que la única salida si queremos comer y estar sanos, es comprándole a esta gente que tiene este tipo de producción (ecológica), no obstante está el riesgo de que si el vecino fumiga en un día de viento y las huertas están cercanas, se le vaya a él, ojo, igual una lavadita le tienes que dar. El tomate yo lo lavo con la esponjita de la cocina, con agua caliente, apenas una gotita de detergente porque hay algunos agroquímicos que no son solubles en agua, entonces no los sacas con el agua. Los froto un poco con detergente con una esponjita, bien bien, después lo pongo bajo el agua tibia, que corra, porque muchos que no son hidrosolubles.

¿Cómo llego a ser tan masivo este sistema de producción?

Primero es el mito de que no se puede producir sin pesticidas, de hecho para muchas plagas en cierto, pero es cierto porque venimos de años y años de usar plaguicidas, usarlos indiscriminadamente, hace 30, 40 años con la revolución verde, del siglo pasado, de 1970 que empezó difundirse el uso. Existe ese mito y los mismos ingenieros agrónomos te lo dicen, yo lo he escuchado, que no se puede producir sin agroquímicos y eso se lo trasladan al productor y este por más humilde que sea se esfuerza por comprarlos. ¿Qué pasa? Como acá la legislación no se cumple, los pesticidas que están prohibidos y ya vas a ver en este informe que se encontraron pesticidas que están prohibidos hace 10 años. Los países o las multinacionales los venden en los países del tercer mundo, te los venden a precios más bajos, entonces el productor todavía puede acceder a algunos que son los más tóxicos. Entonces no solo que lo usan mal, porque no tiene asesoramiento, lo usan en cualquier momento, están usando los más tóxicos y no tienen asesoramiento por parte del Estado. La gente del IPAF



hace asesoramiento a pequeños productores, pero habría que hacer una tarea mucho más amplia porque si alguien les dijera "Mire vamos a tratar de usar un poco menos, solo cuando la plaga lo justifica", porque tampoco puedes dejarle la plaga y que el tipo pierda todo. Pero la realidad es, como nosotros vimos en la soja, antes de la transgénica, que no eran necesarias las fumigaciones para las plagas, porque las dos plagas importantes del INTA no eran más plagas porque se había instalado todo un complejo de enemigos naturales que las tenían a raya, ahí se podría haber abandonado el uso de pesticidas. Pero ¿Qué pasa? Sale la transgénica, el glifosato y este que mata todas las malezas, también mata los enemigos naturales, ¿Cómo vamos a luchar contra esto?

Exposición de Marcos Filardi en el Seminario de Soberanía Alimentaria - 20-04-2018

Contento, agradecido, muy honrado de estar una vez más acompañando a las compañeras y los compañeros de la Cátedra libre de la Universidad Nacional de La Plata, que fue la primera cátedra libre de Soberanía alimentaria, allá lejos y hace tiempo, en el año 2003, este año cumplen 15 años. De abrir un camino con fuerza, que no para, porque hoy ya tenemos 48 espacios dentro de esta red de cátedras libres y colectivos afines. Lo que estamos viviendo en este momento, que personas de distintas carreras, distintas trayectorias, disciplinas, nos congregamos para poner en discusión nuestro sistema de agricultura industrial a pensar, imaginar, construir colectivamente otro modelo alimentario.

La propuesta de hoy es un intercambio de saberes sobre "la alimentación como un derecho humano" y que nos sentemos a pensar nuestra alimentación en esa clave. Es un debate fundamental que nos tenemos que dar como sociedad porque no hay otra, o la alimentación es una mera mercancía librada a la oferta y la demanda de la economía capitalista del mercado neoliberal como tenemos claramente ahora o es un derecho humano que le escapa a esa lógica, tiene otras reglas que vamos a ver.

Lo primero que quiero marcar muy fuertemente es el debate filosófico/político central de la alimentación es una mercancía más o es un derecho.

En segundo lugar e invitando a la reflexión colectiva, tendemos a pensar en ese evento alimentario, los que tenemos la fortuna de comer dos, tres, cuatro veces al día, ¿pensamos ahí en clave de derechos humanos?, ¿pensamos que estamos ejerciendo un derecho humano?

¿Alguno pensó: efectivamente ahora estoy ejerciendo el derecho humano a la alimentación? No, ¿no?

Si yo vengo ahora y les digo: llegué tarde porque me aprendió ilegalmente la policía, me llevaron a una alcaldía y me torturaron. Claramente todos estaríamos de acuerdo en identificar eso que me paso como una violación a mis derechos humanos. Ahora yo les digo de la situación de desnutrición aguda en algunos puntos del país o de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles vinculadas a la mala alimentación ¿vemos eso como una violación a un derecho humano?

¿Con esto que les quiero decir? Y esto nos pasa en general con lo que son los derechos económico/sociales, más allá del conocimiento normativo que luego vamos a ver, los derechos están reconocidos, todavía tienen un bajo nivel de reconocimiento social porque no hay apropiación social, no tendemos a ver esto socialmente, culturalmente, estas cuestiones en clave de derechos humanos y esto es lo que yo quiero compartirles y adelantarles que en nuestro ordenamiento jurídico, el derecho humano a la alimentación está reconocido, ¿alguien sabía esto?

¿Qué significa que tenemos un derecho humano reconocido? En este momento nosotros tenemos un derecho humano a una alimentación adecuada reconocido en la propia constitución nacional ¿quién sabía esto? Esta la vivienda digna, la salud.. y la alimentación.

Volviendo a la educación cívica, nuestro ordenamiento jurídico tiene la forma de una pirámide, ¿Qué significa esta forma? Que lo que está en la Constitución Nacional es la norma fundamental, es la más importante, en consecuencia, todo lo que venga debajo de la constitución: leyes nacionales, decretos del poder ejecutivo nacional, resoluciones, disposiciones, normativas provinciales, municipal. Toda la normativa debe ser de conformidad con esa constitución, nuestra constitución reformada en el 94 incorporó distintos instrumentos de derechos humanos, el



compañero mencionaba la declaración universal de derechos humanos que efectivamente está incorporada a la constitución a través del artículo 75 inciso 22. Este artículo le da jerarquía constitucional a varios instrumentos de derechos humanos, entre ellos la declaración universal. Y digo instrumentos y no tratados, porque como bien sabemos, la declaración es una declaración, como tal no es jurídicamente vinculante, es una mera enunciación de principios, deseo. Los tratados a diferencia de eso son fuentes de obligación jurídica para los estados que son parte de esos tratados. Entonces digo instrumentos porque nosotros le dimos jerarquía constitucional a tratados de derechos humanos que reconocen implícita o explícitamente este derecho humano a la alimentación adecuada con los alcances que vamos a ver.

Tenemos ese derecho humano en la constitución, lo tenemos reconocido en la norma fundamental en la constitución Nacional, en consecuencia si pensamos en esta clave, toda la normativa que viene debajo de la constitución tiene, o debería ser conforme a la constitución porque de lo contrario es inconstitucional. Se entiende para que sirve todo esto y en definitiva yo les voy a facilitar herramientas de lucha legitimadas, una cosa es decir que nuestra propia constitución con determinados alcances reconoce nuestro derecho humano a la alimentación adecuada y esto implica determinadas obligaciones para el Estado Argentino, aquí y ahora, en todos sus niveles, nacional, provincial, municipal.

En la reforma constitucional hubo un acuerdo para que no se modifique lo que se conoce como la primera parte de la constitución: declaraciones de derechos y garantías. Entonces lo que hizo la convención constituyente fue hacer entrar algunas cositas por la ventana. Si se podía modificar la segunda parte que se llama, la carta orgánica, la organización del poder en Argentina, entonces dentro del artículo que regula las facultades del congreso nacional, entraron los tratados de derechos humanos con jerarquía constitucional.

Si nos preguntan dónde está reconocido ese derecho: en estos instrumentos, en la declaración universal de derechos humanos, en la convención americana de derechos humanos, en el pacto internacional de derechos civiles y políticos de naciones unidas, en el pacto internacional de derechos económicos y culturales de naciones unidas, en la convención sobre los derechos de niño, etc. Tenemos distintos tratados de derechos humanos que reconocen implícita o explícitamente el derecho a la alimentación, que tienen jerarquía constitucional por el artículo 75, inciso 22 y que es normativa vigente para todo el territorio nacional y para todo el Estado: Nacional, provincial y municipal.

Dicho eso, si tuviéramos que colectivamente pensar que es el derecho a la alimentación, ¿diríamos que? El derecho a la alimentación es..

Uno podría decir ¿sería necesario reconocer explícitamente el derecho a la alimentación? O si nuestra constitución reconoce el derecho humano a la vida ya podemos decir que estaría incluido ahí. Si no comemos, sencillamente morimos, si no comemos bien, se ve comprometido nuestro derecho a la salud. Entonces quizá ni lo necesitamos como derecho explícito, porque estaría dentro de las condiciones necesarias para la vida. Esto que parece una pavada es una estrategia jurídica también, porque hay unos Estados que no reconocen la existencia de los derechos económicos y culturales como tal, por ejemplo: Estados Unidos es un objetor permanente a la idea de los derechos económicos y sociales. Podemos traducir la existencia de un derecho social como es el derecho a la alimentación dentro de un derecho civil por definición. Este ejercicio lo hizo el comité de derechos humanos de naciones unidas cuando dijo: el derecho a la vida no solo comprende el no ser privado literalmente de la vida sino el derecho a tener las condiciones que hagan a las posibilidades de esa vida, a una existencia digna. Lo mismo dijo la corte interamericana, entonces son estrategias para incluir los derechos sociales dentro de los derechos civiles sobre todo cuando algunos estados no los reconocen.

