



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Haciendo comestible la ciudad: Los indígenas urbanos de Leticia y sus redes desde la Soberanía Alimentaria

Blanca Yagüe Pascual

Universidad Nacional de Colombia

Sede Amazonia

Leticia, Colombia

2013

**HACIENDO COMESTIBLE LA CIUDAD:
LOS INDÍGENAS URBANOS DE LETICIA Y SUS REDES DESDE LA
SOBERANÍA ALIMENTARIA**

Por:

Blanca Yagüe Pascual

Tesis presentada para optar por el grado de

MÁGISTER EN ESTUDIOS AMAZÓNICOS

Línea de investigación

Desarrollo Regional en la Amazonia

Maestría en Estudios Amazónicos

Universidad Nacional de Colombia

Sede Amazonía

Director

Juan José Vieco Albarracín

Antropólogo

Leticia, Amazonas, Colombia

2013

*A mi familia,
cada vez más cerca.*

A todas las mujeres, deusas do cotidiano.

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que me han alimentado el cuerpo, el trabajo y el espíritu, a lo largo de estos cuatro años en el Amazonas.

Sin duda, este trabajo no podría haberse llevado a cabo sin la paciente colaboración de varias personas, con las que la relación se ha estrechado a raíz de la investigación y que ya forman parte de mi cotidianidad; me han abierto las puertas de su casa, me han hecho un hueco en sus cocinas y me han incorporado a sus redes. Agradezco profundamente a Palestina Ñeñetofe y a su familia - ¡a toda! -, por las horas compartidas, y a Sinfodiana Kuyoteka por tanto en tan poco. También a Yolanda Moreno, mujer de gran fortaleza, y a la familia suya, en especial a sus hijas Paola y Mayara. A Tránsito Rodríguez, que aunque en menor tiempo, la complicidad ha llegado igual; a su marido, Élvano Miraña, por acompañarnos.

Quiero agradecer también a otras mujeres que de manera menos evidente, han aportado mucho a esta investigación: a Felisa Asito Kirieteke y a Teresa Faerito, presencias constantes en todo este tiempo, y a Anastasia Candre, por acercarme a la lengua uitoto.

A Anitalia Pijachi, principalmente por su amistad y complicidad, pero también por su compromiso con su tierra y su gente, y por toda su ayuda en este proceso. A toda su familia, por hacerme sentir en casa.

A todas las mujeres y los hombres participantes de ReSa y CuNa, por permitirme acompañarles. A Cris Pinedo, por todo, dentro y fuera de los talleres. A Grecia Menitofe, por estar orgullosa de ser quién es. A Yodi y Nair. A las familias de los talleres de la CAN y de Barrio Nuevo, por permitirme hacer parte.

A CAPIUL, sobre todo a sus mujeres, por dejar asomarme desde el principio del proceso y colaborarame en este trabajo.

Los aportes de Damaris Gómez, Astrid Rodríguez y Marcia Chapetón han sido clave, ya desde cuando empezó a gestarse la idea de este proyecto.

A los docentes de la Sede Amazonia, especialmente a Juan José Vieco por su acertada orientación de este trabajo, y a Dany Mahecha por guiar mis primeros pasos. A Germán Palacio, Fernando Franco, Juan Álvaro Echeverri, Germán Ochoa, Allan Wood y Carlos Franky, por su interés y por la pertinencia de sus comentarios y aportes, que han trascendido esta investigación.

Especial mención a mis profesoras del Brasil, Emma Siliprandi y Josely Rimoli, por su enorme fortaleza y compromiso, por sus valiosos aportes a esta investigación y a mi formación como persona.

A Marta Pabón, por sus oportunas indicaciones; a Juana Camacho por el interés temprano y las conversaciones mantenidas.

No podían faltar aquí dos mujeres a las que debo mucho, por su paciencia y gran ayuda más allá de la biblioteca: Yamilé Marmolejo y Luz Edith Dávila. Tampoco pueden quedar por fuera las personas del Imani, que hicieron por abrirme las puertas a divulgar y mejorar mi investigación fuera de la Sede, en especial Carlos Zárate, Mildre Pérez, Nicolás Victorino y Paola Moreno.

A Adriana Porras Vaca, por escuchar y estar ahí, siempre. A Marco Tobón, por su inspirada amistad y eterna paciencia. A Solmi, Angélica, Mery y Aura, mujeres guía.

Como no podía ser de otra manera, a lo largo de estos semestres leticianos ha habido personas que han sido imprescindibles, por sus comentarios sobre mi trabajo - algunas hasta se han tomado la molestia de leer mis documentos de avance y comentarlos - y apoyo en otras cuestiones académicas, pero también - y aunque no todas lo sepan - por hacer que los días en el Amazonas valgan la pena. Imposible nombrarlas a cada una de ellas y sus diferentes contribuciones a mi trabajo y a mi vida, pero aquí enlisto, juntas pero no revueltas, a algunas de ellas: Alejandra Bedoya, Aleja Currea, Andrés León, Anna Premauer, Bárbara, Camilo Ernesto Morales, Carlos Rimoli, Carlos Rodríguez, Carolina Fonseca, César Barbosa, Daniel Marmolejo, Danitxa Moreno, Eduardo Gómez, Eva Vilaseca, Héctor Gómez Tello, Jenny Cueto, Jorge Aponte, Juana Cabrera, Lina Peláez, Luis Gabriel Quina, María Colino, Nerea Leturia, Pascal Blum, Tania Martínez, Sofía Cordero, Yair Agga, Yohana Pentevís. En especial a esas mujeres con las que he compartido sus historias y la mía, por las palabras de aliento en los momentos más difíciles.

A todo el equipo - pasado, presente y ausente - de *El Arador* y del Cine Pirata, por pensar una Leticia diferente y aportar su semillita para que lo sea.

A los que han contribuido por el camino, lejos del Amazonas pero siempre presentes, a que yo pueda estar aquí: a Diana Fonseca, por su amistad sin límites y su excelente logística; a Esdras Oliveira, por hacer posibles las revoluciones invisibles; a Ana Felicien por su alegría y su enérgica lucha; a Gina Fanchin, porque no podía faltar aquí. A Dani. A Javi. A Noema. A mi familia peruana, por darme tanta luz. A Alfonso Nasarre, por ser mi polo a tierra, siempre.

A Zé.

RESUMEN

Este trabajo surge de la discusión entre los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria, para, tomando los elementos de este último, mirar el comportamiento alimentario de los indígenas urbanos de Leticia y sus redes de intercambio. Además, hace un repaso de los proyectos institucionales más relevantes en ese campo y su impacto en la población leticiana en general y los indígenas urbanos en particular. Todo ello, atravesado por un enfoque de género que analiza el significado de las diferentes relaciones de mujeres y hombres con los alimentos, así como sus transformaciones.

Palabras clave: Soberanía alimentaria, seguridad alimentaria, antropología de la alimentación, indígenas urbanos, culturas amazónicas, género.

ABSTRACT

This work arises from the discussion between the concepts of food security and food sovereignty, and by taking the elements of the last one, study the eating characteristics of urban indigenous of Leticia and their exchange networks. In addition, it makes an overview of the most relevant institutional projects in this field and its impact on the indigenous and non indigenous population of Leticia. The whole investigation has a gender approach that analyzes the significance of the different relationships of women and men with food and its transformations.

Keywords: Food sovereignty, food security, anthropology of food, urban indigenous, Amazonian cultures, gender.

