

Fabron, Giorgina y Castro, Mora: “Agricultura Familiar y soberanía alimentaria en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy)” en *REA*, N° XXIV, 2018; Escuela de Antropología – FHUMYAR – UNR; pp. 1-20.

## Agricultura Familiar y soberanía alimentaria en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy)

**Giorgina Fabron**

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

Universidad de Buenos Aires

Argentina

fabrong@gmail.com

**Mora Castro**

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

Universidad Nacional Arturo Jauretche

Argentina

mora.castro@conicet.gov.ar

### **Resumen**

Se presentan los estudios realizados en relación con las prácticas agrícolas familiares y sus vínculos con el fortalecimiento de la soberanía alimentaria en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca. Se buscó identificar las características de la agricultura familiar y los patrones alimentarios (actuales y pasados). Metodológicamente se realizaron entrevistas, observaciones y se analizaron distintas fuentes secundarias. Con ello, se logró caracterizar a las familias productoras e identificar prácticas y saberes alimentarios. Concluyendo que a) una de las

principales estrategias productivas del área es la agricultura a pequeña escala; b) la agricultura familiar es una estructura de organización clave en lo referido a las relaciones sociales en lo productivo y en la elaboración de alimentos; y, c) el arraigo identitario de los patrones alimentarios de elaboración y consumo de platos locales permite sustentar la soberanía alimentaria.

### **Palabras clave**

Agricultura Familiar, Soberanía alimentaria, Saberes locales, norte de la Quebrada de Humahuaca

### **Family farming and food sovereignty in Quebrada de Humahuaca (Jujuy)**

#### **Abstract**

This paper presents the analysis of the relations between family farming and the strengthening of food sovereignty within the Northern area of the Quebrada de Humahuaca. We identified the features of family farming and food patterns (current and past). The methodology consisted of qualitative strategies to collect information by in-depth interviews and observations as well as the analysis of secondary sources. As the result, we characterized family producers and link them to food practices and knowledge. In this line, we conclude that: a) small-scale agriculture is one of the main productive strategies of the area; b) family farming is the key to the organizational structure regarding social relations in production and food processing; c) the identity roots of food patterns related to local meals consumption and elaboration sustains food sovereignty.

#### **Key words**

Family Farming; Food Sovereignty; Local Knowledge; Northern of Quebrada de Humahuaca

\*

## **Introducción**

Las nacientes de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy) es una zona con características socio-ambientales particulares. Este trabajo presenta un análisis de la relación entre las actividades agrícolas familiares presentes y su articulación con los conocimientos y prácticas alimentarias en la zona. Se apunta a identificar los vínculos entre la agricultura familiar, los conocimientos y prácticas alimentarias y el sostenimiento/fortalecimiento de la soberanía alimentaria local.

Las familias que allí residen actualmente, conocen y comparten las técnicas agrícolas de producción y las formas de elaboración de alimentos dado que son el resultado de saberes desarrollados en relación directa con un territorio particular. En términos generales, la agricultura de esta zona es realizada por miembros de las familias, a pequeña escala, con una producción destinada al autoconsumo del grupo doméstico (y al intercambio y/o venta local) y la cual necesita de ingresos extra-prediales para poder subsistir. Por su parte, el acceso y consumo de los productos alimenticios se efectúa por medio de la producción propia, compra directa a productores, puestos en ferias locales y negocios.

A partir de estas consideraciones, los objetivos de este trabajo son identificar las características de la agricultura familiar presente en esta zona, así como analizar los patrones alimentarios actuales y pasados. Con ello se buscó dar cuenta de las resignificaciones en términos identitarios en donde las familias elaboran los distintos saberes y prácticas alimentarias que conforman una parte importante de la memoria social (Morphy, 1991). En este sentido, se propone analizar el vínculo entre la agricultura local a pequeña escala y su aporte a la soberanía alimentaria.

Las temáticas propuestas para este trabajo fueron abordadas a partir de entrevistas, observaciones directas de prácticas productivas y de elaboración de alimentos, así como también, el relevamiento de las “gramáticas culinarias” (*sensu* Aguirre, 2017). A su vez, se efectuaron talleres con la comunidad sobre la problemática alimentaria actual en la región. Finalmente, fueron analizadas fuentes secundarias para intentar dar cuenta de la estructura productiva - poblacional y de las prácticas alimentarias locales.

## **Agricultura familiar y soberanía alimentaria**

Actualmente existen distintas líneas de trabajo que abordan los vínculos entre la agricultura familiar y la soberanía alimentaria (Arzeno y Troncoso, 2012; Liendo, 2014; Manzanal y González, 2010; Manzanal et al., 2014, entre otros). Así como también, iniciativas por parte de distintos actores y organizaciones a escala nacional e internacional, que encausan el derecho de los pueblos a ejercerlas. Muchas de estas organizaciones han impulsado la discusión y la necesidad de la implementación de la soberanía alimentaria en situaciones concretas (ver, por ejemplo, Vía Campesina, 2010). Es por ello que resulta de gran importancia para este trabajo, estudiar el aporte de la agricultura a pequeña escala a las prácticas alimentarias, enfatizando, a su vez, su vinculación con el conocimiento, memoria social e identidad local en el área propuesta.