En todos los foros en los que participa EE UU es un objetor permanente afirmando que no existen los derechos sociales, económicos y culturales, en todo caso son objetivos sociales, directrices de la política, pero no derecho. La diferencia es que a un derecho lo puedes exigir y así puedes exigir determinadas cosas al Estado y la conclusión es que el reconocimiento a un derecho social como la alimentación es prácticamente incompatible con una economía liberal. En definitiva el Estado tiene que ser un jugador fuerte dentro de la economía para garantizar ese derecho, entonces choca con



una economía liberal donde prácticamente el Estado no debería interferir en el mercado es que son unos objetores permanentes.

El derecho a la alimentación es, decía el compañero, tener acceso al alimento ¿a cualquier alimento? En cantidad y calidad, sano.

Velo en el año 1996 estuvo en la famosa cumbre mundial de la alimentación, digo famosa porque fue muy importante, porque surgieron cosas muy importantes. Por un lado fue la primera vez que se habló de soberanía alimentaria en la historia de la humanidad y ahí nació enarbolado por la vía campesina ese concepto. Pero lo otro es que esa cumbre de alimentación le pide al comité de derechos económicos, sociales y culturales de las naciones unidas que haga una definición y que establezca los alcances de las obligaciones de los estados con respecto al derecho de la alimentación adecuada que estaba en los tratados. Entonces teníamos estos pactos de derechos aprobados en el año 66, entrados en vigencia en el año 76, pero desde el año 76 hasta el 96, nunca un órgano de derechos humanos se había sentado a interpretar que significa el derecho a la alimentación, que alcances tiene, cuales son las obligaciones de Estado.

Esa cumbre le pide al comité de derechos económicos, sociales y culturales, que es el órgano de aplicación del pacto de derechos, que establezca cuales son los alcances de este derecho. El comité toma la posta y lo hace en el año 99, ¿a través de qué? A través de lo que se llama una observación general número 12, que es una guía que hace este comité a los estados en general para facilitarles el cumplimiento de sus obligaciones bajo ese derecho en particular. Entonces en esta observación general número 12 del comité del año 1999, analiza el contenido, las obligaciones de los estados en materia de derechos de alimentación.

La definición que yo les voy a compartir viene de ese comité, hay una razón jurídica de porque nos parece importante esta definición. Porque el artículo 75, inciso 22 de la constitución dice que los tratados de los derechos humanos tienen jerarquía constitucional en las condiciones de su vigencia. La corte suprema a través de un fallo, que fue el fallo Giroidi dijo en las condiciones de su vigencia, significa tal como esos tratados rigen en ámbito internacional y teniendo en cuenta la explicación, interpretación que de esos tratados hacen sus respectivos órganos de aplicación.

Entonces lo que diga ese comité es fundamental para entender los alcances de nuestra propia constitución, por eso es importante saber que dicen esos órganos, que dice la corte interamericana. Todo lo que la corte interamericana de derechos humanos diga, sirve para el cumplimiento de las obligaciones en nuestro país por el artículo 75, inciso 22.

Ese comité de naciones unidas que informa nuestra constitución por el artículo 75, inciso 22, de lo que es el derecho a la alimentación nos dice en el año 99: que se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño solo o en común a otros, tiene acceso físico y económico a una alimentación adecuada o a los medios para obtenerla, que le permita de manera regular, permanente y libre tener una vida libre de angustias, satisfactoria, saludable, libre y digna.

Nuestra constitución reconoce el derecho a la alimentación con estos alcances, ¿Cuáles son los alcances? Son los que llamamos componentes del derecho a alimentarnos que quiero problematizar: Disponibilidad, accesibilidad física y económica, adecuación y sustentabilidad. Estos son los cuatro componentes del derecho a la alimentación.

Vamos a descomponer esta definición y a pensar como esta nuestro país a la luz de estas categorías, lo primero es la disponibilidad, para que allá derecho al alimento tiene que haber alimento suficiente, el acceso presupone la disponibilidad.

¿Hay alguien que piense acá que a nivel global no tenemos alimento suficiente para satisfacer las necesidades alimentarias de toda la población? Todos los que nacieron luego del año 85 fueron arrojados a un mundo de suficiencia alimentaria. Hasta el año 85 no había alimentos para todos, es la bisagra en el año de la humanidad porque por primera vez logramos la suficiencia alimentaria, por primera vez hubo suficientes alimentos para todos y a partir de ahí el problema es la distribución y en consecuencia el problema es netamente político, el hambre en el mundo es un problema político. Hace 18 años la FAO hizo un informe sobre la disponibilidad de alimentos a nivel global y daba que teníamos alimentos suficientes para alimentar a 12 mil millones de personas, en el año 2000. Es decir hoy somos 7.300 millones en el año 2018, con lo cual no se ha vuelto a hacer ese análisis de disponibilidad por parte de la FAO pero lo que si podemos estar es absolutamente



seguros de que hay alimento de sobra para todos. Entonces el problema no está en la disponibilidad, ahora vamos a ver qué pasa en la Argentina, sino en el acceso, es un acceso desigual.

Algo muy interesante es de que alimentos hablamos, ¿de cuáles y que cantidad? Seguro hay una disponibilidad de alimentos calóricos excedentaria, ahora el mundo produce una cantidad de carne vacuna que ¿podría satisfacer el nivel de consumo que tiene un argentino promedio? No, necesitaríamos tres planetas, si los 7.300 millones de personas deciden comer carne como comemos en promedio los argentinos.

En principio tenemos sobrados alimentos para satisfacer todo lo que oficialmente se recomienda que hay que consumir en términos de alimento. Satisfacer esa cantidad y variedad para tener una vida nutritiva y saludable, eso no hay duda, el problema hoy es netamente político.

En el año 85 ese año bisagra, tan evidente era que el problema no era de disponibilidad sino de acceso que ese mismo año tuvimos 1 millón de personas muriendo de desnutrición en Etiopía, solamente en un país. Por falta de acceso a los alimentos, se morían a la vera de los caminos.

Esto que parece tan lejano, el año pasado tuvimos 4 países con hambruna, hambruna es la disrupción total de un sistema alimentario que hace que las personas directamente no puedan acceder a las calorías mínimas para mantenerse con vida, 2017, 4 países con hambruna. Yemen, el este de Nigeria, Sudan del Sur y Burundi. No es dentro de todo el territorio nacional, lo mismo pasó con Etiopía, cuando se dio la hambruna, el norte tenía esa escasez tremenda, pero si uno iba a la capital había plena disponibilidad de alimentos.

Vamos a pensar que pasa en nuestro país ¿alguna vez escucharon decir que nuestro país produce alimentos para 400 millones de personas? ¿en qué lugar? En la tele, esto aparece casi como un mantra religioso, como un ommm, Argentina produce alimentos para 400 millones de personas, se dice en discursos presidenciales, se dice en las sesiones legislativas, cada declaración pública de los ministros de agroindustria del signo político que quieran, lo repiten como un mantra.

la pregunta es ¿hoy estamos produciendo alimentos para 400 millones de personas? ¿Qué estamos produciendo? Principalmente soja ¿alguien sabe que cantidad de superficie está destinada a este cultivo hoy? 20 millones de hectáreas que es más de la mitad, 60%. El 60 %, esto lo tenemos que saber, de toda nuestra superficie cultivada del país esta destinada hoy a un solo cultivo que es la soja. Es decir tenemos un modelo productivo basado en el monocultivo.

Supuestamente tenemos ese mantra religioso, casi destino manifiesto de la Argentina que va a contribuir a la seguridad alimentaria global y fíjense que esto es fuerte eh, porque después uno va con los sojeros y están preocupados y te dicen: no, porque cada vez hay más gente en el mundo, tenemos que alimentar más bocas, tenemos que hacer este esfuerzo y tenemos que incorporar más tecnología, casi como que el peso del destino manifiesto recae en los hombros de estos loables productores sojeros. Entonces tenemos 60 % en este monocultivo, ¿Qué hacemos con la soja?

¿Queda para acá? ¿la comemos? Se alimenta a ganado, principalmente se exporta, tenemos un modelo productivo agroexportador, esto sigue siendo así en el ADN, monocultivo destinado principalmente a la exportación, cuyo destino es el engorde del ganado. Nosotros producimos una soja forrajera destinada a la elaboración de piensos animales, no alimentación humana directa.

Entonces con esa soja se engordan los cerdos en China y ganado vacuno en Europa principalmente, pero también en nuestro mercado interno, esa soja es la base de la alimentación hoy y vamos a ver porque, de nuestros alimentos. Este es un destino, por un lado forraje y ¿por otro?