MENÚ (o contenido)

	<u>Pág.</u>
RESUMEN	6
LISTA DE MAPAS	10
LISTA DE FIGURAS	10
LISTA DE TABLAS	10
LISTA DE FOTOS	11
INTRODUCCIÓN	13
Apertivo... para abrir el apetito.....	13
Sobre la organización y estructura de esta tesis.....	16
1. LA PLAZA DE MERCADO: La Soberanía Alimentaria	21
1.1. La emergencia de un concepto político.....	21
1.2. Más allá de tener qué comer	22
1.3. ¿Por qué, entonces, la Soberanía Alimentaria?	31
1.4. Aportes desde la Antropología de la Alimentación.....	33
1.5. Género en la Soberanía Alimentaria.....	38
2. UN VISTAZO AL SUPERMERCADO	41
2.1 Alimentos globalizados	41
2.2 Cadenas globales de alimentos	42
3. LA COCINA	46
1.1 Una Amazonia urbana.....	46
1.2 Características de la urbanización en la Amazonia colombiana	54
1.3 La ciudad de Leticia.....	56
RECETA 1. SANCOCHO INSTITUCIONAL.....	66
A. Ingredientes	66
1. La Seguridad Alimentaria definida por el Estado colombiano	66
2. La problemática alimentaria en Leticia desde la perspectiva institucional	70
3. Entidades trabajando la cuestión alimentaria en Leticia y sus aportes	73
B. Preparación.....	82
1. Entrevistas a informantes clave.....	82

C. El plato	84
1. Formación en Barrio Nuevo.....	84
2. Los talleres de la Comunidad Andina.....	90
3. ReSA Urbano.....	97
4. Culinaria Nativa en el casco urbano de Leticia.....	102
D. Sugerencia de presentación.....	108
RECETA 2. POLLO CON TUCUPÍ. Encuentros culinarios en la ciudad.....	110
A. Ingredientes	110
1. La Amazonia como eslabón en la cadena global	110
2. La zona de régimen aduanero especial de Leticia	112
B. Preparación.....	115
1. Etnografía urbana.....	115
C. El Plato	121
1. Los indígenas urbanos de Leticia: partiendo de tres familias	121
1.1 Los Kiriya-teke-Ñeñetofe.....	122
1.2 La familia Moreno	129
1.3 Tránsito Rodríguez y Élvano Miraña	133
2. Extendiendo las redes de intercambio de alimentos en la ciudad.....	136
2.1 Tirando del hilo	136
2.2 Tres redes conectadas	144
3. Escenarios para el intercambio	146
3.1 Un sábado en el mercado indígena. Expresiones de etnicidad en ambiente urbano.	146
3.2 Esperando el avión.....	155
3.3 Sabores tradicionales en menús urbanos o cómo los blancos comen comida de indo.	160
3.4 Cabildo de los Pueblos Indígenas Urbanos de Leticia (CAPIUL)	162
D. Sugerencia de presentación.....	180
RECETA 3. CASABE. Mujer amazónica en transformación.....	184
A. Ingredientes	184
1. Sobre el concepto de género	184
2. El Ecofeminismo.....	186
3. La chagra en las relaciones de género de las culturas amazónicas	187
B. Preparación.....	190
1. Transversalización del análisis sensible al género	190

C. El plato	192
D. Sugerencia de presentación.....	194
POSTRE: degustación final.....	197
GOLOSARIO	201
ADEREZOS.....	202
ADEREZO 1. Características de la Amazonia colombiana.....	202
ADEREZO 2. Mapa político-administrativo Departamento del Amazonas.....	206
ADEREZO 3. Legislación de Aduanas de Manaus, Iqitos y Leticia	207
ADEREZO 4. Productos internacionales en Leticia	211
ADEREZO 5. Proyecto de la Comunidad Andina	212
ADEREZO 6. Cuaderno de campo (fragmentos)	215
ADEREZO 7. Redes de intercambio de las tres familias	223
ADEREZO 8. Un día en el mercado indígena de Leticia.	227
OTROS RECETARIOS (Bibliografía)	235
RECETARIOS AUDIOVISUALES.....	252
WEBGRAFÍA O RECETARIO VIRTUAL	253

LISTA DE MAPAS

- Mapa 1.** Anillo de Poblamiento de la Gran Amazonia
- Mapa 2.** Principales ciudades de la Amazonia
- Mapa 3.** Amazónica Colombiana. Enclaves geopolíticos y económico extractivos
- Mapa 4.** Municipios de Leticia y Puerto Nariño

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1.** Familia Kiriya-teke-Ñeñetofe
- Figura 2.** Familia Moreno
- Figura 3.** Núcleo familiar de Tránsito Rodríguez
- Figura 4.** Red de intercambio de alimentos de Palestina
- Figura 6.** Red de intercambio de alimentos de Yolanda
- Figura 7.** Red de intercambio de alimentos de Tránsito
- Figura 8.** Logo de CAPIUL

LISTA DE TABLAS

- Tabla 1.** Cobertura de los servicios públicos en la ciudad de Leticia
- Tabla 2.** Porcentaje de establecimientos económicos no agropecuarios
- Tabla 3.** Ejes, principios orientadores, estrategias y líneas de política del CONPES 113
- Tabla 4.** Principales instituciones que trabajan seguridad alimentaria en Leticia
- Tabla 5.** Relación de informantes clave y perfil profesional
- Tabla 6.** Comunidades participantes y Escuelas de campo correspondientes
- Tabla 7.** Comunidades y ambientes en los que se ubican
- Tabla 8.** Menú en casa de Palestina
- Tabla 9.** Menú en casa de Yolanda
- Tabla 10.** Menú en casa de Tránsito
- Tabla 11.** Precio de los envíos por carga de SATENA
- Tabla 12.** Indígenas censados y afiliados a CAPIUL
- Tabla 13.** La Amazonia colombiana por regiones

LISTA DE FOTOS¹

- Foto 1.** Barrio San Martín sobre el caño.
- Fotos 2 y 3.** Basuras en el Parque Orellana
- Fotos: 4 y 5.** Durante los talleres en Barrio Nuevo
- Fotos 6 y 7.** La primera cosecha y preparando abono orgánico.
- Foto 8.** Entrega de diplomas a los participantes de la Isla de la Fantasía.
- Fotos 9 y 10.** Talleres realizados por la psicóloga.
- Foto 11.** Calle de Barrio Nuevo.
- Foto 12.** Barrio Porvenir-Castañal
- Foto 13.** Taller CuNa en el Porvenir
- Foto 14.** Familia Kiriya-teke-Ñeñetofe
- Fotos 15 y 16.** La casa del el barrio Punta Brava y del Yupatí.
- Foto 17.** Palestina preparando la cena.
- Foto 18.** Gilma preparando el almuerzo
- Foto 19.** Sinfodiana en el huerto de Palestina.
- Foto 20 y 21.** Casa de Yolanda Moreno en el barrio San Martín
- Foto 22.** Tránsito Rodríguez, Arturo Rodríguez y Élvano Miraña
- Fotos 23 y 24.** Almuerzo del Plan de Salvaguarda en CAPIUL
- Foto 25.** Reunión familiar espontánea en casa de Yolanda
- Fotos 26 y 27.** Almuerzos en la universidad
- Fotos 29 y 30.** Cartel y vendedoras
- Fotos 31 y 32.** Plaza de mercado nueva y vendedores
- Fotos 33 y 34.** Encomiendas
- Foto 35.** Fila de encomiendas
- Foto 36.** La carga de Danitxa Moreno

¹. Si no se especifica otra fuente, las fotografías son de la autora

Foto 37. El himno nacional

Foto 38. Juramento del equipo de gobierno de CAPIUL

Fotos 39 y 40. Marcha del Día Indígena

Foto 41. Maloca urbana de CAPIUL

Foto 42. Abuelas preparando la caguana de piña

Foto 43. Alistando los envueltos de yuca

Foto 44. Reunión del 24 de enero de 2013

Foto 45. Mujeres de CAPIUL pelando chontaduro

Foto 46. Teresa Faerito vendiendo su casabe en el mercado.

Foto 47. Turistas fotografiando a un mototaxista comiendo mojojey.