La caracterización de la agricultura familiar tiene definiciones y abordajes que involucran diferentes aspectos, los cuales la hacen compleja en su forma de aprehender. Sin embargo, en términos generales, ha sido caracterizada con los siguientes componentes: posee una producción a pequeña escala, es desarrollada por miembros de las familias, tiene una producción destinada al mantenimiento del grupo doméstico y venta local, vinculada, a su vez, con formas tradicionales de producción (dado el cultivo de especies locales y el desarrollo sostenible del ambiente) (FAO, 2012; Manzanal y González, 2010; Ramilo y Prividera, 2013; Soverna et al., 2008; Tsakoumagkos et al., 2010, entre otros). Algunos autores enfatizan el rol central de los productores familiares de alimentos, dado que son quienes posibilitan el sostenimiento de la soberanía alimentaria. En este trabajo, se parte de la consideración que la soberanía alimentaria fortalece no sólo la reproducción del derecho a la alimentación (con base en la pequeña y mediana producción) sino también el derecho a la diversidad de los modos de producción, comercialización y de gestión de los espacios rurales (Garcés, 2002). A su vez, se sostiene que el ejercicio de la soberanía alimentaria depende de la existencia, reconocimiento y práctica de los saberes asociados a la alimentación (Castro, 2016), dado que los alimentos forman parte de la identidad de los grupos y, por lo tanto, la

recreación de las comidas posee un lugar central en la cultura (Fabron, Díaz y Castro, 2017).

## **Metodología**

Fueron utilizadas distintas líneas de abordaje, tanto cuantitativas como cualitativas, con el fin de caracterizar la producción agrícola familiar y el conocimiento vinculado con esta práctica y la alimentación local. En el caso de los datos primarios, fueron obtenidos a partir de trabajos de campo en una parte del sector norte del Departamento de Humahuaca en las localidades de Hipólito Yrigoyen, Tres Cruces y zonas aledañas (incluyendo a los parajes de Negra Muerta, Chaupi Rodeo, Peña Blanca y caseríos dispersos en la Quebrada de Cóndor). En ellos se efectuaron alrededor de veinte entrevistas semi-estructuradas<sup>1</sup>, así como también, observaciones directas a actividades: agrícolas (espacios productivos, cultivos, herramientas) y alimentarias (elaboración, procesamiento, tipos de alimentos, utensilios). A su vez, se registraron intercambios y ventas de especies vegetales y productos elaborados tanto en ferias como en mercados locales.

Para abordar las características de la estructura productiva agrícola se relevaron datos de los últimos Censos Nacionales Agropecuarios (CNA período 1988 - 2002) y distintos documentos gubernamentales con información pública sobre las características de las actividades económicas (e.g. Secretaría de Agricultura Familiar, ex-Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, INTA, FAO, PROINDER-IICA, IPAF, PRODERNOA). La búsqueda de estos datos se orientó al registro de variables relacionadas con: cantidad de explotaciones agropecuarias (EAP), superficie, forma de labranza, cultivos y régimen de tierra (Fabron y Castro, 2017). Mientras que para el relevamiento de las prácticas alimentarias se realizó el registro de las “gramáticas culinarias” (*sensu* Aguirre, 2017) conformadas por las comidas, formas de elaboración (fondos de cocción y de condimentación) y formas de comensalidad. Este abordaje posibilita profundizar en las distintas dimensiones del “hecho alimentario” en su totalidad (Castro y Fabron, 2018). Asimismo, en la localidad de Tres Cruces se

---

<sup>1</sup> Las entrevistas fueron realizadas a individuos adultos de entre 35 a 80 años. Fue utilizada la estrategia metodológica “bola de nieve” para poder contactar a otros actores (Hanneman, 2001).

realizaron talleres abiertos a toda la comunidad sobre la problemática alimentaria<sup>2</sup>. En estos talleres se efectuaron distintas actividades tales como charlas grupales, discusiones sobre el origen y tipos alimentos, cambios en la alimentación. A partir de estas actividades se pudieron construir colectivamente listas/tablas cuyo contenido permitió discriminar “comidas” según la frecuencia de consumo a través del tiempo, es decir, las relativas a: a) un pasado reciente (o de los “abuelos”) bajo la categoría “comidas de antes” y b) las actuales bajo la categoría “comidas de ahora”. Además, se tuvieron en consideración los ingredientes, las formas de elaboración, momento de consumo y a quienes las consumían.

### **Actividades productivas y alimentación en el Departamento de Humahuaca**

Resulta complejo disociar las actividades productivas de la zona bajo estudio del hecho alimentario. En parte, porque sin ellas no se podrían satisfacer/acceder a las necesidades alimentarias. En efecto, la historia productiva y alimentaria de la región comienza con el poblamiento temprano el cual, según fuentes arqueológicas, se remonta a por lo menos 10.000 años antes del presente (Hernández Llosas, 1998), cuando los primeros pobladores de esta zona tenían una economía de caza y recolección. Hacia los 4.000 años antes del presente aparecen los primeros indicios de domesticación de plantas y animales, mostrando un cambio con respecto a momentos previos, con economías mixtas de caza-recolección-producción de alimentos (Yacobaccio, 1991). A medida que se avanza en la secuencia arqueológica se observa que la producción de alimentos se va consolidando, tomando un papel protagónico hacia los momentos previos y durante a la conquista incaica (Hernández Llosas, 2005). Específicamente, en esta zona hay registros arqueológicos (y etnográficos) que dan cuenta de cultivos más representativos como maíz, quinua y tubérculos microtérminos (e.g. papa, oca), que hasta la actualidad subsisten como cultivos tradicionales en áreas rurales. Con respecto a las prácticas pastoriles, el registro arqueológico sugiere que fueron realizadas principalmente en las zonas más altas, con preeminencia de cría de llamas.