Que nosotros no le decimos bio, sino agro combustibles, no le vamos a regalar la partícula bio a nada que no sea bio. Ahora que Trump ratifico que el arancel para el ingreso de los agro combustibles argentinos en Estados Unidos y que Europa ya el año pasado nos rechazó los agro combustibles quedo en evidencia que el 25 % de toda la producción de granos en el país es para combustibles. El 25 % de todo este modelo productivo que ocupa el 75% de la superficie cultivada está destinado a la producción de energía para los automotores, no está destinada a alimentar. La gente piensa Argentina alimenta a 400 millones de personas y se imagina esto yendo a África y ellos alimentándose de productos argentinos, no, esto es para engorde de ganado en China y Europa que principalmente son consumidos por la clase media/alta y para llenar los tanques de nafta. El relator especial para naciones unidas Jean Ziegler hizo un informe sobre el impacto de los agros



combustibles sobre el ejercicio de la alimentación y dijo que es una pésima idea, que compromete seriamente el derecho a la alimentación. Le llaman la "energía del hambre" hay un libro de unas compañeras nuestras que se llama "agro combustibles: la energía del hambre" y ¿Por qué la energía del hambre? Porque estamos destinando cultivos o eventualmente tierra que serían perfectamente productivas para producir alimentos para seres humanos para nafta y agua también.

Tal es así, competencia estomago humano vs tanque de nafta, que tienen bastante apetito, que en ese informe del relator especial, dice: se necesitarían 200 kilogramos de maíz para llenar un tanque de nafta y esos 200 son los que permitirían alimentar a una persona por año, como para que veamos claramente esto. Y encima esto se vende como energía verde, las van a escuchar como energías sustentables, verdes, porque supuestamente son renovables, pero en realidad el costo por unidad de generación de esta energía es absolutamente, no es para nada barato, porque para producir esa unidad con este modelo se genera un montón de emisiones de dióxido de carbono, de emisión de energía necesaria para poder producir esa unidad, con lo cual también tenemos que identificar esto en un país que tiene una ley de promoción de agro combustibles. Argentina aprobó hace muchos años una ley de promoción con lo cual hoy el 11% de la nafta que circula en los autos de la Argentina viene de los agro combustibles porque la ley obliga a las compañías a adicionar a la nafta convencional.

Además como no podríamos nunca producir la cantidad de combustible para satisfacer toda la demanda energética, si o si, necesariamente se adicionan a las naftas convencionales, entonces no discute el modelo de combustible fósil y genera la discusión adicional de que una cosa es el cuestionamiento que podamos tener nosotros para consumir alimentos transgénicos, pero meterlo en un tanque de nafta quizás no tendríamos el mismo prurito, entonces termina legitimando la producción de transgénicos a esa escala, además de concentración económica, porque está la minería para producir eso.

Todo el esfuerzo productivo argentino, 75 % de toda la superficie cultivada, 60 de soja, pero si le agregamos el maíz y algodón, 75 % de la producción de nuestra casa común está destinada a esto. Y no está pensado para alimentarnos bien a nosotros, para brindar alimentos variados, sanos, diversos. Está pensado para producir "commodities exportables", está pensado como diría Bill Morrison uno de los fundadores de la permacultura, para producir dinero. Es un sistema agroindustrial pensado para producir dinero, pero no para producir alimentos, no es esa lógica. Entonces 75 % de la superficie cultivable del país están destinadas solamente a 3 cultivos: maíz, soja y algodón. Ahora la soja, ¿estuvo siempre ahí? No, en ese año 1996, si sacamos una fotografía del campo argentino, ¿Qué porcentaje de la superficie estaba cultivada con soja? entre un 5 y un 8%, fijense en 2018 tenemos un 60 %, ese fenómeno se llama sojización, el avance de la soja desde una posición absolutamente marginal, a un 60 %. Si partís de 5 al 8 y llegas a 60 en 22 años, ¿sobre qué avanzaste para llegar a eso? Sobre otros cultivos, la ganadería, va hacía otras áreas, va a los bosques nativos. Entonces empezamos a pensar las consecuencias de ese avance, no es que 22 años después nos encontramos con un cultivo que ocupa el 60, eso avanzó sobre otras áreas. Tiene serias consecuencias e impactos.

Me quedo primero con otros cultivos, la sojización desplazo a otros cultivos que efectivamente se producían en Argentina y que integraban nuestra canasta básica de alimentos que dejaron de existir y no solamente dejaron de existir o estuvieron en menor cantidad disponibles y al estar en menor cantidad se vuelven menos accesibles porque en una economía de mercado, menor disponibilidad mayor precio, entonces termina siendo menos accesible. Esto se llama la sojización. Tal es así que unas compañeras de la cátedra en nutrición analizaban la disponibilidad de alimentos argentinos, cuando uno se fija lo que queda disponible para el mercado interno y entre otras cosas lo que se veía era: en primer lugar hay una disponibilidad calórica excedente en Argentina, efectivamente nuestro sistema productivo produce calorías en exceso. Esto repercute en que comemos y el impacto que tiene sobre peso y obesidad.

Un sistema productivo que tiene calorías, aceites vegetales en exceso, azúcar en exceso. Pero por ejemplo si nos fijamos en frutas y verduras, lo que queda para el mercado interno, porque también el sector fruti hortícola está destinado principalmente a la exportación, si nosotros tomamos acá



toda la fruta y verdura que se produce en el país y la queremos distribuir por la cantidad de habitantes que somos: casi 45 millones, no tenemos suficiente. Tenemos un serio problema de disponibilidad de fruta y verdura para el mercado interno.

Es decir, hoy el estado Argentino recomienda a través de sus guías alimentarias que nosotros para tener una buena nutrición vamos a tener que consumir una x cantidad de frutas y verduras por día, eso hoy nuestro sistema productivo no lo logra. Entonces al tener una tensión, una menor disponibilidad de frutas y verduras son en consecuencia caras y difíciles de acceder para los sectores populares.

Se nos agregó sobretodo desde el cambio de gobierno una nueva problemática que tiene que ver una apertura indiscriminada a la importación de alimentos que resulta en lo que te estas encontrando en la góndola (limones de España, etc) que tiene graves consecuencias para la subsistencia de la agricultura familiar campesina indígena que es la que principalmente está produciendo las frutas y verduras que nosotros comemos.

Están cada día en peores condiciones, al terrible estado de acceso a la tierra que tienen se le suma esto, entonces están desapareciendo.

Problematemos en nuestro país la disponibilidad. Desmitifiquemos este mantra en el país de que producimos alimentos para 400 millones de personas porque no es eso lo que estamos produciendo, estamos produciendo principalmente commodities exportables, con serias implicancias para la disponibilidad de algunos alimentos que efectivamente integran la canasta básica y que deberíamos estar consumiendo. Tenemos problemas de disponibilidad en este supuesto granero del mundo para satisfacer nuestras necesidades alimentarias.

El segundo elemento es la accesibilidad física y económica, accesibilidad física es que los alimentos lleguen desde donde son producidos a las bocas de las personas que se alimentan de esos alimentos y ahí tenemos cosas para pensar como sociedad, si sacamos una fotografía a 30 años, teníamos que las ciudades tenían estos cinturones fruti hortícolas, verdes que producían los alimentos que abastecían esas ciudades, eso cinturones verdes fueron desapareciendo por un lado por el avance del monocultivo, pero también por el avance de la especulación inmobiliaria, la ciudad fue creciendo hacia la periferia y en esa doble presión fueron desapareciendo. Dando lugar a áreas de especialización productiva, entonces en el valle de Río Negro se producen las frutas y hortalizas que abastecen a casi toda la Patagonia o alrededor de Jujuy se produce toda la producción fruti hortícola que abastece al NOA, áreas de especialización donde esos alimentos producidos ahí recorren grandes distancias en nuestro territorio para llegar a los otros mercados. Tenemos entonces especialización productiva y alimentos kilométricos. El alimento kilométrico genera también consecuencias, incide en el precio del producto pero también en el cambio climático porque genera emisiones de dióxido de carbono y entonces son parcialmente culpables del cambio climático.

Frente a este modelo que es el dominante de especialización de destrucción de los cinturones, de alimentos kilométricos, podríamos tener otra política de promoción de cinturones de abastecimiento local para producción local que es un poco uno de los pilares que sostiene la soberanía alimentaria. Uno de los principales costos en Argentina tiene que ver con el transporte, entonces esto va a impactar en el precio en góndola y en consecuencia en la accesibilidad económica, tenemos serios problemas en nuestro país en materia de disponibilidad física a los alimentos.

Accesibilidad económica, es decir que se pueda acceder, se acuerdan de la definición, acceso a una alimentación adecuada o a los medios para tenerla. ¿Quiénes acá cultivan sus alimentos? ¿Qué se necesita para cultivar? Tierra, agua, semillas, mano de obra, saberes, tecnología, tiempo, estos son los factores de producción, son los medios necesarios. No podemos pensar el derecho a la alimentación sin problematizar el acceso a los medios necesarios para la producción de esos alimentos.