INTRODUCCIÓN

Aperitivo... para abrir el apetito

Cuando llegas a Leticia sin conocer prácticamente nada de la selva y sus habitantes, todo, hasta el desenvolverse en el cotidiano, se convierte en un aprendizaje. Algo tan básico, tan primario como el comer puede llegar a ser todo un reto cuando se entra en contacto con los alimentos de la región, un universo totalmente desconocido para alguien que, como yo, ha crecido en otras latitudes y tiene el paladar acostumbrado a otros sabores. Y, como en otras cuestiones del día a día, en el comer ese aprendizaje nunca termina. Para mí, el llegar a Leticia significó, en gran medida, un (re)comienzo, y puedo decir, sin exagerar, que tuve que aprender a comer (de nuevo). Todavía hoy, más de cuatro años después, me sorprendo con alguna fruta de chagra que no soy capaz no ya de nombrar, sino de adivinar cómo hacer para llevármela a la boca, con alimentos cuyo proceso de preparación es un misterio o con platos cuya combinación de ingredientes nunca se me habría ocurrido.

Pero Leticia es, también, un lugar de encuentro de diferentes gastronomías, de culturas alimentarias traídas por los habitantes de otras regiones, y donde los productos llegados en barco o avión incrementan aún más la gran diversidad de alimentos que ofrece la Amazonia.

Sin embargo, no es difícil imaginar que no todo el mundo que vive en Leticia come igual. Y no es sólo una cuestión de gustos o preferencias: detrás de cada comida hay también condicionantes económicos y culturales que son importantes en la elección del menú.

Antes de que este trabajo se consolidara, y antes incluso de tener construido el proyecto de investigación, mi interés en la cuestión alimentaria en la ciudad de Leticia había despertado muchos interrogantes que me asaltaban en la cotidianidad de las comidas que compartía -y comparto- con los indígenas: ¿qué alimentos regionales están en las cocinas leticianas?; ¿qué hace que se puedan encontrar productos de otros continentes en el medio del Amazonas?; ¿por qué los alimentos que preparan los indígenas no se consiguen fácilmente en la ciudad?; ¿quién come qué?; ¿cómo han manejado las instituciones las problemáticas que surgen en la ciudad alrededor de las cuestiones alimentarias?; ¿qué motiva que habiendo tanto pescado en Leticia, las familias indígenas lo envíen desde sus territorios, tan lejanos, incluso cuando son las mismas especies que se pueden encontrar aquí?; ¿qué relación tiene la comida con “seguir siendo indígena” en la ciudad?; ¿de qué manera están los hombres “entrando en la cocina” y las mujeres “saliendo” de ella?; ¿es la Soberanía Alimentaria un concepto desde el que puede relacionar todo esto?.

A través de este trabajo he tratado de responder algunos de estos y otros interrogantes, algo que, más allá de la investigación, ha formado parte de mi quehacer diario, pues constantemente estoy interaccionando con alimentos y comensales, con recetas y sabores, con chagreras y cocineras, con vendedoras y comerciantes. Se podría decir, entonces, que todo el tiempo he estado “haciendo campo”, o que el trabajo de campo nunca termina; al menos, mientras viva en Leticia.

En este contexto, el objetivo del presente trabajo es entender cómo los indígenas urbanos de Leticia se relacionan con y a través de los alimentos. Para entender esto, se aborda por un lado cómo las instituciones de protección social que operan en Colombia, y más concretamente en Leticia, perciben las problemáticas relacionadas con la alimentación de los habitantes de la ciudad y

de qué manera tratan de resolverlas. Por otro lado, me interesa conocer cómo los indígenas urbanos perciben y resuelven sus problemas alimentarios, y si las actuaciones institucionales se corresponden con la manera en que este grupo poblacional actúa.

Hay que tener en cuenta aquí que pensar en indígenas urbanos implica situarlos en una posición de desplazamiento y movilidad territorial pero donde se mantienen las conexiones con el lugar de origen étnico, el cual se recrea también a través de la alimentación. Pero además, en la ciudad el contacto e intercambio cultural con otras etnias y el mundo occidental es grande, donde necesariamente se van a dar una serie de transformaciones que de la misma manera van a reflejarse en la cuestión alimentaria.

En esa medida, es central para este trabajo la construcción y caracterización de las relaciones sociales que los indígenas urbanos tejen alrededor de los alimentos para poder comprender cómo operan respecto de la movilidad territorial, la identidad, las diferencias generacionales, las relaciones familiares y el género.

Con relación al género, aspecto presente a lo largo de todo el trabajo, se presta atención a las diferentes maneras que tienen de relacionarse con los alimentos tanto las mujeres como los hombres y lo que esto implica en las relaciones entre ellos. Sobretudo, en el contexto urbano de Leticia donde se dan esos contactos interculturales que llevan a transformaciones en la manera de hacer y pensar el género.

Con todo esto se logra tener una percepción amplia acerca de cómo los indígenas urbanos de Leticia hacen para alimentarse en la ciudad y todo lo que ello implica.

Sobre la organización y estructura de esta tesis

“Cocinar” esta tesis ha sido un proceso largo, a fuego lento, donde durante varios años se han conjugado esfuerzos, ingredientes, sabores, saberes y sentires a la vez cotidianos y extraordinarios.

Por ello, he considerado que la mejor manera de presentar este trabajo es a modo de recetario, pues sólo siguiendo el proceso por el cual se han elaborado estos platos es que se puede degustar el menú completo, en toda su extensión, y entender, precisamente, cómo los indígenas urbanos de Leticia hacen comestible la ciudad.

Para hacer más comprensible el por qué de esta organización – y denominación – de los diferentes “capítulos”, se explica a continuación de manera más detallada qué incluye, y por qué, cada apartado.

En la primera parte, “**la plaza de mercado**”, se presenta el trasfondo de la tesis, el concepto en el que se enmarca y que sirve de telón de fondo, de punto de partida, y de dónde han salido los ingredientes que se necesitan en cada una de las recetas para elaborar los platos finales; se trata de la Soberanía Alimentaria. Aquí, se define el concepto y se plantea una pequeña discusión teórica sobre las diferencias y similitudes con la seguridad y la autonomía alimentaria, para finalmente plantear por qué se ha elegido este concepto y qué implica. También se introducen elementos de la Antropología de la Alimentación, disciplina que ha aportado mucho a esta tesis; además de presentar brevemente la cuestión de género, que forma parte del concepto mismo de Soberanía Alimentaria, pero que considero necesario resaltar y trabajar de forma específica por diversos motivos que también se desarrollarán, y que llevan a mirar esta cuestión de manera transversal en todo el trabajo.

Doy también “**un vistazo al supermercado**”, puesto que hoy en día este lugar tiene mucha importancia a la hora de conseguir alimentos en la ciudad, distinguiéndose sobre todo por el tipo de éstos: los alimentos globalizados. Es aquí donde se consiguen, no sólo pero principalmente, los alimentos procesados industrialmente, que, a través de las cadenas globales, viajan hasta los estantes del supermercado.

A continuación, en “**la cocina**”, el foco se centra en el escenario, más íntimo, donde las recetas se desarrollan, donde tiene lugar todo el proceso culinario, conjugando alquímicamente los ingredientes y estableciendo las características particulares que llevan a estos platos, en base al contexto específico en el que todo tiene lugar: la ciudad amazónica de Leticia. Se hace un breve repaso a los procesos de urbanización en la región amazónica en general y de la Amazonia colombiana en particular, describiendo sus representaciones actuales, así como sus implicaciones para el ambiente socioecológico. Finalmente, se presenta el lugar de estudio, la cocina de esta tesis, y cuyas características generales van a permitir acercarnos a cómo es y cómo funciona la ciudad.

El cuerpo de este recetario lo componen, como no podría ser de otra manera, una serie de recetas amazónicas, leticianas, que se componen de 4 partes: “los ingredientes”, que son conceptos o puntos de partida, elementos clave que son la base de la receta; “la preparación”, donde se explica cómo se ha llevado a cabo (un acercamiento metodológico); “el plato” en sí, que es el resultado de la investigación, conjugando los ingredientes y siguiendo las pautas de preparación; y la “sugerencia de presentación”, donde se analizan de manera crítica esos resultados, proponiendo una discusión al respecto y planteando algunos interrogantes sobre los que sería interesante seguir profundizando.