---

<sup>2</sup> En estos talleres realizados en noviembre del 2016 participaron alrededor de 40 personas entre ellos, hombres, mujeres y niños/as, tanto residentes de Tres Cruces como de áreas cercanas.

En términos generales, se puede decir que las prácticas productivas realizadas en el Departamento de Humahuaca fueron, principalmente, las agrícolas y ganaderas desde tiempos pre-hispánicos y coloniales. La introducción del capitalismo en tiempos poscoloniales, para algunos autores, provocó cambios, pero sin llegar a transformar radicalmente a las actividades productivas locales desarrolladas por las comunidades rurales/indígenas (Teruel, 2005). Estas formas de producción local, se encuentran vinculadas con el manejo de diferentes escalones altitudinales (Hocsman, 2003).

En la actualidad, la producción agraria en el Departamento de Humahuaca se compone de pequeños productores con explotaciones inferiores 5 ha (CNA, 2002)<sup>3</sup>.

Cabe destacar que las características geoambientales áridas-semiáridas presentes en el Norte del Departamento de Humahuaca le otorgan ciertas particularidades a este tipo de producción. En efecto, la elevada altitud del área (sobre los 3.300 m.s.n.m.), la marcada amplitud térmica y la concentración de las lluvias durante épocas estivales, generan que los cultivos (nativos o introducidos durante la colonia) se realicen en zonas cercanas a fuentes de agua, con riego, entre el período de primavera-verano y con un importante laboreo de la tierra (dados los componentes del sedimento esquelético característico de esta área).

Desde mediados del siglo XX, y principalmente en el fondo del valle del río Grande, las tierras productivas de subsistencia se orientaron a cultivos para el mercado (frutales y hortalizas), presentando así en la actualidad características de una producción “hortícola comercial” (Tsakoumagkos et al., 2010). Este tipo de agricultura se diferencia de la realizada en zonas rurales, ubicadas en quebradas laterales o hacia el norte del departamento. Este último tipo, se encuentra destinado al autoconsumo, al intercambio y venta en ferias o mercados locales para la obtención de otros bienes de consumo. Por otro lado, la producción agrícola se realiza de manera complementaria con actividades extensivas de pastoreo (en base a pastizales naturales y cría menor de ganado). Si bien

---

<sup>3</sup> Este departamento cuenta con una población total de 17.366 habitantes con una densidad poblacional de 4.6 hab/km<sup>2</sup> (CNPHyV 2010), con un 40 % población rural (Golovanevsky y Ramírez, 2014) y un patrón de asentamiento disperso. En el último censo agropecuario se han consignado 841 Explotaciones agropecuarias con más de 40.000 has (CNA, 2002).

estas actividades se efectúan en conjunto, los productores, para poder sostenerse, recurren a fuentes externas de ingresos vinculadas al hogar (ya sean producto del mercado laboral o por medio de fuentes previsionales (Tsakoumagkos et al., 2010).

Con respecto al patrón alimentario más reciente, hacia mediados del siglo XX los grupos que habitaban en la zona podían mantenerse a través de la producción local. Sin embargo, hacia los '80 e intensificado en los '90, irrumpe con gran peso en la dieta diaria el consumo de alimentos industrializados provenientes de regiones más lejanas. Esta situación en la actualidad se traduce en la coexistencia de dos modalidades de alimentación: una más asociada a la producción industrial foránea y, otra, que depende de la producción local (Díaz Córdova, 2015).

Hacia principios del siglo XXI, la Quebrada de Humahuaca fue declarada Patrimonio de la Humanidad (UNESCO, 2003), lo cual conllevó a cambios culturales y socioeconómicos vinculados con una redirección de las actividades económicas y una gran afluencia de turistas (Arzeno y Troncoso, 2012). En este sentido, la declaratoria produjo un impacto directo en las dinámicas sociales tanto en los patrones alimenticios (y en la oferta culinaria) como en las actividades productivas. En cuanto a la alimentación, en los últimos años se han incrementado las comidas “for export” o con “sello andino” (Álvarez y Sammartino, 2009; Sammartino et al., 2013), en donde se elaboran platos en los cuales se incorporan productos locales pero “adaptados” a una modalidad gourmet y foránea<sup>4</sup>. Mientras que para las actividades productivas, se ha observado una disminución de la producción agro-pastoril, retracción de las tierras destinadas a la producción (reflejado en la superficie destinada a las EAPs en la variación intercensal 1988-2002), así como también, el cultivo de algunas especies (Arzeno y Troncoso, 2012)<sup>5</sup>. A su vez, todos estos cambios han repercutido en los aspectos estructurales del empleo local y a las tendencias migratorias laborales.