Pensemos en la tierra, en un país como Argentina que históricamente ha estado distribuida en muy pocas manos, todo Argentino que pasa por una escuela sabe que hay una palabra llamada latifundio y eso en definitiva es un indicativo muy claro de algo que se impuso en nuestro país que nunca ha tenido una reforma agraria. Este modelo productivo le agrego otros elementos que además de cambios en la titularidad sostuvo cambios en la explotación, entonces una persona



como Grobocopatel se jactaba hace unos años de que era casi un sin tierra, porque toda la tierra que el explotaba no era propia, sino que le rentaba los campos a los viejos tradicionales dueños. No es posible entonces abordar el tema de la soberanía alimentaria sin problematizar el acceso a la tierra y justamente la gran mayoría de la producción fruti hortícola del país tiene lugar en tierras rentadas en alquileres donde la agricultura familiar que está en esos predios está a expensas de las inmobiliarias, de los terratenientes, en contratos leoninos, en pésimas condiciones de trabajo, que ni siquiera les permiten invertir en material para sus propias viviendas, problemáticas de derecho humano a la vivienda adecuada.

El reclamo de la UTT no es siquiera un pedido de reforma agraria sino créditos blandos a través de un fondo fiduciario para que puedan comprar la tierra que están trabajando y en la que producen la fruta y verdura que nosotros comemos todos los días, un PRO CREAR rural, no están pidiendo que les regalen la tierra, ni la reforma, piden créditos blandos para poder salir de las condiciones de explotación y poder producir en condiciones de dignidad. La UTT movimiento que se está expandiendo por todo el país y que viene avanzando fuerte en la transición a la agroecología, en ir abandonando los venenos que se usan en la producción de esos alimentos para ir a una producción agroecológica, la semana pasada se reunieron con Jairo Rastrojo, es un colombiano partidario de la agricultura regenerativa, conocido por "la mierda de la vaca.com" porque él dice que con agua y mierda no hay cosecha que se pierda.

La cuestión de la tierra es centrar, no podemos soslayarla, no podemos obviarla, al tenencia de la tierra es fundamental para el ejercicio del derecho a la alimentación y de la soberanía alimentaria. ¿para qué nos sirven estas herramientas de derechos humanos? Todo lo que dificulte el acceso a la agricultura familiar a las semillas, sería entorpecer el ejercicio de la accesibilidad económica del derecho a la alimentación y en consecuencia entorpecería el ejercicio de ese derecho a la alimentación.

Entonces pensemos juntos para que nos sirva todo esto, si el congreso de la Nación, este año aprueba la famosa ley de semillas, nosotros tenemos un decreto ley vigente del año 73 de semillas y fitogenética que reconoce lo que se conoce como el "uso propio" que significa que uno puede reservar las semillas de la propia cosecha y reutilizarlas en la próxima siembra. Lo que nuestro decreto/ley reconoce como una excepción, nosotros, los que militamos la soberanía pensamos que es un derecho del agricultor desde que la agricultura es agricultura. Ahora imaginemos a los sojeros en nuestro país que le compran una vez a Monsanto y después no le compran nunca más, sino que la multiplican y la venden a través de lo que se llama la bolsa blanca o la reutilizan en su cosecho, esto choca con los intereses económicos de las empresas biotecnológicas que quieren vender las semillas todos los años.

Si yo soy Monsanto y te hago una semilla, modifico una semilla de soja, la RR1 para que sea tolerante al glifosato, invierto dinero en lo que se llama investigación y desarrollo y lo que exijo después en un derecho de propiedad intelectual que se me reconozca ese dinero que yo invertí para crear esa semilla, ¿Cómo lo hacen hoy? Como la ley vigente reconoce el derecho a reservar las semillas, se hace un contrato de extensión de regalías o contrato de transferencia de tecnología, yo soy Monsanto y te vendo las semillas y vos firmas que te comprometes a no reutilizar esas semillas, sino que me vas a venir a comprar de vuelta. Llega el año que viene y el no vuelve a comprar de vuelta y veo que su campo está de vuelta todo sembrado algo evidentemente fallo. ¿Qué hago? Lo tengo que contratar a él que es un investigador privado para que vaya al campo de él e inspeccione, tome muestras, analice si ahí está mi gen que yo le transferí y si efectivamente me dicen que sí, la tengo que contratar a ella que es abogada para hacerle un juicio por incumplir el contrato, esto es el sistema vigente hoy. Como eso era muy complicado, las compañías como Monsanto dieron un paso más allá y negociaron con ella, que es la agroexportadora, es la que concentra la exportación de los granos, entonces le dijeron cuando vos recibas el cargamento de él fijate si tiene mi gen, si es así retenele parte de lo que le vas a pagar y pagámelo a mí en concepto de regalía que él no me quiere pagar. Este sistema fue unificado por el ministerio de agro industria hace un año y medio porque decía que esto afectaba el orden público y que se tenía que resolver hasta haber una ley de semillas. Todo este sistema vigente para una compañía como Monsanto es plata, ¿Qué quieren? quieren lograr dos cosas, que se deje sin efecto el uso propio,



que se deje de reconocer el uso propio, quieren lo que se llama el principio de UPOC 91 que restringe muy fuertemente el uso propio incluso para la propia explotación y lo criminaliza porque quieren que uno vuelva y sea rehén del mercado todos los años y después ¿qué quieren? La UPOC es la unión (,) tienen varios tratados, Argentina adhiere a UPOC 78 que aún así reconoce el derecho al uso propio pero hay un nuevo tratado del ámbito de la UPOC que restringe ese derecho al uso propio y lo que quieren es que vayamos a UPOC 91 y vienen presionando muy fuertemente a todos los gobiernos para ir en esa dirección. Eso primer punto de ataque a las semillas, segundo punto, tiene que ver con quien tiene que ejercer esa fiscalización y control, ¿Qué hacemos? Que esto lo asuma el Estado.

Lo denuncié a él por robarme mi derecho de propiedad intelectual ante el INASE, el Instituto Nacional de Semillas, el INASE organismo público, financiado por los impuestos de todos, iría al campo de él, tomaría las muestras, le haría una multa. Entonces todo lo que implica para estas empresas ejercer su derecho de propiedad lo haría el Estado a base de nuestros impuestos. Nuestra ley vigente de patentes impide el patentamiento de seres vivos y también quieren modificar esto, porque ahora tenemos un caso en la corte suprema de la Nación precisamente promovido por Monsanto, un juicio que se inició en 1995, donde Monsanto pide la patente sobre una semilla. El IMPI Instituto Nacional de Propiedad Industrial, se la rechaza en base a la ley de patentes vigentes que impide el patentamiento de seres vivos y Monsanto demanda al Estado Nacional, al IMPI a la justicia, el juez de primera instancia declara la inconstitucionalidad de la ley de patentes y le da la razón a Monsanto, hay olor a dinero en esa resolución. Pero el IMPI apela y va a la cámara y la cámara revierte la decisión de primera instancia y una sentencia muy buena, excelente, dice que no puede patentarse las moléculas vivas conforme al ordenamiento jurídico argentino. Monsanto no se queda ahí, sino que hizo un recurso extraordinario federal que actualmente está radicado en la corte suprema. Entonces en este momento que estamos reunidos, la corte está discutiendo si es posible en Argentina, patentar una molécula viva y esto tiene serias implicancias, sobretodo si uno ve que uno de los jueces de la corte como Rosenkrantz viene justamente de asesorar como abogado a las empresas que promovían estos derechos de propiedad intelectual, entonces hay que estar atentos ahí, porque es la primera vez que se va a discutir en la historia de la nación argentina si es posible patentar.

Hablamos como la accesibilidad a la tierra repercute en la accesibilidad económica, en los medios necesarios para la producción de alimentos y en consecuencia en el derecho a la alimentación, lo mismo las semillas. Si la ley de semillas se aprueba y va a generar que la agricultura familiar indígena y campesina tenga dificultades para acceder a las semillas podríamos decir que esa ley vulnera el ejercicio del derecho a la alimentación que tiene jerarquía constitucional y en consecuencia inconstitucional. ¿Se entiende para que sirve todo esto? Porque decimos, esta ley que se aprobó en el congreso, con todos los números que tienen cambiemos y sus aliados, vulnera a la constitución, vulnera la accesibilidad económica.

Lo que Monsanto pretende en la ilusión de sus deseos es gozar en plenitud de la doble protección: que una semilla como la RR2 tenga derecho de propiedad intelectual o patente y derecho de obtentor.

El derecho de obtentor también es derecho de propiedad, porque es el conocimiento que vos incorporaste genético en esa especie.

En este momento tenemos la discusión de la patentabilidad de la semilla o no, pero también tenemos una tentativa de modificación de la ley de semillas vigente, en este momento hay 10 proyectos en la cámara de diputados de la nación para modificarla.

A partir del año 2002 empieza la modificación fuerte y muy fuertemente a partir del 2012, algunos consideran que la presión por la modificación de la ley de semillas tiene que ver con el agotamiento de la patente del glifosato, Monsanto empezó siendo una empresa química, tenía la patente exclusiva del glifosato con la marca del roundup desde su patentamiento en el año 80 hasta el año 2000, entonces si o si para usar glifosato tenías que pagarle los derechos de propiedad a Monsanto. Cuando la patente cae en el año 2000, se libera la fórmula y cualquiera puede hacerlo, YPF, etc. La propiedad de las patentes es temporal por definición, justamente en este año es que empieza la presión para modificar la ley. Y agregó otro dato, cuando ingresa a la Argentina la soja, entra sin



derechos de patente, Monsanto no la quiso patentar, entró así para que se expanda, como siempre decimos: como la droga, la primera dosis en gratis. Tal es así que en el gobierno de Kirchner Néstor, Monsanto a pesar de que no había patentado la RR1, la liberada al mercado, le empieza a exigir al gobierno argentino el pago de 15 dólares por tonelada de soja exportada en concepto de regalías. No sé si se acuerdan hubo un conflicto muy fuerte en el año 2004 entre Monsanto y el gobierno Argentino, donde Monsanto quería embargar los cargamentos de soja Argentina en puertos europeos para que se le pague los 15 dólares de regalías, estábamos hablando de un negocio de 2 mil millones de dólares.