En la primera receta, el “**sancocho institucional**”, los ingredientes de los que se parte son, por un lado, la concepción de la problemática alimentaria a los ojos de las instituciones que hacen presencia en Leticia, y por otro lado, la revisión de éstas y su relación con proyectos orientados a alguna cuestión alimentaria. En la preparación, se delimitan las entrevistas realizadas a informantes clave de la coordinación o ejecución de estos proyectos, y se adelanta la utilización de la etnografía urbana en los espacios que se prestaron para ello: los talleres llevados a cabo por diferentes instituciones en el marco de diversos proyectos. Sin embargo, esta metodología se desarrollará en profundidad en la siguiente receta, por ser la base de la misma. El plato lo componen cuatro proyectos en los cuales se participó de manera activa, describiéndolos con detalle e incluyendo las apreciaciones de sus responsables y participantes. Finalmente, en la sugerencia de presentación, se realiza una valoración crítica de estos procesos, y, en base a lo analizado, se plantea una discusión acerca del impacto que tienen para la seguridad alimentaria así como en otras esferas de la vida en Leticia.

En una segunda receta, “**pollo con tucupí**”, los ingredientes parten de la Antropología de la Alimentación y de los elementos que nos proporciona en el contexto amazónico. Así mismo, se realiza una contextualización de los alimentos globalizados, sus características y su presencia en la ciudad, a través del régimen aduanero especial. Para preparar esta receta, se ha utilizado la etnografía urbana, a partir de una observación participante que ha consistido en el acompañamiento a una serie de actores en todos los procesos y espacios de producción, consecución, intercambio, preparación y consumo de alimentos. Para ello, se ha partido de tres familias, y se ha ido ampliando el grupo de trabajo a medida que se ha ido conformado una red de intercambio de alimentos. El plato da como resultado una profundización en la cotidianidad de las familias de las cuales se ha partido y su comportamiento alimentario, así

como las características de la red de intercambio que se teje a su alrededor. Además, se tienen en cuenta de manera específica algunos de los espacios más significativos en los que se expresan estas redes: el mercado indígena, el aeropuerto, los restaurantes y puestos de comida, y el Cabildo de los Pueblos Indígenas Urbanos de Leticia (CAPIUL). Finalmente, la sugerencia de presentación analiza críticamente las implicaciones ambientales de pollo con tucupí, así como la importancia de las redes sociales conformadas alrededor de los alimentos.

La última receta, “**casabe, mujer indígena en transformación**”, está dedicada a trabajar en profundidad la cuestión de género que ha estado presente en todo el proceso. Los ingredientes de los que se parte son, precisamente, los puntos de encuentro entre el género, la soberanía alimentaria y los pueblos indígenas. La preparación se basa en aplicar un enfoque sensible al género de manera transversal a lo largo de toda la investigación, tomando algunos elementos de análisis desde los feminismos, concretamente desde el Ecofeminismo. El plato, el resultado, es una detallada relación de las diferentes maneras que se han encontrado de relacionarse con los alimentos y los procesos que los rodean según el género, así como los cambios que aparentemente se están dando en las maneras de entender y expresar el género entre los indígenas urbanos de Leticia a partir de estas interacciones con los alimentos y sus espacios de intercambio. Para terminar, la sugerencia de presentación ahonda en esta posible transformación y cuestiona la manera en que se está tratando, plantando una discusión sobre aspectos a tener en cuenta de cara a enfrentar esta realidad.

Para cerrar, hay un “**postre**”, una degustación final, que a modo de conclusión pretende volver sobre las cuestiones más importantes tratadas en las tres recetas, haciendo más evidente la estrecha relación entre éstas y enfatizando la necesidad de integración de estos elementos de la realidad alimentaria de los

indígenas urbanos de Leticia. Aquí, se vuelve sobre la Soberanía Alimentaria para mirar estos procesos desde este concepto. Pero el postre deja también una serie de interrogantes en la boca, planteando aquellas preguntas que no se han podido responder y que sería interesante tratar de digerir.

Para terminar, se adjunta un *golosario* con la explicación de algunas especificidades culinarias de la región, así como una serie de aderezos, a modo de anexo, que condimentan la tesis y completan su sabor, incluyéndose además una relación - bibliográfica - de otros recetarios consultados para este trabajo.

Con este recetario, lo que se pretende no es sólo que se “pueda masticar” la cuestión que aquí se plantea, mostrar y hacer comprensible cómo los indígenas urbanos de Leticia hacen comestible la ciudad. Lo más importante es que estos platos “alimenten” futuras investigaciones académicas o, de manera más práctica, que puedan ser parte del menú a tener en cuenta en las acciones desde las instituciones u otras organizaciones alrededor de la cuestión alimentaria en Leticia. Pero sobre todo, que permita a la sociedad civil en general y a los indígenas urbanos en particular, tener una idea de cómo se ven desde la academia y desde la Soberanía Alimentaria estos procesos de los que hacen parte, y cuáles son las debilidades y fortalezas que existen y que puede ser útil conocer para alimentar la vida cotidiana y política en la ciudad de Leticia.

1. LA PLAZA DE MERCADO: La Soberanía Alimentaria

1.1. La emergencia de un concepto político

En el actual contexto de crisis alimentaria global, que se agudizó entre 2007 y 2008 pero que no ha mejorado significativamente con el paso del tiempo (GRAIN y Entrepueblos 2008, Roa Avendaño 2009, Fajardo Montaña 2011, Ruíz Acosta 2011), se siguen perpetuando las causas del hambre en el mundo, que van más allá de unas coyunturas climáticas o de especulación financiera, y que hunden sus raíces en la estructura misma del sistema agroalimentario global (Rivera et al. 2011a: 19). Se trata pues de una crisis estructural, donde la subida en los precios de los alimentos básicos se ha disparado debido a la inversión financiera especulativa en la alimentación, la concentración cada vez mayor en la cadena de suministro y la creciente dependencia de los combustibles fósiles (Rivera et al. 2011a: 19-25).

En este panorama, la Soberanía Alimentaria constituye una propuesta alternativa global al modelo de desarrollo en el que se inscribe el sistema agroalimentario causante de la crisis (Rivera et al. 2011b:2), pues así como sus causas obedecen a dinámicas globales también sus implicaciones se extienden a lo largo del planeta y las repercusiones de este modelo son palpables en todos los países y regiones. Por eso, la relevancia política que ha alcanzado la reivindicación de la Soberanía Alimentaria desde organizaciones y colectivos de todo el mundo no tiene precedentes (Rivera et al. 2011a: 18), siendo cada vez más un elemento central en las reivindicaciones de una amplia gama de asociaciones.

1.2. Más allá de tener qué comer

Casi a la par que la organización que le puso nombre (La Vía Campesina), la Soberanía Alimentaria como concepto nace en un contexto social y político concreto, en el cual las cifras del hambre llamaban la atención de la comunidad internacional, y donde los mercados y el agronegocio aumentaban su poder a escala mundial (Desmarais 2007:56).

Entonces solamente se hablaba de Seguridad Alimentaria, concepto con el cual la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), tras la crisis de escasez de alimentos de 1974, defendía “el derecho y el acceso a la alimentación por parte de toda la población del planeta” (Vivas 2011: 8). A esta definición inicial se le fueron agregando elementos, como la calidad, la adecuación nutricional o las preferencias culturales (Cañada 2006:2). Pero fue durante la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996 que se definió el concepto que han adoptado otros organismos internacionales, indicando que existe seguridad alimentaria

*"cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a los alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida sana y activa"*².

Esta definición determina que la Seguridad Alimentaria sea entendida desde un principio como la **disponibilidad de alimentos para cubrir las necesidades básicas de la población**. Se basa en los conceptos de disponibilidad, acceso, uso y estabilidad en el suministro de alimentos (HEGOA y ACSUR-Las Segovias

². Definición oficial de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) establecida durante la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996 (www.fao.org, última revisión 16 de diciembre de 2012).

2010: 79), así como en la salubridad e inocuidad de los alimentos (Graterol y Camacho 2007: 2).