---

<sup>4</sup> Se debe mencionar que con la instalación del tren hacia mediados del siglo XX la llegada de turistas comienza a tener más peso, y en términos generales, se puede comenzar a observar para ese momento el surgimiento de una oferta gastronómica orientada a visitantes (Reboratti, 2003).

<sup>5</sup> En los últimos años distintos programas nacionales han incentivado el cultivo y recuperación tanto de cultivos originarios de la región andina (maíz, papas, quinua) como de especies animales (llamas) (ver PRODERNOA, PROHUERTA, PNPAF o proyectos en del IPAF Hornillos o Abra Pampa).

## **Resultados: prácticas productivas y alimentación**

Los estudios realizados permitieron identificar distintos aspectos que involucran tanto a las características de la agricultura familiar como el patrón alimentario en el área de interés. Entre los aspectos detectados se encuentran: las formas de producción (dónde, quiénes, con qué herramientas, tipos de cultivo); las estrategias utilizadas para la obtención de ingredientes; las formas de elaboración de los alimentos y las formas de comensalidad. A su vez, a partir de lo trabajado en los talleres se logró generar listas de platos de “antes” vs. de “ahora” con sus respectivas formas de preparación y/o reemplazos, así como también, las comidas que son “típicas” de la zona. Estos resultados posibilitaron dar cuenta de las relaciones entre la agricultura local a pequeña escala y su aporte a la soberanía alimentaria.

En relación con las características de la agricultura del área: es de tipo familiar, a pequeña escala, de "bajo impacto" ambiental<sup>6</sup>, y entra dentro de la categoría de “pequeños productores de Tipo 3” (con un bajo nivel de capitalización, *sensu* Obschatko et al., 2007). Este tipo se desarrolla en “Núcleos Residenciales Productivos Actuales” (NRPA) definidos como los conjuntos de estructuras destinados a prácticas agro-pastoriles<sup>7</sup> (Leoni y Fabron, 2017). Los espacios productivos agrícolas se emplazan en distintas geofomas (laderas, fondo de valle), en tierras cuya posesión es de carácter familiar y en la mayoría de los casos están siendo trabajadas en la actualidad. En términos generales, los grupos familiares tienen en uso varios NRPA donde realizan distintas actividades complementarias, aprovechando los distintos escalones altitudinales. Las herramientas utilizadas para la labranza, responden a implementos de baja tecnificación (palas, rastrillos, palos cavadores), al igual que la infraestructura utilizada para el riego (acequias excavadas en la tierra, mangueras, tubos, tanques de

---

<sup>6</sup> Por bajo “impacto ambiental” se entiende al uso específico de tecnología local (que en algunos casos ha incorporado de manera complementaria a “nuevas tecnologías”, e.g. tractor, mangueras) y conocimientos locales para el manejo y control de suelos, de especies (vegetales - animales) y del agua sobre la base de un bajo uso de capital, lo que posibilita el sostenimiento de los productores y favorece también al desarrollo económico - ecológico regional. El uso de agroquímicos como complemento a la tecnología descrita es marginal y no constituye una estrategia consolidada en la zona de estudio.

<sup>7</sup> Esta designación es considerada como una “(...) categoría descriptiva espacial, que puede o no tener correlación directa con unidades sociales específicas (unidades domésticas, familias nucleares o familias extensas)”, la cual ha sido utilizada para describir las características espaciales principales de estas unidades (Leoni y Fabron, 2017:61-62).

agua, botellas de plástico) (Fabron, 2016). Este tipo de producción y de uso del espacio, forman parte de los modos de producción local.

En cuanto a las semillas, se han detectado distintas modalidades de obtención: producción propia; compra a intermediarios; compra directa e intercambio en ferias (o entre productores de la zona). Se utilizan fertilizantes naturales como bosta de ovejas o preparados caseros con distintos elementos (e.g. té, leche, levadura y sal). En términos generales no se hace uso de pesticidas, pero si hace falta se emplea “*un químico en una parte de rastrojo, en la orilla y no en el sembrado*” (entrevista a habitante de Negra Muerta, mayo 2017). En relación al cultivo, se han registrado una gran variedad de especies tanto nativas (maíces, papas -runa, kollareja, ojo de señorita, verde-, oca, quinua) como introducidas durante la colonia (habas, cebollas, arvejas, manzanas), las cuales forman parte del patrón alimentario regional.

En relación con la comercialización de la producción, los productores entrevistados son proveedores de alimentos tanto en circuito local como a uno de mayor distancia (traslado de mercadería a Maimará, San Salvador de Jujuy y Perico). Lo importante es que organizaciones locales (como por ejemplo Cauqueva, Red Puna), conservan y desarrollan distintos tipos de redes, las cuales posibilitan la continuidad de una producción localizada.

Finalmente, cabe destacar que se ha registrado un abandono paulatino de la tierra para fines agrícolas, posiblemente asociado a distintos motivos: la intensificación de otros usos de la tierra (tales como la minería) que genera conflictos por el uso del agua y facilitan procesos de degradación ambiental, la proliferación de la actividad turística en la zona que genera nuevas fuentes de ingresos, migraciones hacia polos urbanos, factores geo-ambientales (e.g. falta de lluvias, procesos erosivos), así como también, grandes dificultades para el acceso a la tierra.