Argentina jugó fuerte ahí en la Organización Mundial de Comercio en las cortes europeas y siempre ganó los juicios y los ganó justamente porque Monsanto no había patentado esa soja en aquel momento y por lo tanto no podía hacer valer en juicio esos derechos de propiedad intelectual. Entonces, tierra, agua, conocimientos, saberes, todo esto repercute en la accesibilidad económica a los medio necesarios para la producción de nuestros alimentos.

La interprete última de la constitución es la Corte Suprema, que podría pasar? Que la Corte declarara inconstitucional la ley de patentes y le daría la razón a Monsanto o podría pasar que nuestra ley es constitucional. Imaginemos el peor de los escenarios que nuestra corte suprema diga que la ley es inconstitucional, estamos en problemas, ahí agotamos los recursos de la jurisdicción interna y en todo caso nos correspondería ir a la Justicia Internacional, para esto, estos sistemas no solamente consagran derechos sino que consagran sistemas de protección internacional.

Lo que hay a nivel internacional es un informe del redactor especial de Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación del año 2012 sobre semilla y derecho a la alimentación donde analiza todas estas cuestiones. El relator dice que los Estados tienen que garantizar la mayor accesibilidad a toda la gente a las semillas, es más dice, el Estado tiene que fomentar ferias de semillas, casas e intercambio de semillas, establecer un sistema que reconozca los derechos de propiedad intelectual pero que nunca ponga el riesgo el ejercicio del derecho.

El mismo comité de derechos económicos, sociales y culturales emitió una observación general que es la 17, sobre el derecho, sobre propiedad intelectual y derechos sociales donde dice que la propiedad intelectual es un producto social y en consecuencia nunca puede poner en riesgo el derecho a la alimentación y eso dispara determinadas obligaciones en materia de semillas.

Salvo algunos compañeros que levantaron la mano y parcialmente, ustedes no producen sus alimentos, ¿Qué hacen? ¿Ustedes van a una proveeduría estatal y les dan sus alimentos? Compran en el mercado y para comprarlos ¿Qué hacen? Intercambian ingresos (cualquiera sea la fuente de esos ingresos) por alimentos que el mercado ofrece.

Sobretudo en una población argentina que es eminentemente urbana, tenemos 94% de nuestra población urbana viviendo en ciudades o pueblos que en una economía capitalista de mercado y con tintes particularmente neoliberales y sobretudo en el último tiempo, todo lo que repercute en ingresos y en precios de alimentos y bebidas va a repercutir en la accesibilidad económica y el derecho a la alimentación. Entonces, ¿de dónde obtienen ustedes sus ingresos? Salario, renta o asignación social, con esos ingresos va al mercado, paga el precio y se lleva ese alimento. Ahora todo lo que repercute en ingresos, políticas de empleo, de salario real, de sindicalización va a repercutir en la alimentación y la podemos pensar en esa clave, en clave de derechos humanos. Pensemos en una negociación paritaria, ¿qué peleamos ahí? Que el salario real no quede por debajo de la inflación, lo que se está peleando ahí es la accesibilidad económica a la alimentación en una economía de mercado por lo tanto estoy peleando por el ejercicio de mi derecho a la alimentación.

Tenemos que ver los ingresos y los precios, ingresos, todo lo que repercute en ingresos en plata en los bolsillos de las personas va a repercutir en la accesibilidad económica. Pensemos en nuestro país que tiene el 27% de su población por debajo de la línea de pobreza (yo creo que 30), 6% por debajo de la línea de indigencia, esos sectores a la hora de ir al mercado con ese medio de cambio que es el dinero ¿Qué se van a encontrar? Se van a encontrar un modelo productivo que les ofrece carbohidratos, grasas y azúcares relativamente accesibles y rendidores, que llenan y nutrientes de calidad caros, leche, carne, frutas y verduras caras. Tiene serias consecuencias eso, que van a tener impacto en la salud de la población. Hoy tenemos entonces un 10% de



malnutrición crónica, un 60% de sobrepeso y obesidad que esconde una malnutrición, ¿Por qué? Porque son nuestros sectores populares que se llenan de grasas, azúcares y carbohidratos. Hay una antropóloga que se llama Patricia Aguirre, su tesis doctoral fue conocida popularmente como "los gordos pobres, los ricos flacos" donde básicamente ella saca una foto de la Argentina de los años 70' y dice en la mesa de la pobre había leche, frutas, verduras, había una alimentación variada, diversa, nutritiva, etc. Cuando en el año 2000 no hay nada de eso ¿Qué paso en el medio? Frente al achicamiento de los ingresos de sectores populares, como estrategia de supervivencia a la hora de ir al mercado fue ir virando hacia los alimentos más baratos y más rendidores sobre todo. Porque uno se come una ensalada ahora y a la media hora tiene hambre de nuevo. En cambio si se come una tortilla con mucha azúcar probablemente no.

La consecuencia está a la vista, está en los cuerpos hoy de nuestra población, nuestro modelo productivo hoy ofrece carbohidratos, grasas y azúcares baratos y rendidores y nutrientes de calidad caros. Esto tiene serias consecuencias, estamos condenando a nuestros sectores populares a estar malnutridos y en consecuencia a no tener vidas saludables.

Vamos a la otra ecuación: precios, esto es central, no es solo la discusión de ingresos sino quien fija el precio. ¿Quién fija los precios? En su momento teníamos una junta nacional de granos que era un organismo público que salía a comprar fuerte como mecanismo de liberación de los precios porque el Estado de esa manera jugaba en los precios, cuando vinieron las políticas de ajuste estructural, los préstamos del FMI, una de las condiciones para ellos era el desmantelamiento de la junta nacional de granos y de carnes, etc. Hoy no tenemos esos mecanismos, entonces son los actores económicos los formadores de precios y ¿Quiénes?

Raj Patel escribió un libro que se llama "obesos y famélicos" y él dice que la cadena agroalimentaria a nivel mundial y Argentina no es la excepción tiene la forma de un reloj de arena: muchos productores en la base, muchos consumidores en la cima, pero en el medio se afina, muy pocos actores, ¿Quiénes son esos actores? Los que concentran los insumos agrícolas, la industria alimentaria, los supermercados, la logística, la distribución.

Esos son los verdaderos formadores de precios, son los que le van a pagar al productor cada vez menos. El reclamo de la UTT es vienen comprar, nos pagan dos monedas y después lo cobran 100 veces más en las ciudades. Pagan cada vez menos, cobran cada vez más a los consumidores, maximizando su margen de ganancia.

No es posible pensar el derecho a la alimentación adecuada sin pensar en cómo lidiamos con estos actores, intermediarios que están en el centro de la cadena productiva y que ejercen el verdadero poder y son los formadores de precios. Todo lo que repercute en precios va a repercutir en ese derecho a la alimentación.

Fíjense los desafíos que tenemos, sobretodo cuando tenemos por un lado los agronegocios para la exportación y el supermercadismo como forma dominante. El 75% de nuestros alimentos son comercializados hoy por los supermercados y esto también es una historia de 20 años. Nosotros los vimos llegar en los 90, antes teníamos la despensa de don José de Pepe, el mercado de cercanía y los vimos desaparecer cuando entramos los grandes supermercados y eso no es competencia leal. Son 5 actores que se ponen de acuerdo entre ellos en el precio y trasladan la supuesta competencia a otros factores: descuentos, promociones, etc.

Tercer elemento: ADECUACIÓN: se le agregan tres, calidad y cantidad, cuantitativamente adecuados para satisfacer nuestras necesidades, cualitativamente adecuados libre de sustancias nocivas, alimentos sanos y culturalmente adecuados es decir que se correspondan a nuestras tradiciones como comensales.

Me quiero detener en unos nudos críticos en los cambios de nuestra alimentación de los últimos años que ponen en riesgo la adecuación de esa alimentación, sobre todo de que esa alimentación este efectivamente libre de sustancias nocivas. En primer lugar quiero llamar la atención sobre este modelo productivo que está basado en monocultivo, sobre todo de soja, maíz y algodón. Pero que la soja, el maíz y el algodón comparten entre si una característica en común: son transgénicos.