También en 1996, en la Conferencia Internacional de Tlaxcala (México), Vía Campesina³ define Soberanía Alimentaria por primera vez, llevando el concepto después, ese mismo año, a la Contra-Cumbre en Roma paralela a la organizada por la FAO. La propuesta de entonces ha ido modificándose, pues se trata de un concepto dinámico que va incorporando otros intereses colectivos y ajustándose a contextos diversos (Rivera et al. 2011b: 8), y hoy en día Vía Campesina entiende la Soberanía Alimentaria como:

“el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, pesqueras, alimentarias y de tierra, que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producir los alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades”⁴

La principal diferencia entre estos dos conceptos, además del contexto político en que surgieron y los actores que los formularon y los aplican, es que mientras

³. Vía Campesina se autodefine como un movimiento internacional de campesinos, pequeños y medianos productores, “sin tierra”, mujeres rurales, indígenas, jóvenes rurales, migrantes y trabajadores agrícolas. Es un movimiento autónomo, pluralista y multicultural, independiente de ninguna afiliación política, económica o de otro tipo. Su objetivo es desarrollar solidaridad y unidad entre pequeños productores para promocionar la igualdad de género y la justicia social en las relaciones económicas; la conservación de la tierra, el agua, las semillas y otros recursos naturales; la Soberanía Alimentaria y una producción agrícola sustentable. En la actualidad el movimiento cuenta con 150 organizaciones de 70 países distintos, representando a unos 200 millones de campesinas y campesinos. (www.viacampesina.org, último acceso 15 de diciembre de 2012). Anotar aquí que debido a la fuerte presencia de los colectivos latinoamericanos, la Vía Campesina tiene gran influencia de estas experiencias (Desmarais, 2008).

⁴. Vía Campesina (www.viacampesina.org, último acceso 15 de diciembre de 2012)

la Seguridad Alimentaria es una **definición de un objetivo y puede ser interpretado y llevado a cabo de múltiples maneras**, la Soberanía Alimentaria es una **propuesta política de cara a un cambio estructural para construir un nuevo modelo de sociedad**, también abierto a una diversidad de representaciones según el contexto, pero con esa línea política clara.

La Soberanía Alimentaria como propuesta ha incorporado no sólo a los productores sino que ha integrado todos los actores y elementos del sistema agroalimentario (producción, distribución, consumo), recuperando los derechos colectivos. Su aplicación implica una estrategia concreta que se opone al modelo dominante de la globalización neoliberal (Rosset 2004: 2; Vivas 2011: 9). Sin embargo, en la Seguridad Alimentaria sí tiene cabida este modelo de dependencia y sometimiento y sus políticas de libre mercado, exportaciones y transgénicos mientras que se elimine el hambre. Es el modelo herencia de la Revolución Verde⁵.

Si analizamos las consecuencias políticas que tendría la aplicación de ambos modelos (pues de otra forma no sería posible la comparación al tener naturalezas diferentes) (Rivera et al. 2011b: 33) la seguridad alimentaria puede

⁵. El término "Revolución Verde" fue acuñado por el director de la USAID William Gaud en 1968, pero el movimiento se inició ya en 1963, cuando la FAO, a raíz de un Congreso Mundial de la Alimentación, decidió impulsar un plan de desarrollo agrario a nivel mundial (el *World Plan for Agricultural Development*) (GUTIERREZ J, 2000). Se trataba de incrementar la productividad agraria a toda costa, lo cual estaba justificado por una necesidad creciente de alimentos que se atribuía al aumento de la población mundial. El modelo se dirigió desde los gobiernos de los países más desarrollados, y estaba destinada a implantarse a gran escala en los países del recientemente inventado "Tercer Mundo" (Escobar 1998). Las principales características de este modelo, altamente dependiente de los combustibles fósiles, son: el uso de semillas de nuevas variedades de alto rendimiento (semillas mejoradas), la utilización masiva de fertilizantes y plaguicidas químicos, una mecanización del campo y un aumento de los cultivos de regadío. Todo esto ha tenido fuertes consecuencias para el ambiente natural y el social.

llegar a entorpecer e incluso impedir la Soberanía Alimentaria, al contradecir sus premisas básicas.

Es decir, la diferencia fundamental entre estos dos conceptos es que la Seguridad Alimentaria, en tanto objetivo a alcanzar, no determina dónde se producen esos alimentos que van a satisfacer las necesidades básicas, ni quién lo hace o bajo qué condiciones. De esta manera el mercado internacional y la desigualdad de condiciones que lo caracterizan tienen cabida, abriéndose las puertas a la importación de alimentos baratos de terceros países, haciendo a los pueblos más dependientes del mercado y de unas condiciones impuestas desde fuera, pues esta dinámica, conocida como *dumping*, consigue desplazar los alimentos propios y hundir la producción local (Cañada 2006: 2). En esta lógica de libre mercado, “cada territorio debe especializarse en aquellas actividades que le permita tener ventajas comparativas en relación a otras zonas del planeta en una economía fuertemente globalizada”, priorizando cultivos destinados a mercados lejanos (Cañada 2006: 2), y descuidando los locales que se verán invadidos de productos foráneos. Así, en nuestros supermercados encontramos alimentos globalizados, pertenecientes a otras culturas alimentarias, producidos a muchos kilómetros de distancia y que por las lógicas del mercado y todo tipo de intercambios económicos, llegan incluso a lugares aparentemente remotos. Sin embargo, los costos ambientales de esta circulación permanecen ocultos y muchas son desconocidos por los consumidores.

La misma FAO, en sus informes sobre *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*, cae en contradicciones, reflejando un “un discurso parcial de tipo occidentalista” pues no cuestiona el desequilibrio del sistema económico dominante y aborda la “problemática de la inseguridad alimentaria de manera superficial y en clave de mercado”, aconsejando a los países la exportación de

alimentos para alcanzar el desarrollo y tener acceso a alimentos importados (Toro Sánchez y Gagliardini 2006: 17).

Este modelo agroalimentario industrial, altamente insostenible, está fomentado por organizaciones como el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional o la Organización Mundial del Comercio (Vivas 2011: 10), a cuyos dictámenes se oponen radicalmente organizaciones como la Vía Campesina, exigiendo que los alimentos y la agricultura queden fuera de los acuerdos comerciales internacionales, regionales y bilaterales (Rosset 2004: 4), controlados por el capital financiero y los agronegocios.

Todo esto ha llevado a la transformación conceptual de los alimentos, las semillas y los recursos naturales, al ser considerados meras mercancías con las que pueden enriquecerse las transnacionales, eliminándose así las dimensiones ecológicas y culturales que los caracterizan. Es así, con medidas como las patentes a las formas de vida, que el campesinado y los pueblos indígenas pierden el control sobre los recursos que han manejado ancestralmente para producir alimentos (Desmarais 2007: 60). Entendiendo de esta manera el concepto, la seguridad alimentaria “tan sólo contribuye a crear más pobreza, marginación y hambre” (GRAIN 2006: 2).

La seguridad alimentaria ha sido frecuentemente despojada de su significado original (Rosset 2004: 1; Vivas 2011: 8) mediante su uso “indiscriminado e interesado” por algunos gobiernos y organizaciones que sólo cuentan con que haya un acceso al mercado, lo que ha llevado algunos autores a sentir la necesidad de diferenciar ambos conceptos dejando clara la primacía política que tiene la soberanía alimentaria como “construcción de poder popular alternativo al modelo de desarrollo y al régimen de dominación capitalista” (Roa Avendaño et al. 2010: 9).

En un mundo globalizado, la Soberanía Alimentaria surge como un movimiento de lucha y reivindicación a nivel mundial, pero con un foco de aplicación local; su eje central es la autonomía local (GRAIN 2006: 1). Promueve un desarrollo endógeno sustentable a todos los niveles, que implica una transformación del modelo actual de desarrollo y las relaciones internacionales de poder, así como una transformación social pero también política.