Con respecto a la alimentación en las áreas rurales del área bajo estudio (Negra Muerta, caseríos en la Quebrada de Cóndor o Peña Blanca) se ha observado el mantenimiento de formas de elaboración de los alimentos y de algunas prácticas

alimentarias. En cuanto a las formas de elaboración en esas áreas se relevó el uso de las cocinas al piso (fueguero), aunque en algunos casos combinado con cocina a leña (o garrafa). En áreas con mayor densidad poblacional (como Hipólito Yrigoyen y Tres Cruces), el uso de las cocinas con garrafas es más frecuente. A su vez, tanto las casas en el campo como en el pueblo, se encuentran utensilios de piedra (*pecana-cutana*, manos de moler) para el procesamiento de algunos productos (ya sean vegetales, carne o sal).

En cuanto a la forma de obtención de los alimentos, las familias productoras se abastecen de los productos generados, ya sean agrícolas o pastoriles (carne, leche de oveja y vaca), mucho de los cuales si hay excedente se intercambia, vende o es utilizado para la compra de otros productos, como, por ejemplo, “*lo que gano del queso de oveja, lo junto para comprar bolsas de maíz*” (entrevista a habitante de Negra Muerta, mayo 2017).

Sin embargo, para el contexto de toda la zona de estudio, se han registrado cambios específicos en las prácticas alimentarias tradicionales. A partir de las actividades de discusión en los talleres realizados en Tres Cruces, se indagó sobre aspectos que forman parte de la gramática culinaria propia, por ejemplo: los diferentes platos que recordaban consumir cuando “eran chicos/as”, aquellas comidas que consideraban “típicas” y no estaban presentes en otras zonas, las formas de preparación de todos estos platos y el momento de consumo. En la siguiente tabla se resume la información obtenida en los talleres, pudiéndose observar un total de 17 platos considerados de “antes”, sus ingredientes, quiénes lo elaboraron y en qué momento del año. También, se detalla el equivalente actual por cada plato (Tabla 1).

ANTES	AHORA	INGREDIENTES	QUIÉNES PREPARABAN	CUÁNDO LO PREPARABAN
Mote con queso de cabra	Papas fritas	Mote (maíz), leche de cabra, cuajo, sal	Abuela	Fresco o seco (en temporada)
Calapi	Postre	Cal, grasa, harina, azúcar	Abuela y madres	No era frecuente (invierno)
Piri	Miño - galletas	Harina de maíz, grasa, agua, sal, leche	Abuela y madres	No había pan (Agosto)
Requeson	Flan	Suero, sémola, harina de maíz	Abuela y madres	En temporada de leche
Guiso de Charqui	Guiso de carne molida	Charqui, papa criolla, verduras	Abuela y madres	Invierno (Mayo a Diciembre)
Guiso de Achacana	Napolitana	Achacana, charqui, papa, verduras, arroz	Abuela y madres	Mayo, Junio
Poko	Uva, sandía, durazno	Fruta del cardón	Todos recolectan	Verano, antes que salga el sol
Ulpada	Gaseosa	Harina cocida de maíz, agua, azúcar	Madres	Todo el tiempo
Ancañoca / ichar	Para males estomacales	Fruta de Tola	Todos recolectan	Marzo, Abril
Chilcan	Tiramisú	Harina de maíz, azúcar, agua, queso, cáscara de naranja	Abuelas y madres	Siempre
Tortilla de sangre	Fiambre (hamburguesa)	Sangre de cordero, harina de maíz, grasa de pollo, sal	Abuelas y madres	Cuando faenaban
Morcilla	Mortadela	Sopa de cordero, verdura, harina, trigo	Abuelas y madres	Cuando faenaban
Cabeza con cuero	Pata flambeada	Cabeza con cuero, salado al horno	Todos	Cuando faenaban y hacían pan
Kalapurca	Locro	Carne de llama o cordero, maíz, piedras al rescoldo, cebolla, maíz, pan, aji frito	Abuelas y madres	Agosto
Apileche	Mazamorra	Leche, muña muña, sal, sémola	Abuelas y madres	Temporada de leche
Cuajada de mote	Yogurt	Leche, cuajo, mote	Abuelas y madres	Temporada de leche
Tijtincha	Puchero	Patas, panza, cabeza, chalona, papa, mora, haba, manzana	Todos	Agosto

Tabla 1: Comidas de “antes y ahora” taller realizado en Tres Cruces Noviembre, 2016.

De esta tabla se desprenden las siguientes observaciones. En particular, los participantes refirieron que el consumo de las “comidas tradicionales locales” como calape, piri o kalapurca, quedaron circunscritas a ocasiones festivas o particulares (e.g.

cumpleaños, Pachamama o para chayar). En cuanto a los ingredientes, muchos de ellos se encuentran sujetos a la estacionalidad de su producción (leche de oveja, frutos silvestres o maíz). En lo referente a la elaboración de las comidas, muchas ellas son preparadas por las mujeres mayores de la familia (abuelas o madres).