¿Transgénicos para qué? Para aguantar los agrotóxicos, esto es muy importante, porque muchas veces nos van a querer venir a convencer de que vienen a mejorar los rindes, la calidad nutricional, de que van a ser resistentes a las sequías. Pero de los 44 eventos transgénicos aprobados hoy en la



Argentina, 40 son tolerantes o resistentes a los agrotóxicos, esto es lo que se llama paquete tecnológico, te doy la semilla, y el producto químico que necesariamente va con esa semilla. El 60% de nuestra superficie cultivada, de nuestra casa común, descansa sobre un cultivo que es la soja que esta modificada genéticamente para ser tolerante a la aplicación del glifosato. El glifosato es un herbicida no selectivo, significa que va a matar todas las hierbas, excepto esa plata de soja que por tener un gen que la hace resistente a esta aplicación, va a crecer libre de competencia por los nutrientes, el agua, el sol.

Cuando desembarco la soja, ¿alguien recuerda algún debate en el congreso sobre la incorporación de la soja transgénica? No, porque no lo hubo. ¿Cómo se aprobó la soja en nuestro país? Detrás de bambalinas, por una resolución de, por entonces el ministro de agricultura, ganadería y pesca, Felipe Sola, escandalosa. Un expediente de 135 fojas que solamente tienen información de Nidera y de la empresa Monsanto, que ni siquiera se tradujo al español y que ni siquiera se recabaron los informes que el propio Felipe Sola pidió al ministerio de salud y a la secretaria de ambiente sobre qué impacto eso podía tener, así entró la soja a nuestro país. Se expandió desde ese 5, 8% al 60%, cruzó la frontera a Paraguay, Uruguay, Brasil, al este de Bolivia, a tal punto que en el año 2003 una empresa de este sector Syngenta, llamo a toda esta región "la república unida de la soja" 50 millones de hectáreas destinadas a este solo monocultivo transgénico.

Les cuento una anécdota de color, cuando van a Paraguay, ¿cómo le llamaban a la soja en Paraguay? Los campesinos le decían la soja Maradona, porque era petisa, argentina y drogadicta. Este modelo decía que con estas semillas mágicas íbamos a usar cada vez menos agroquímicos, agrotóxicos, porque son productos tóxicos. Decían usted usa esto y se olvida de todo esto, solamente le tiene que echar el round up. Al principio funciono en el 96, pero "todo ser vivo en la medida en que es se esfuerza en perseverar en su ser" diría el filósofo Benito Espinosa. ¿Qué paso? El primer año vos usabas 2, 3 litros de glifosato por hectárea y después tuviste que aumentar la cantidad porque las malezas se iban haciendo más resistentes. Y hoy estamos no solamente en 14 litros por hectárea, la primer estrategia fue aumentar la cantidad por hectárea, sino que estamos haciendo coctels, estamos usando en los campos: glifosato, 24d, glucosimato de amonio. Y los últimos eventos transgénicos que están aprobados en la Argentina desde la gestión Macri a un ritmo particularmente acelerado expresan triple resistencias: glifosato, glucosimato, 24d, ¿para que? Para que después los productores se bañen de esos productos para aplicarlos en el campo. Aumento un mil % el uso de agrotóxicos en nuestro país desde el año 96 hasta ahora ¿alguien sabe que cantidad de agrotóxicos se usan en nuestro país al año, estimado? 400 millones de litros, es una cifra estimada, no tenemos oficial. Son los datos de la cámara, del sector. Otra falacia de este modelo que íbamos a usar menos, todo lo contrario, aumento un 1000% ¿Qué consecuencias tiene esto, este modelo transgénico resistente a agrotóxicos? Que entre 12 y 14 millones de personas en nuestro país vive bajo los efectos de las fumigaciones por vía aérea. De manera directa, son las personas que les pasa el avión por arriba, les pasa el mosquito por al lado, porque están aplicando con mochila en el campo de al lado. ¿Solamente en los transgénicos? No, en todas las producciones vegetales, todo nuestro país, hay un uso indiscriminado de agrotóxicos. En todo: en la yerba, en el te, en la fruta, en la verdura, en las parquizaciones, en los campos de golf.

Yo soy abogado de la red de abogados de pueblos fumigados de Buenos aires, hay una red de médicos, ¿Qué vemos en estos pueblos? Un verdadero GENOCIDIO, estamos sometiendo a nuestros pueblos rurales a condiciones de vida que los están enfermando y que los están matando. Como diría un fotógrafo que se llama Pablo Pirovano "estamos asistiendo a un genocidio por goteo" vemos un aumento del cáncer, hasta 3 veces la media nacional, un aumento de las malformaciones, en la provincia de Misiones tienen 7 veces la nacional. Un aumento de los trastornos del cerebro, parkinson, alzheimer, autismo. Enfermedades del sistema endocrino, particularmente hipotiroidismo, porque muchos de estos productos son disruptores endócrinos. Enfermedades respiratorias, de la piel, abortos espontáneos y problemas de fertilidad, un verdadero genocidio.

Esto no afecta exclusivamente a las 12, 14 millones de personas que viven en los pueblos fumigados, sino que nos afectan a todos, a los 45 millones ¿Cómo nos llegan a nosotros estos agrotóxicos? A



través del agua que bebemos, a través de los alimentos que comemos y a través del aire que respiramos.

De la cátedra nosotros hicimos un estudio sobre agrotóxicos en frutas y verduras, les pedimos a nuestros alumnos que trajeran las frutas y verduras que ellos comen, que compran en el chino, en el supermercado, en la verdulería de la esquina, etc. Lo analizamos con el laboratorio de acá de la UNLP de toxicología y el nivel de agrotóxicos era alarmante. Cuando era de productos permitidos por el SENASA siempre estaba excedido en la cantidad permitida o sin respetar los períodos de carencia y no quiero profundizar mucho más pero no estamos hablando solo de glifosato ¿alguien sabe cuántas formulaciones comerciales distintas hay aprobadas por el SENASA para la agricultura? 4718 aprobados a noviembre de 2017 aprobados por el SENASA. De 1141 ingredientes activos, a la hora de aprobar cada uno de esos ingredientes, productos ¿saben qué hace el SENASA? Simplemente recibe la petición de la empresa, antes exigía el informe de un profesional independiente a la empresa, hoy ya lo dejaron sin efecto hace una semana, esto. Ni siquiera el informe y lo único que tiene que demostrar es que no se esté por encima de lo que se llama la "dosis letal media" es decir que si esa sustancia va a matar al 50% de la población objetiva. Solamente toxicidad aguda, si esa sustancia va a tener una dosis letal. Ahora la dosis subletal, ¿Qué pasa con los efectos crónicos, acumulativos, sinérgicos? El Estado no los ve, no está obligado a hacerlo, ni los va a ver. Entonces el Estado viene autorizando que se libere en el ambiente, que se use en el ambiente 4718 formulaciones comerciales, 1141 ingredientes activos en una cantidad de 400 millones de litros por año que se liberan y nadie sabe qué efectos genera eso en el ambiente, ni en nuestros propios cuerpos. Ahora esos agrotóxicos están en las ciudades también y esto también fue analizado, se hicieron estudios en leche materna. Maternidad Cerdá con el INTI determinaron que el 94% de las muestras de leche materna de la maternidad Cerdá que nunca habían estado en el campo tenían organoclorados y organofosforados en la leche materna.

Cuando se hizo la campaña "mala sangre" en Mar del Plata se analizó la sangre de personas que nunca habían estado en el campo y el nivel de agrotóxicos que había era alarmante. Ahora se acaba de estrenar la película de Pino Solanas "viaje a los pueblos fumigados" que él haya puesto el ojo en esta temática es una oportunidad para difundir, somos todos un pueblo fumigado, los 45 millones estamos expuestos a las fumigaciones con agrotóxicos.

La otra contaminación es la del aire, les traigo un ejemplo, San Salvador provincia de Entre Ríos, capital nacional del arroz, todo el pueblo respira a diario un polvillo que viene de la molienda, que la UNLP también analizó y descubrió que tiene 4 agrotóxicos distintos. Entonces la gente esta respirando a diario un polvillo con 4 agrotóxicos que se van incorporando al cuerpo. La resultante de eso es que San Salvador tiene la tasa más alta de cáncer de todo el país, 1 de cada 2 personas se muere de cáncer, una tasa muy alta.

Cuando hablamos de concentración económica y hablamos de concentración de semillas, en este momento tenemos que Bayer está comprando a Monsanto por 66 mil millones de dólares, Dow se está fusionando con DuPont, Syngenta está siendo comprada por ChemChina y nos queda Basf. 4 empresas concentran el 75% de la comercialización de las semillas de todo el mundo, el 100% de las transgénicas y el 65% del mercado de agrotóxicos y son las mismas, es decir si yo soy accionista de ese grupo económico, por ejemplo Bayer, y no es que ahora Bayer se embarca en el mercado de agrotóxicos, siempre estuvo en el mercado de agrotóxicos y es incluso mucho más grande que Monsanto en mercado de agrotóxicos, desde la segunda guerra. Si yo soy accionista del grupo, voy a ganar dividendos por la venta de los agrotóxicos y luego por la venta de los productos farmacéuticos oncológicos llamados a tratar crónicamente el cáncer provocado por, o asociado al uso de esos agrotóxicos.

Se hicieron estudios en Estados Unidos en donde se analizaba el cordón umbilical y se hallaron más de 700 productos químicos distintos que se transmiten al feto.

* Estudiante: San Salvador también me parece es que tiene la tasa más alta de suicidios de adolescentes porque el glifosato se acopla a la molécula de serotonina que es la molécula que ayuda a producir la felicidad.