Esta transformación necesariamente incluye el lograr la equidad de género, puesto que sin ello, no puede haber justicia social. En ese sentido, se entiende que el acceso a la tierra y a los recursos debe darse de forma igualitaria para hombres y mujeres (León y Senra 2009), y todo el proceso de obtención y de producción de alimentos debe hacerse mediante una redistribución de las tareas entre ambos (Guillamón 2009: 49). Se es consciente de la necesidad de visibilizar, valorar y promover el trabajo de las mujeres, además de fomentar su incorporación de forma equitativa en las estructuras organizativas y de responsabilidad. Es una parte más de la justicia social por la que lucha la Soberanía Alimentaria, pero que requiere una atención específica por las características concretas que tiene la desigualdad de género y las causas y mecanismos que la generan y perpetúan.

Un ejemplo significativo de la relación entre género y Soberanía Alimentaria viene de la mano de la Vía Campesina, especialmente de sus mujeres, que han avanzado enormemente “en la implementación de una estrategia de género que permita la construcción de la soberanía alimentaria desde una perspectiva feminista” (Rivas et al. 2011b: 134).

Por otro lado, aunque la Soberanía Alimentaria en sus inicios se enfocaba fuertemente en los productores, cada vez se está entendiendo como una alianza

entre éstos y los consumidores (Gómez 2010; 2). Abarca también el “derecho de los consumidores de acceder a alimentos sanos, accesibles, culturalmente apropiados con la gastronomía y la historia culinaria de su país, producidos localmente” (Cañada 2006:3). Se han creado mecanismos que acerquen a ambos actores, basados en los circuitos cortos de comercialización, que eliminan intermediarios y aumentan la solidaridad entre espacios urbano y rural (Vivas 2011: 24). Pero la Soberanía Alimentaria también ha llegado a los habitantes de las ciudades en forma de agricultura urbana y periurbana (GRAIN 2006: 4), con lo que de ser meros consumidores han pasado a implicarse en la producción de alimentos, así sea a pequeña escala o para el autoconsumo. Por lo tanto, la Soberanía Alimentaria en la ciudad tiene también una gran diversidad de expresiones.

Quiero aclarar aquí, tal y como apunta Gómez, que con este análisis no se está tratando de reducir la discusión a una dicotomía, sino mostrar, a través de las fronteras –a veces difusas – y de las implicaciones de los dos conceptos, que así como las instituciones y los movimientos sociales son heterogéneos, hay un conjunto de actores diversos con distintas realidades históricas e intereses en conflicto (Gómez 2010: 3), lo que en suma conforma un acervo conceptual y relacional de gran complejidad y diversidad.

De hecho, los dos modelos de agricultura (la industrial del agronegocio y la producción campesina a pequeña escala) están presentes tanto en los países del centro como en los empobrecidos de la periferia, lo que rompe con la separación clásica norte/sur (Cañada 2006: 2). Algo que ocurre así mismo con la resistencia: organizaciones como la Vía Campesina han demostrado que la

lucha también está globalizada⁶, pues es “una expresión de las nuevas culturas políticas de carácter global” (Rivas et al. 2001b: 8); así como la Soberanía Alimentaria ha revelado que “la competencia no es entre Norte y Sur” (Palabras de Henk Hobbelink en Vivas 2011: 11). Muy al contrario: supone un escenario común para que comunidades campesinas de cualquier lugar pueden encontrarse e identificarse en sus diversas luchas (GRAIN 2006: 3).

Pero además, según el contexto existen diferentes interpretaciones de lo que es la Soberanía Alimentaria, de sus principios y de cómo llevarlos a cabo; en distintas partes del mundo se utilizan también otros nombres o se le dan otros contenidos a esas mismas palabras. El concepto ha ido alimentándose y limando sus aristas teóricas conforme se han desarrollado las reivindicaciones y propuestas de acción desde las organizaciones de base y desde la academia. Sólo basta con revisar las definiciones de distintas instituciones y organizaciones de base a lo largo del tiempo. Sin embargo, hay elementos comunes a todas las definiciones de Soberanía Alimentaria, variando cómo se combinan o el enfoque concreto, con lo que “el matiz político y contextual del concepto de Soberanía alimentaria resulta en una amplia gama de críticas y propuestas diversas” (Rivera et al. 2011b: 19).

Aunque para algunos autores la Soberanía Alimentaria “deriva del concepto de soberanía nacional, el cual reivindica el papel del Estado” en las políticas alimentarias (Vivero 2009: 7), otros especifican que “no se refiere primariamente a la soberanía del Estado Nación”, pues en la medida en que sirve para exigir un control sobre las políticas, la distribución de recursos y la toma de decisiones, se acerca más a la “democracia radical, al desarrollo participativo y

⁶. De hecho, uno de los lemas de Vía Campesina es “Globalicemos la lucha, globalicemos la esperanza” (www.viacampesina.org y www.cloc-viacampesina.net. Última consulta: 16 de diciembre de 2012).

la subsidiariedad que a la formulación de políticas nacionales y burocracias gubernamentales” (Rivas et al. 2011: 43).

Sin embargo, como proceso de resistencia popular, la conceptualización de la Soberanía Alimentaria no se puede separar del contexto de los movimientos sociales que han generado esas luchas (GRAIN 2006: 2), y debe ser entendida de acuerdo a la percepción de las personas de cada realidad local.

Por otro lado, muy ligado al concepto de Soberanía Alimentaria está el de Autonomía Alimentaria, que surgió desde las organizaciones de base con influencia indígena, y que tiene un fuerte componente cultural y de reivindicación de derechos (Gómez 2010:4), donde la construcción de propuestas están determinadas por el territorio, la identidad o el gobierno propio (Roa Avendaño et al. 2010:10). Frecuentemente, al ser cercanas operativa y conceptualmente, soberanía y autonomía alimentaria aparecen juntas (Navarrete et al. 2009), e incluso hay autores que consideran que la soberanía alimentaria es “una manera de ejercer la autonomía indígena en el marco del derecho a la alimentación” (Gómez 2010: 4).

Finalmente, cabe aquí hacer mención al Derecho a la Alimentación (DAA), que es un concepto jurídico definido en el marco de la ONU como:

“el derecho a tener acceso, individual o colectivamente, de manera regular y permanente, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, y a los medios necesarios para producirla, de forma que se corresponda con las tradiciones culturales de cada población y que garantice una vida física y psíquica satisfactoria y digna”. Fuente: UUNN 2002.

Es decir, el “derecho a poder alimentarse uno mismo de forma digna y autónoma, más que el derecho a ser alimentado” (Rivas et al. 2011b: 10), puesto que el derecho a recibir alimentos sólo tendrá aplicación en casos de emergencia donde las personas no tuvieran otra forma de acceder a alimentos suficientes (Vivero 2009: 5).

De alguna manera, la Soberanía Alimentaria se sirve del enfoque de derechos para apoyar sus demandas” (Rivas et al. 2011: 34, 35), y a veces es el Derecho a la Alimentación se considera una herramienta para alcanzarla (Rivas et al.. 2011: 10), pero no hay que olvidar que también en este contexto, “el lenguaje de los derechos es esencialmente un lenguaje acerca del poder” (Keen 2006: 30).

En pocas palabras: “mientras que la seguridad alimentaria es más un concepto técnico, y el derecho a la alimentación un concepto jurídico, la Soberanía Alimentaria - *y también la autonomía alimentaria*⁷ - es esencialmente un concepto político.” (Rivas et al. 2011: 22).

1.3 ¿Por qué, entonces, la Soberanía Alimentaria?

Mirar desde la Soberanía Alimentaria permite abarcar un amplio espectro de problemática ambientales⁸, tanto socioculturales como ecológicos: la existencia de desajustes en la alimentación de las personas, entre ellos la malnutrición; el deterioro y la desaparición de ecosistemas naturales y sistemas agrícolas

⁷. El añadido es mío.