Estos datos, sumados a los obtenidos en las entrevistas, indican la voluntad de mantener tanto el “fondo de cocción” como el “fondo de especias” de los platos, aun cuando los ingredientes sean reemplazados por la falta de disponibilidad/acceso o los cambios relevados. Parte de estos cambios se encuentran asociados a una fuerte tendencia hacia la homogeneización en el tipo y los modos de alimentarse (Díaz Córdoba, 2015), lo que genera una uniformidad alimentaria, modificando no sólo la dieta diaria sino qué come cada miembro de la familia (ver más abajo). En relación con los alimentos “autóctonos” se debe destacar por un lado que, a pesar de formar parte de su dieta desde hace mucho tiempo, están siendo desplazados en la práctica cotidiana. En este sentido, se ha relevado la incorporación de nuevas comidas con elementos (o platos) de la “dieta rioplatense” (e.g. milanesas, pizzas). Por otro lado, son promocionados en los restaurantes bajo el sello de “comida andina” con ingredientes de esta zona, pero elaborados de otra forma y con la intencionalidad de agradar al paladar del turista (e.g. milanesa de llama, empanada de quinua y queso).

A su vez, lo previamente mencionado se contrasta con la presencia de platos “típicos” bolivianos de tierras altas con los platos “propios” de la Quebrada de Humahuaca. En cuanto a los platos “típicos” bolivianos se ha relevado una gran diversidad (inclusive en la oferta de los restaurantes). Aunque algunos de los entrevistados “relegaron” ciertas prácticas y representaciones de ascendencia boliviana en su propia alimentación.

En esta lógica de los platos “propios vs. de otros”, los “propios” por lo general, resultan “más elaborados” y son reservados para ciertas ocasiones. De esta forma, se registró una alta presencia de pautas alimentarias diferenciadas en: días laborables vs. días festivos, comidas para adultos vs. niños/adolescentes. En relación a esto último, hay una necesidad de conservación de pautas alimentarias más alta por parte de adultos

en comparación con los de menor edad, los cuales han incorporado con mayor facilidad en su dieta alimentos industrializados o ultraprocesados (Castro y Fabron, 2018).

Finalmente, las ferias de intercambio y mercados locales nuclea a actores con una multiplicidad de productos. En estos centros de intercambio y/o de compra y venta se encuentran desde los alimentos frescos (ya sean vegetales, frutas, animales o quesos), semillas, hasta puestos de comidas. Aunque cabe destacar que en estos lugares se han relevado papas traídas de Tucumán o quinua (en granos y en harina) de Bolivia.

### **Discusión y Consideraciones Finales**

En este trabajo se intentó dar cuenta de la importancia de las asociaciones entre actividades agrícolas familiares a pequeña escala y el sostenimiento/fortalecimiento de la soberanía alimentaria en el sector norte de la Quebrada de Humahuaca. Se sostiene que los productores familiares agrícolas hacen posible un ejercicio real de producción y consumo de alimentos locales, lo que constituye la base de la soberanía alimentaria de los pueblos que allí residen. En este sentido, la agricultura familiar que se desarrolla en el área de estudio provee el mayor porcentaje de alimentos y productos consumidos, siendo así una de las principales estrategias productivas del área. Es importante destacar que esto posibilita a las familias disponer de una variedad y calidad de alimentos a lo largo del año, lo cual es una de las formas de garantizar una nutrición culturalmente adecuada, dado que la misma no puede entenderse como algo ajeno a los modelos productivos, a los sistemas alimentarios o a las prácticas alimentarias (Piaggio y Solans, 2014).

La agricultura familiar resulta una estructura de organización clave en lo referido a las relaciones sociales tanto para lo productivo como en la elaboración de alimentos. A su vez, el rol de las estrategias de comercialización, ya sean en ferias o mercados locales, posibilitan el acceso estacional de otras familias de la región al consumo de estos productos. Desde esta perspectiva, la actividad agrícola en esta área juega un rol esencial para la obtención de la materia prima de los alimentos y, por lo

tanto, permite abordar a “lo alimentario” como un conjunto articulado de prácticas y procesos sociales (Sammartino et al., 2013).

El análisis de la información obtenida en el trabajo de campo etnográfico, sugiere que la estrategia de la agricultura familiar en combinación con las prácticas alimentarias y procesos sociales en la zona de estudio configuran específicas formas de acceso y consumo a los alimentos, las cuales se presentan como una alternativa ante las “dietas deslocalizadas” y contra una tendencia homogeneizadora del estilo de vida (Aguirre 2007; Aguirre 2010). Estas estrategias de consumo/acceso, al ser sostenidas por las familias productoras (y no productoras), permiten ejercer y fortalecer una identidad alimentaria local ligando sentidos de pertenencia a combinaciones de ingredientes y especias, así como estructuras de comensalidad específicas. Asimismo, articulan ingredientes y comidas tradicionales con el consumo de productos industrializados, los cuales, a pesar de presentar un fuerte impacto en la dieta cotidiana, no llegan a desplazar (o sustituir) de manera total a las formas de elaboración e ingredientes locales.