Marcos: Por eso digo muchos productos son liposolubles, se adhieren a los tejidos grasos, el cerebro es puro tejido graso, el lugar por así decirlo preferido de los agrotóxicos es el cerebro, de ahí la asociación de estos a las enfermedades neurodegenerativas y trastornos conductuales.

Si ahora estamos acá y pasara por encima un avión fumigador y nos echa el veneno probablemente empecemos con náuseas, vómitos, dolor de cabeza, con irritaciones en la piel y salgamos todos al centro de salud. Lo que pasa con el veneno cotidiano que está en el aire, que está en el agua, es ese el que tenemos que problematizar porque lo estamos incorporando y se termina convirtiendo en enfermedades crónicas.

Volvemos a la redactora especial de Naciones Unidas, enero de 2017 la relatora analizó el tema de agrotóxicos y el derecho a la alimentación y dijo "No puedo haber alimentación adecuada si viene con agrotóxicos" lo dice la redactora de Naciones Unidas y es más dice "la única manera de evitar los impactos negativos en la salud, en el ambiente, en el agua de los agrotóxicos, es abandonar el modelo de agricultura convencional y abrazar la agroecología" esto es muy interesante porque es una fuente legitimada para decir esto, es Naciones Unidas la que dice esto.

Problemas de agrotóxicos en todos los alimentos que comemos, no solo fruta y verdura, porque después la sojización cambio las carnes, la producción de carnes de nuestro país. Cuando en su momento era más rentable hacer soja que ganadería, también se reemplazó la ganadería tradicional y se encerró a vacas en feedlots, engorde a corral. Hoy el 90% de la carne que comemos en el área metropolitana de Buenos Aires y el 70% a nivel país vienen de estos lugares. Entonces si antes una vaca estaba en el pasto, pastando, porque es un herbívoro, ahora las tenemos a todas encerradas comiendo soja transgénica con residuos de agrotóxicos, maíz también y alimento balanceado y el famoso "núcleo" que es un misterio de minerales, vitaminas.

Consecuencias de esto, por un lado teníamos un animal que se movía en el campo y ahora tenemos un animal quieto, esto significa una mayor concentración de grasa saturada en el músculo del animal, entre 2 o 3 veces más cantidad de grasa, cuando de chicos íbamos a la carnicería veíamos esa grasa amarillenta separada del músculo que uno le decía al carnicero: córtame eso o déjame un poquito. Hoy a eso no lo podemos hacer, son esas líneas blancas que están ahí en medio del churrasco que es grasa saturada y en consecuencia puede influir en el aumento de las enfermedades cardiovasculares. La bioacumulación y la biomagnificación, es decir, el agrotóxico está en ese grano, el animal se lo come, lo bioacumula y lo biomagnifica y nosotros somos los consumidores finales de eso. Nosotros echamos glifosato en el río Parana y el pescado se intoxica, el pescado más grande se lo come y lo biomagnifica y bioacumula y nosotros que somos los consumidores finales de ese dorado a la parrilla.

El nivel crónico: al pez lo vemos vivo y coleando, es el nivel crónico y no es el fenómeno agudo, el pez flotando. El animal está vivo, pero está enfermo.

El salmón que se consume en la Argentina es criado en la salmonicultura intensiva de Chiloé, alimentado por soja transgénica argentina que le mandamos a Chile, el salmón ni siquiera es rosado, se le da un pigmento para que se vaya tiñendo y tenga ese color.

Por un lado esto la cantidad de grasas saturadas que estamos consumiendo y por otro, que es muy grave tiene que ver con los antibióticos. Antes teníamos a los animales separados y el riesgo de que se contagiaran las enfermedades era mucho menor, ahora si los tenemos todos juntos, en una superficie reducida, no podemos correr el riesgo de que se enfermen, porque se van a contagiar todos. Para eso ¿Qué se hace? Se usa antibióticos, una cantidad alarmante, esos antibióticos pasan a las carnes que comemos y pasan a las leches que bebemos. Entonces la UADE agarró los salmones que consumen en el sushi en Buenos Aires y vio la cantidad alarmante de antibióticos que tenían.

Uno diría bueno, que bueno tenemos un montón de antibióticos gratis con lo cual podemos repeler a las bacterias. Acuérdense de Espinosa, todo ser en la medida en que es, se esfuerza por perseverar en su ser, ¿Qué está pasando? Bacterias super resistentes, le pasa a la "maleza" y le pasa a la bacteria. Naciones Unidas dice hoy que hay 800 mil personas que mueren hoy por resistencia bacteriana, porque ya no tenemos antibióticos que permitan lidiar con esas bacterias y esto tiene que ver con que estamos incorporando sin darnos cuenta a través de todos los alimentos una dosis diaria de antibióticos alarmante.



El ciclo de esto, el antibiótico vos se lo das al animal, incorpora el 10%, el 90% lo excreta, eso va al agua, entonces hay un investigador que está investigando los contaminantes en el agua en Rosario y se encuentra con fármacos, antibióticos, anticonceptivos y después nosotros terminamos bebiéndola.

Esto lo vemos en clave de problemas de la adecuación cualitativa de la alimentación, estos alimentos vienen con sustancias nocivas que nos están enfermando. Y les traigo una última categoría más para problematizar que son los productos empaquetados, los llamados ultra procesados o los que Miryam Gorban siempre llama los OCNIS, Objeto, Comestible, No Identificado, son los productos de supermercado. Nosotros vamos al super y vemos empaquetamos un montón de alimentos, supuestamente, más de 100 mil productos distintos y decimos que diversidad de productos, en realidad no hay tal diversidad. Tarea para el hogar, agarren una lupa, miren las etiquetas y comparen esos distintos productos a ver que tienen y van a ver que todos tienen lo mismo, todos van a tener un cereal de base que puede ser trigo, arroz, soja, maíz; la industria alimentaria le va a agregar azúcar, grasa, sal y aditivos químicos: emulsionantes, saborizantes, estabilizantes, colorantes, todo eso para hacer algo rico, bueno para vender, pero no necesariamente bueno para comer. ¿Por qué no bueno para comer? Porque viene con una alta cantidad de grasas, muy alta de sal, de azúcar, incidencia en enfermedades crónicas no transmisibles, hoy los argentinos nos estamos muriendo por este tipo de enfermedades. El 70% de los argentinos nos morimos por ellas, diabetes tipo 2, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y cáncer. A eso agreguémosles la discusión de los aditivos químicos, para lograr el rojo fuego tan atractivo a la vista se usan 7 colorantes químicos distintos, ¿qué efectos tienen esos en la salud? Volvemos al esquema de los agrotóxicos, el Estado solo va a mirar la dosis letal media, ahora no va a mirar el efecto sinérgico, acumulativo, crónico. Esos aditivos se incorporan también a nuestro cuerpo y terminan empezando distintas enfermedades.

Agreguemos a esto los líquidos, las gaseosas, somos el país record en consumo de gaseosas por año, del mundo. 132 litros por persona por año, ¿Qué tenemos ahí? Agua a la cual la industria le va a agregar una cantidad desorbitante de azúcar o de jarabe de maíz de alta fructosa, coca cola nos dice azúcar y/o jmf, más aditivos.

En nuestro país pasa que tenemos 5 empresas que concentran todo el procesamiento de esos cereales y los convierten en estos objetos comestibles no identificados y son los que establecen los estándares bromatológicos y son los que persiguen a un feriante por hacer una mermelada por hacerla sin las condiciones óptimas, el Estado está enfrascado en eso. Es más, una investigadora amiga nuestra Elisabeth Alvarado demostró en Ecuador como los estándares de la OMS de Naciones Unidas son fruto del lobby de las grandes transnacionales vinculadas a la industria alimentaria para justamente eliminar a la competencia.

Último elemento que plantea, que tiene que ver con la adecuación cultural, el derecho internacional de los derechos humanos exige que los alimentos sean culturalmente adecuados es decir que se correspondan a las tradiciones culturales a las que pertenecemos como comensales y ahí hay una tensión entre tradición y cultura que no es estática, es dinámica y la presión de la industria. Por ejemplo la soja en el '96 era totalmente desconocida en el mercado interno y hoy la universidad del litoral sacó hace poquito un informe donde Acsoja se precia de que hay más de mil productos en el supermercado de consumo habitual en la Argentina que tienen soja y esto es producto del lobby.

No es casual que vayan detrás del formato de la milanesa, el producto estrella de la Argentina y te enseñan que es rica, que es equivalente, etc.

El último elemento es sustentabilidad, una palabra ahora también apropiada por la industria. Pero sustentabilidad que viene de los derechos humanos dice que el ejercicio de este derecho de alimentación adecuada no puede correr el riesgo por parte de las generaciones venideras, por quienes nos van a reemplazar. Acá también tenemos serios desafíos porque lo que está generando este modelo de sojización, de herbicidas es que estamos destruyendo en primer lugar los suelos, el suelo es un complejo vivo, de interacción de millones de microorganismos y Argentina tenía la bendición de tener uno de los 7 suelos mejores del mundo que haciendo soja se están perdiendo, estamos perdiendo su fertilidad y como dice un ingeniero agrónomo que se llama Walter Pengue,



con cada grano de soja que nosotros exportamos se están yendo los nutrientes de nuestro suelo y el agua, estamos degradando nuestro suelo.