⁸. Se quiere aclarar aquí que en este trabajo cuando se utilice en término “ambiental” se debe entender que se está haciendo referencia a un concepto que engloba dos dimensiones: una referente al medio sociocultural y una referida al medio natural o ecológico, que por estar intrínsecamente relacionadas y difusamente delimitadas, constituyen una sola entidad que se separará únicamente como recurso metodológico para poder abordar aspectos más específicos de cada una de estas dimensiones de cara a entenderlas como conjunto.

tradicionales; la pérdida de agro y biodiversidad; la contaminación del medio y el menoscabo de la salubridad que de esto se deriva; la pérdida de modos de vida y los saberes ancestrales ligados a ellos sobre los procesos de producción, transformación y preparación de alimentos; el deterioro de la cultura alimentaria; la ruptura de redes sociales de solidaridad y de intercambio, entre otros.

Según Amory Starr: *“colocar los alimentos en el centro del análisis económico y comunitario es una forma importante de hacer que el pueblo se relacione con los asuntos económicos y medioambientales”* (citado por Desmarais 2007: 305). Como se ha visto, la alimentación está relacionada con muchas otras cuestiones que afectan la vida de las personas, sean productoras o consumidoras, y la Soberanía Alimentaria es una propuesta integral que trata de abarcar todos los elementos y los actores implicados.

A partir de todos estos aportes, entiendo la Soberanía Alimentaria como **el ejercicio del poder de decisión de los individuos, comunidades, pueblos y países para definir sus políticas agrícolas y alimentarias, y a mantener y desarrollar su capacidad de producir de manera sostenible y ecológica alimentos suficientes, sanos cultural y ecológicamente, garantizando así el derecho a la alimentación.**

Diversos autores han establecido que la Soberanía Alimentaria se sustenta en cinco pilares básicos: a) los derechos colectivos, b) el acceso a los recursos, c) los modelos de producción agroecológica, d) los circuitos cortos de comercialización y e) la estrategia de género (Rivera et al. 2011b: 53-134). Esto revela que se trata de un concepto complejo, que recoge exhaustivamente todas las facetas relacionadas con la producción y consumo de alimentos, por lo que

las estrategias que lleven a la Soberanía Alimentaria serán también de gran complejidad y adaptadas a cada contexto (Rivera et al. 2011: 22).

Sobre esta base, y desde mi percepción, la Soberanía Alimentaria incluye tanto a productores como a consumidores, rurales y urbanos, yendo más allá de la producción. Además, hay un fuerte énfasis en cultura alimentaria y en la justicia social.

1.4 Aportes desde la Antropología de la Alimentación

*Lo que comemos tiene una historia,
y esa historia no es simplemente una historia de la comida
si no una historia de cultura y sociedad*

Geoff Tansey

Este fuerte componente cultural que tiene la Soberanía Alimentaria hace necesario que su abordaje, interdisciplinar en esencia, eche mano de campos como la Antropología de la Alimentación con el fin de entender la compleja relación entre alimentación y cultura, sociedad e identidad, así como contar con metodologías apropiadas para su estudio.

Y es que la comida constituye un “importante y complejo constructo cultural” (Douglas 2001, en Algranti y Asfora 2012:8; traducción mía), que lleva a que la alimentación tenga un “potencial enorme como categoría explicativa de la sociedad” (Algranti y Asfora 2012: 8; traducción mía), lo que sin duda llevó a que, desde la antropología, Levi Strauss la considerara un “campo fundamental en la investigación” (De Graine s/f: 14). Pero es también objeto de estudio interdisciplinar, pues permite abordajes muy diversos en la medida en que naturaleza y cultura confluyen e interaccionan, lo que hace necesaria la visión holística (De Graine s/f).

Como disciplina, “la antropología de la alimentación ya no pretende simplemente recopilar una cantidad de saberes culinarios, ante su inminente desaparición, sino retomarlos y darles vida en el mundo actual, como base para los más recientes procesos de resiliencia, frente a problemáticas como la pobreza, la desnutrición, el hambre y la destrucción del medio natural que sirve de sustento a muchos pueblos de nuestro territorio” (Gálvez y Maldonado 2007: 2).

Hoy se reconoce la gastronomía, o más extensamente la cultura alimentaria, como parte del patrimonio inmaterial de los pueblos, lo que hace que sea prioritario recopilar y preservar los saberes culinarios (Gálvez y Maldonado 2007: 3).

Porque comer no consiste sólo en el acto a través del cual se incorporan nutrientes al organismo, sino que incluye el modo de comportarse de un individuo ante los alimentos en respuesta a motivaciones biológicas, psicológicas y socio-culturales (al seleccionarlos, prepararlos y consumirlos).

Y es que “la causa de los problemas alimentarios posee un origen que supera con creces a los contextos locales, siendo éstos los que finalmente reciben a través del deterioro de su alimentación (entre otros), los efectos de la aplicación de un modelo de organización y uso de los recursos imaginado y dispuesto a mucha distancia” (Carrasco Henríquez 2004).

Pero además, “en los problemas alimentarios también podemos visualizar que la naturaleza de dicha distancia entre los que proponen y los que han de vivir y reproducir el modelo económico imperante en la actualidad, es además de económica, cognoscitiva y cultural” (Carrasco Henríquez 2004). No hay que olvidar que en diferentes partes del mundo, las distintas comidas y gastronomías cumplen con una gran variedad de roles en la vida de las personas, no simplemente en términos de sustento sino en la dimensión psicológica, social y cultural (Tansey 2008), y que además la manera en que se producen y distribuyen acarrearán una serie de implicaciones ambientales y sociales que no son neutras. Las culturas alimenticias occidentales, sus instituciones y técnicas, están cada vez más convirtiéndose en elementos centrales de los sistemas alimenticios locales en los países en desarrollo, como consecuencia de la globalización y de la expansión del modelo hegemónico

(Fold & Pritchard 2005). Por lo tanto alimentarse hoy en día ha pasado de ser un mero acto fisiológico a convertirse en un acto político (Nicholson 2008).

Porque la globalización ya no sólo puede ser entendida en términos económicos sino que también existe una globalización de las ideas y los patrones socioculturales, a través del consumo material y simbólico de ciertos productos (Huber 2002). Ahora más que nunca se habla de la sociedad humana globalizada como “un conjunto de subculturas desterritorializadas que atraviesan transversalmente las localidades, de modo que encontramos cada vez más elementos culturales similares en diferentes lugares del mundo, mientras que las culturas locales se diversifican” (Huber 2002). Es decir, mientras que la globalización genera una estandarización de bienes culturales de todo tipo, al aumentar a través del consumo de los mismos las expresiones locales de una globalidad compartida, también se crean nuevos estilos de vida y se reinventan las expresiones culturales. En ese sentido, los indígenas que llegan a vivir a una ciudad globalizada como es Leticia, en ese encuentro de culturas y consumo de símbolos, utilizan los alimentos además de para cubrir una necesidad básica, para expresar identidades en ese proceso complejo de construir una Soberanía Alimentaria.

Algunos autores como Uquillas, Carrasco y Rees (2003), señalan que “las grandes ciudades ejercen presión para que los indígenas abandonen su cultura, contrariamente a lo que sucede en municipios pequeños, donde la etnicidad se vive y se comparte, convirtiéndose en espacios pluriculturales” (Del Popolo et al. 2009). Podríamos considerar Leticia como uno de estos lugares en los que la presencia indígena es lo suficientemente fuerte como para no desdibujarse con el estándar del ciudadano occidental, sino como un lugar donde la confluencia de estos grupos propicia una continua reinención y construcción de identidades.

Si esto lo centramos en el ámbito alimenticio, Fischler “niega que la adopción de alimentos pueda responder únicamente a cuestiones de gusto o preferencia, sosteniendo que es la interacción entre intereses económicos, poderes políticos, necesidades nutricionales y significados culturales la que permite explicar la transformación de los consumos alimentarios” (Carrasco Henríquez 2004). Pero este autor, además, habla del “poder de los alimentos en la construcción de la identidad individual y colectiva”, puesto que al incorporar alimentos estamos modificándonos desde el interior, lo que se podría traducir en transformaciones identitarias que se harían colectivas al compartirse por un grupo pues se trata de un “elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia” (Carrasco Henríquez 2004).