Por otro lado, la agricultura realizada en esta zona se basa en tecnologías de bajo impacto ambiental, fortaleciendo la práctica de la soberanía alimentaria a través del establecimiento de sistemas diversificados de producción basados en tecnologías ecológicamente sustentables (Garcés, 2002). En este contexto, la transmisión de conocimiento y la práctica alimentaria compartidas por muchas familias, son el resultado de prácticas y saberes ancestrales aplicados a partir de tecnologías tradicionales contenidas en los sistemas de conocimiento local, que se desarrollan en relación directa con un territorio particular (Castro, 2016). Si bien se han registrado cambios en la elaboración y el consumo, la producción familiar a pequeña escala posibilita y consolida las identidades culturales, a través de la repetición de platos localmente significativos (ulpada, guiso de charqui, poko, entre otros), producto del conocimiento y memoria para procesar recursos locales.

En términos generales, hay otros cambios que se encuentran asociados a la agricultura familiar y que repercuten en el patrón alimentario local, entre ellos a) la composición familiar por medio de la migración de los miembros jóvenes de las

familias (ya sea por educación o trabajo). Esto afecta de manera tanto interna (miembros de mayor edad a cargo de las actividades productivas) como externa al grupo familiar (desarticulación de redes o tejido social local); b) la necesidad de diversificar las fuentes de ingreso de dinero (lo que obliga a relegar las actividades productivas); c) la falta de políticas estatales concretas para generar circuitos de producción–distribución y consumo que, ante la ausencia de ellos, dificultan el acceso a los productos o bienes locales; y d) los sistemas de clasificaciones (qué es comida/qué no, qué se puede consumir por edad/género, *sensu* Aguirre 2007) y el creciente incremento de la comida gourmet “for export”.

Los cambios observados en el patrón alimentario actual, permiten dar cuenta de la dinámica identidad local (Aguirre, 2017), la cual se va transformando a partir de los cambios en la relación entre gente, ambiente y tecnología, pero que mantiene una trayectoria identificable en el largo plazo. En efecto, el arraigo identitario de las poblaciones que residen en esta área (o cuyos orígenes familiares allí se encuentran, pero habitan en otras geografías, ver Castro y Fabron, 2018) se manifiesta en la preferencia y/o repetición de los patrones alimentarios de producción, elaboración y consumo de “comidas” locales, lo cual permite sustentar la soberanía alimentaria casi exclusivamente como resultado de la organización familiar de la agricultura local. Allí radica la importancia de esta articulación que une a personas con sentidos de pertenencia comunitarios a través de prácticas y representaciones alimentarias específicas de un territorio.

### **Referencias Bibliográficas**

AGUIRRE, P. (2007) “Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina”, en Marcelo Alvarez y Luisa V. Pinotti *Procesos socioculturales y alimentación* (pp. 161-190), Buenos Aires, Ediciones del Sol.

----- (2010) *Ricos Flacos y Gordos Pobres. La Alimentación en crisis*. Colección: Claves del Siglo XXI. Ed. Capital Intelectual (3 ed.).

----- (2017) *Una historia social de la comida*, Buenos Aires, Editorial Lugar.

ÁLVAREZ, M. y G. SAMMARTINO (2009) “Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca - Argentina” en *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol.18, pp. 161 - 175.

ARZENO, M. y C.A. TRONCOSO (2012) “Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina)”, en *Revista de Geografía Norte Grande*, 52, 71-90.

CASTRO, M. (2016) “Transmisión de Conocimiento y Análisis de Redes Sociales: implementación de métodos mixtos de investigación en un estudio sobre producción textil comunitaria” en *Redes. Revista Hispana para el análisis de Redes Sociales*. Vol. 27(2), pp.72-89.

CASTRO, C. y G. FABRON (2018) “Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina”, en *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional*, 51(18).

CENSO NACIONAL AGROPECUARIO (CNA) (1988) Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), Argentina.

----- (2002) Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), Argentina.

CENSO NACIONAL DE POBLACIÓN, HOGARES Y VIVIENDAS (CNPHyV) (2010) Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina (INDEC).

DÍAZ CÓRDOVA, D. (2015). “Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. Modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña” (tesis de doctorado). Universidad de Buenos Aires.

FABRON, G. (2016). “Investigaciones arqueológicas sobre las Formas de Organización de la Producción y Procesamiento Agrícola y sus variaciones temporales en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca en su intersección con la Puna (Provincia de Jujuy)” (tesis de doctorado). Universidad de Buenos Aires.

FABRON, G. y C. CASTRO (2017) Agricultura a pequeña escala en tierras altas y tierras bajas. Estudio comparativo entre la Quebrada de Humahuaca y el partido de Florencio Varela. m.s.

FABRON, G., D. DÍAZ CÓRDOVA y M. CASTRO (2017) Cuando los Alimentos vienen marchando: Alimentación y Migración del NOA al Sur del AMBA (Reunión de

Antropología del Mercosur), Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, Posadas, 4 al 7 de Diciembre de 2017.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS [FAO] (2012) Marco estratégico de mediano plazo de cooperación en Agricultura Familiar en América Latina y el Caribe 2012 – 2015. Documento aprobado por los países miembros en la XXXII Conferencia Regional de la FAO.

GARCÉS, V. (2002) Soberanía Alimentaria. Presentación en el Foro Social Mundial de Porto Alegre 2002. m.s.