Segunda consecuencia, la soja avanza sobre nuestros cultivos, sobre nuestra ganadería pero también sobre los BOSQUES, tenemos la tasa de deforestación más alta de América Latina, en el Norte sobre todo la soja avanzó y eso implica destruir la fuente de biodiversidad, destruir la fuente de oxígeno y destruir los mecanismos de regulación de la humedad, lo mismo el avance sobre los humedales. Tenemos que un bosque nativo te absorbe 360 ml de agua por hora, la soja 30, una pastura 120, entonces si vos desplazas a la ganadería o a un bosque nativo para hacer soja, tenes una alta posibilidad de inundaciones y si a eso le agregas que el cultivo es de raíces pequeñas exige un levantamiento de la napa, el agua va subiendo y a eso le agregas el uso de barbecho químico que termina impermeabilizando el suelo y la compactación del suelo fruto de la mecanización agrícola ahí si tenes una receta perfecta para una inundación y el año pasado tuvimos a todo el país bajo el agua y en los medios de comunicación no escuchamos que tiene que ver con el modelo productivo, eran los canales ilegales, era la falta de infraestructura y no se hizo esa asociación entre sojización e inundaciones. Si ustedes superponen los mapas, los mapas coinciden perfectamente. Entonces si destruimos los suelos, destruimos el agua, 400 millones de litros que van a todas las fuentes de agua de las cuales nosotros bebemos, destruimos los bosques, los humedales, la selva y destruimos nuestros cuerpos, nos estamos enfermando junto a estos cultivos, estamos tornando inviable la supervivencia nuestra como especie, así de sencillo y así de dramático, ves el sistema productivo predominando en la Argentina, agroindustrial, dominante, es absolutamente insustentable, está poniendo en serio riesgo nuestra supervivencia como especie, por eso el tribunal contra Monsanto, no solo dijo que es genocida, violatorio de los derechos al agua, a la alimentación, a la ley de ambiente sano, a la salud sino que también es ECOSIDA, genera daños persistentes y de insusceptible reparación al ambiente que no va a poder ser reparado ulteriormente.

Entre un tercio y un cuarto de los alimentos que se producen se pudren en el camino y se pierden. En síntesis: en Argentina tenemos problemas de disponibilidad de alimentos, de accesibilidad física, económica, de adecuación y de sustentabilidad, nuestro derecho a una alimentación adecuada, que tiene jerarquía constitucional que esta reconocida en esos tratados internacionales esta siendo sistemáticamente violada por el Estado en todos sus niveles, por las empresas en todos los niveles y frente a un Estado que no esta haciendo lo adecuado frente a lo que tiene que hacer, sus obligaciones son: respetar, garantizar y asegurar que se vean cumplidos esos derechos humanos, esto en la Argentina no esta pasando.

¿Cómo se relaciona el derecho a la alimentación con la soberanía alimentaria? La soberanía alimentaria es un verdadero paradigma revolucionario, uno de sus pilares es reconocer que alimentación no es una mercancía más librada a los juegos de la oferta y la demanda del mercado sino que es un derecho humano y si la alimentación es un derecho humano entonces la sociedad, nuestra sociedad tiene que garantizar la disponibilidad de esa alimentación, la accesibilidad física y económica, la adecuación y la sustentabilidad de la alimentación para toda la población. Hay salida, hay alternativa y estamos convencidos de que es posible otro modelo productivo, otro modelo de consumo y por eso abogamos, la agroecología es otro de los pilares de la soberanía alimentaria. La soberanía dice hay otra forma de producir nuestros alimentos en armonía con la naturaleza, con los seres humanos, que no dependa de sintéticos, de agrotóxicos, de transgénicos. Frente a la ley que hay de los orgánicos que entonces tenes 4 empresas que monopolizan la certificación privada y por eso te cobran el costo de la certificación más el 1% del volumen de venta termina encareciendo mucho el producto y en consecuencia inaccesible para determinadas personas. El modelo agroecológico retoma la idea de una confianza entre el productor y el comensal, re vinculándolos cara a cara o avanza hacia sistemas de certificación participativa donde hay grupos de productores y de consumidores e instituciones que hacen lo mismo que una empresa certificadora, pero a costo cero para el productor, ese es el modelo por el que vamos. La UBA acaba de aprobar el año pasado un sistema de garantía participativa, donde va a ser la propia Universidad de Buenos Aires la que va a ser eso a costo cero para el productor y en



consecuencia para nosotros, para el mercado interno, para que nosotros accedamos a esa alimentación.

Prólogo del libro *AgriCultura en transición* de Cristian Crespo

En plena sequía, caminando, ordenando el riego de los frutales en el bosque; atiendo un llamado de Cristian, me cuenta de su nuevo libro, "Volver a la tierra" de agroecología y me dice:

- Quiero que ustedes me lo prologuen.

Un largo silencio,

- Mandamelo que lo veo.

Me viene a la memoria toda la historia, 31 años de construcción agroecológica que iniciamos en 1987 en el campo de mis padres. Entonces teníamos un alto endeudamiento a causa del modelo agroindustrial, por ello decidimos suspender todo uso de agrotóxicos, herbicidas, venenos y fertilizantes químicos (aún no teníamos la tragedia de los transgénicos).

Para reducir todo costo de insumos externos, suspendimos temporalmente la agricultura y llenamos de animales el campo con pastoreo rotativo, racional e intensivo.

Leo detenidamente el libro y me produce entusiasmo, emoción y felicidad. ¡Qué importante es para los tiempos que nos toca vivir!

Esta obra no solo es una detallada descripción del modelo actual hegemónico de producción agrícola y consecuencias, sino también una excelente guía que ofrece la importante oportunidad para iniciar un proceso de transformación sin sobresaltos, sin dudas, con un camino ordenado; que recoge centenares de experiencias, chicas y grandes, donde se combinan aciertos y errores, más aciertos que errores.

El libro plantea una manera de cambiar el sistema productivo con una nueva mirada y concepción de desarrollo rural para estos tiempos. Muestra, la diferencia sustancial entre ambos modelos productivos, mientras que en el de los venenos, que ya comienza su proceso de decadencia, el hombre y la mujer son un mero objeto que reproduce técnicas y formas, en la agroecología el humano es un sujeto creador, protagonista con la madre tierra.

Los que desarrollamos la agroecología, hoy vivimos un entusiasmo enorme, trabajando los detalles de una obra de arte.

Se abren permanentemente alternativas para optimizar la construcción de una manera de producir, para satisfacer las crecientes demandas de la sociedad: sin afectar el ambiente, sin herir a nuestra madre tierra y fundamentalmente produciendo alimentos de altísima calidad vital.

Cada minuto se desertifican 12 hectáreas en el planeta tierra con esta errónea forma de producir. La civilización toda, vive un gran riesgo. Es momento de decidir por nosotros, nuestros hijos y nietos, y trabajar en la construcción de una fuerza de transformación, por la supervivencia de la vida en el planeta tierra: vida vegetal, animal y humana.

En los años 70 construimos entre todos una poderosa herramienta de cambio, las ligas agrarias, los movimientos campesinos, que con la lucha logramos grandes reivindicaciones: el acceso a la tierra, la comercialización, los precios, las asociaciones campesinas y muchos otros derechos. Hoy es necesario poner en marcha la creatividad social para la creación de estructuras que nos permitan volver a la tierra, desarrollar la agroecología y repoblar las más de 50 millones de hectáreas productivas deshabitadas que tenemos en la Argentina.

En la granja integral iniciamos con 40 árboles y hoy tenemos más de 20 mil en bosques y cortinas capaces de albergar una diversificada fauna, que contribuye al control biológico de los cultivos y a la protección del ambiente.

En el transcurso de los años vivimos la recuperación permanente de la vida y la fertilidad de la tierra. Los desechos son insumos en la producción gas, para el abastecimiento domiciliario y los



procesos de elaboración de alimentos, y de biofertilizante, elemento clave para la fabricación de compost.

En naturaleza viva se integra todo, es un organismo vivo, autosuficiente. Cultivamos y somos guardianes de semillas; elaboramos, transformamos y comercializamos los alimentos: los cereales en harina; las oleaginosas en aceites; la leche en quesos, yogurt, dulce de leche, crema, manteca y ricota; los frutos en jugos, dulces y mermeladas; y una diversificada huerta para los que trabajamos en la granja.

Siempre innovando y creando nuevos productos, generando salud a través de los alimentos, abasteciendo a una red de más de 500 grupos que nos permite llegar a más de 12.000 familias.

Nuestros hijos, trabajadores y voluntarios dan continuidad y perfeccionamiento a la granja integral: Naturaleza Viva, conformada por 15 familias.

Nosotros tenemos la satisfacción y el privilegio de prologar esta fecunda obra.

¡A leer y releer este libro!

A decidir el cambio para lograr la soberanía alimentaria, la satisfacción personal, la solución económica, ambiental y el bienestar de todas las familias y comunidad.

Gracias a Cristian por esta fructífera obra que esclarece y fertiliza el camino para todos los que queremos vivir felices construyendo aquí en nuestra tierra, la tierra de todos, nuestra casa común, el PARAISO.

Irmina y Remo