GOLOVANEVSKY, L. y A. RAMÍREZ (2014) Población rural en Jujuy: dinámica, empleo y condiciones de vida según los censos de población del siglo XX (III Jornadas Nacionales sobre estudios regionales y mercados de trabajo), Facultad de Ciencias Económicas, San salvador de Jujuy, 4 al 5 de Septiembre de 2014.

HANNEMAN, R. (2001) *Introducción a los Métodos de Análisis de Redes Sociales*. California, Departamento de Sociología de la Universidad de California Riverside.

HERNÁNDEZ LLOSAS, M.I. (1998). “Pintosca yoc: Arqueología de quebradas altas” (tesis doctoral). Universidad de Buenos Aires.

----- (2005) Pintosca yoc and the archaeology of the arid puna and rift valley, northern Argentina, en *23° S Archaeology and Environmental History of the Southern Deserts*, pp. 186-198. Canberra, National Museum of Australia Press.

HOCSMAN, L.D. Trashumancia y sistema de uso común del territorio en la Cordillera Oriental (Salta) (IV Jornadas Rosarinas de Antropología Social Argentina), Facultad de Humanidades y Artes, Rosario, 2003.

LEONI, J.B. y G. FABRON (2017) “Paisajes productivos actuales y pasados en el sector norte de la Quebrada de Humahuaca”, en *Anuario de Arqueología*, 9, pp. 53-80.

LIENDO, R. (2014) “La agricultura familiar en la seguridad y soberanía alimentaria de Bolivia”, *Diálogos Textos breves sobre desarrollo rural solicitados por el IPDRS*, 125.

MANZANAL, M. y F. GONZÁLEZ (2010) “Soberanía alimentaria y agricultura familiar agricultura familiar. Oportunidades y desafíos del caso argentino”, en *Realidad Económica*, 255, pp. 12-42.

MANZANAL, M.; M. ARZENO; F. VILLAREAL; F. GONZÁLEZ y M. PONCE (2014) “Agricultura familiar y soberanía alimentaria. Diversidades territoriales de las políticas públicas en Misiones y Buenos Aires (Argentina)”, en *Eutopía* 6, pp. 11-24.

MORPHY, H. (1991) *Ancestral connections. Art and an aboriginal system of knowledge*, EE.UU., University Press.

OBSCHATKO, E.; M.P. FOTI y M.E. ROMÁN (2007) Los pequeños productores en la República Argentina: importancia en la producción agropecuaria y en el empleo en base al censo nacional agropecuario 2002. Argentina, Dirección de Desarrollo Agropecuario.

PIAGGIO, L. y A. SOLANS (2014) *Enfoques Socioculturales de la Alimentación. Lecturas para el equipo de salud*, Buenos Aires, Akadia.

RAMILO, D. N. y G. PRIVIDERA (2013) *La agricultura familiar en la Argentina: diferentes abordajes para su estudio*. N°20, Buenos Aires, Ediciones INTA.

REBORATTI, C. (2003) *La Quebrada. Un estudio geográfico, histórico y social de este Patrimonio de la Humanidad*, Buenos Aires, La Colmena.

SAMMARTINO, G.; V. SELDES y V. CASTELLANO (2013) Globalización, industrias culturales y producción local de alimentos en Quebrada de Humahuaca (VII Jornadas Santiago Wallace de Investigación en Antropología Social), Facultad de Filosofía y Letras, 27 al 29 de Noviembre de 2013.

SOVERNA, S.; P. TSAKOUMAGKOS y R. PAZ (2008) *Revisando la definición de agricultura familiar*, Buenos Aires, SAGPyA.

TERUEL, A.A. (2005) “Estructuras agrarias comparadas: la Puna argentina y el sur boliviano a comienzos del siglo XX”, en *Mundo Agrario* 6(11). Disponible en <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/numero11/>

TSAKOUMAGKOS, P., S. SOVERNA y C. CRAVIOTTI (2010). *Campesinos y pequeños productores en las regiones agroeconómicas de argentina*, Serie Documentos de Formulación, Buenos Aires, Imprenta de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

UNESCO (2003) Convention Concerning The Protection Of The World Cultural And Natural Heritage. World Heritage Committee, Documento WHC-03/27.COM/24. Paris.

VÍA CAMPESINA (2010) “Crisis y Soberanía Alimentaria: Vía Campesina y el tiempo de una idea”. Disponible en [www.viacampesina.org](http://www.viacampesina.org)

YACCOBACIO, H. (1991). “Sistemas de Asentamiento de los cazadores-recolectores tempranos de los Andes Centro-Sur” (tesis de doctorado). Universidad de Buenos Aires.

Recibido: 15/12/2017

Evaluado: 15/04/2018

Versión final: 18/06/2018

Cita sugerida:

Fabron, G. y M. Castro (2018). “Agricultura Familiar y soberanía alimentaria en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy)”. En: Revista de la Escuela de Antropología (XXIV), Facultad de Humanidades y Artes, Universidad Nacional de Rosario. Versión en línea disponible en:

<https://revistadeantropologia.unr.edu.ar/index.php/revistadeantropologia/article/view/Fabron.Castro>