Por otro lado, se conocen procesos de “etnización” en ciudades⁹, y que consisten en recrear aquellos espacios vitales y territoriales mediante mecanismos como los lazos de parentesco y las organizaciones urbanas con base en identidades étnicas, así como el mantener los vínculos con sus comunidades de origen “mediante el envío de remesas o una constante movilidad entre los ámbitos urbano y rural” (Del Popolo et al. 2009).

⁹. Por ejemplo, en países como Guatemala, México y Perú (Yanes, 2002; Camus, 1999; Valdivia, 2003), en Del Popolo et al., 2009.

1.5 Género en la Soberanía Alimentaria

La Soberanía Alimentaria es también una estrategia de género. El trabajar de manera integral por la equidad entre mujeres y hombres hace parte de uno de los cinco pilares básicos sobre los que se sustenta. Parte de un reconocimiento del papel de la mujer y su integración en la estrategia política como sujeto.

Sin desconocer el papel del hombre, la importancia de la implicación de las mujeres en el proceso de Soberanía Alimentaria se fundamenta, básicamente, en el hecho de que en muchas comunidades en todo el mundo, la mujer ha sido la responsable de proteger y perpetuar la biodiversidad, y la encargada de garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar del núcleo familiar por ser quién se encarga de la preparación de los diversos alimentos que se van a consumir. En primer lugar, por su papel reproductor, pero también por su participación directa en la obtención y el cultivo de alimentos básicos, como trabajadora agrícola y también implicada en otros procesos de la cadena de producción. Es importante señalar que muchas veces son las mujeres las encargadas de conservar y mantener las semillas de las que depende toda la alimentación de la comunidad, así como de asegurar que son recogidas por las siguientes generaciones juntos con el adecuado conocimiento de su manejo, en un proceso que implica el salvaguardo de la biodiversidad ya sea a nivel de especies o variedades (Guillamon 2008). Se podría decir, por o tanto, que “lo que afecta a la supervivencia de las mujeres como agricultoras afecta también a la agricultura campesina en general” (GRAIN 2006: 2).

Si miramos la alimentación humana en perspectiva histórica, se puede evidenciar que ésta ha sido una responsabilidad que ha recaído – y recae actualmente – en la mujer. Es por eso que se habla de que ellas “alimentan al mundo” (Herrero y Vilella 2009). Y si bien es cierto que la visión y los

comportamientos del hombre y la mujer en torno a la producción y consumo de alimentos no es igual, se trata de una diferencia que se ha construido en base a una desigual distribución de los recursos y las tareas, dentro de una matriz cultural que, al menos en las sociedades occidentales (o en las occidentalizadas), está asentada en el patriarcado. Es esto lo que ocasiona la desigualdad de género, que para mujeres de todo el mundo se traduce en una discriminación, una dependencia y hasta en una invisibilización.

Así, ante el panorama global de la agricultura industrial y el agronegocio, son las mujeres quienes más sufren los impactos de la desigual distribución de los alimentos, de la escasez de recursos o la agresión al campesinado por este modelo de producción capitalista (Herrero y Vilella 2009: 85, 128, 172, 179; Siliprandi 2013: 57). Modelo que además, funciona gracias a los trabajos productivos y reproductivos que realizan estas mujeres, y que no son, la mayoría de las veces, ni remunerados ni reconocidos. Este sesgo patriarcal que no considera a las mujeres como actoras - ni económicas, ni en la producción de conocimiento ni en la dimensión sociopolítica - se ve reflejado también en las políticas institucionales y en los organismos de toma de decisiones.

Pero es importante, como señala Siliprandi, no quedarse en la mera visibilización de estas actividades que realizan las mujeres, puesto que podría dar la idea de que “ese sería su único o principal papel social”; se trata de ir más allá y plantear desde una “una nueva división sexual de tareas” que pase por la expansión de las responsabilidades de reproducción de la vida a toda la sociedad (Siliprandi 2013: 49,) hasta una inclusión total de las mujeres en los espacios de decisión.

Es por eso que la Soberanía Alimentaria, como ética de vida, tiene propuestas no sólo en cuanto a las cuestiones productivas y económicas que rodean a la

alimentación, sino también de cara a las sociales: la participación política, los derechos de los campesinos y campesinas, y una justicia social que no puede ser entendida sin igualdad de género.

En cuanto a la igualdad de género, se plantean una serie de medidas concretas, entre las que está mejorar la situación de la mujer, entendiendo también que esta igualdad no puede ser lograda si no se reconoce el papel esencial que ella tiene tanto para la producción agrícola como para la alimentación en general. En ese sentido, la Soberanía Alimentaria se relaciona con los procesos de emancipación y empoderamiento de la mujer, a través del aumento de su autoestima y autonomía en su papel de multiplicadoras, donde sus conocimientos son altamente valorados y ocupando un lugar de liderazgo y alta participación política (Puleo 2011: 343).

De ahí que “la agenda reivindicativa de las mujeres de Vía Campesina asocia inextricablemente la justicia de género con el desarrollo de la propuesta de la Soberanía Alimentaria”, que es más que un mecanismo para alimentarse; es un modo de vida, una “ética para el desarrollo humano” (León y Senra, 2009: 36).

2. UN VISTAZO AL SUPERMERCADO

2.1 Alimentos globalizados

La internacionalización de la economía a escala mundial que ha traído la globalización ha propiciado que las agroindustrias controlen los recursos alimenticios y los medios de producirlos y distribuirlos a nivel global, y por lo tanto están en capacidad de decidir qué come quién y dónde. Es la estructura de las industrias alimenticias lo que está modelando el tipo de comida que se encuentra a disposición de los consumidores (Gereffi et al. 2008), así como las nuevas instituciones en el sector que están generando las reglas por las que se rige el sistema, y que se materializan a través de los designios de organizaciones internacionales como la OMC (Tansey 2008). Por lo tanto, la industria agroalimentaria no sólo persigue la extracción de beneficios, sino también un control social y político que le permita un dominio sobre las materias primas y los recursos alimentarios de los países productores, que además perpetúe la división internacional del trabajo que hace que el sistema funcione a escala global (Montagut y Dogliotti 2006-08). Esto determina las políticas alimentarias que influyen el conjunto de relaciones y actividades para establecer qué, cuánto, por qué método y por quién es producida y distribuida la comida, y por quién es consumida (Tansey 2008).

En la globalización de la industria alimentaria y la progresiva liberalización de los mercados agropecuarios mundiales, se promueve un modelo hegemónico de desarrollo basado en la agricultura comercial moderna de corte neoliberal con miras al crecimiento económico y que busca alcanzar beneficios a corto plazo. Por eso, a pesar de que cada vez existe una mayor conciencia ecológica y social ligada a los temas agrícolas, “no tiene sentido reclamar respeto

ambiental” y sociocultural alrededor de la producción de los alimentos “sin criticar la lógica del modelo liberal” (Sergelles 2001).

2.2 Cadenas globales de alimentos

La importancia del sector agroalimentario en la actualidad, así como el alto margen de beneficios con el que cuenta puede ser explicado fácilmente si percibimos el mundo de hoy en día como un mundo global dirigido por empresas multinacionales, cuyo control sobre la producción, distribución y consumo de alimentos es de un gran valor estratégico (Montagut y Dogliotti, 2006-08).

Según los autores Montagut y Dogliotti, “de todos los productos agrícolas en el mundo, tan sólo el 9% circula en el mercado internacional”, a excepción de algunos productos “típicos”, los “tropicales” como el café, el cacao, el té y la fruta tropical principalmente, cuyo porcentaje sí es mayor. Siguiendo con planteamientos de los mismos autores, podemos decir que “el comercio de alimentos y productos agrícolas es principalmente un asunto de los países más ricos, que acaparan aproximadamente el 70% de las importaciones y exportaciones”. Es importante resaltar que se trata fundamentalmente de un comercio de excedentes. Sin embargo, sabemos que esto no implica que países no tan ricos pero que son grandes exportadores no tengan problemas de alimentación en grandes sectores de su población (como en el caso de Brasil, por ejemplo) (Montagut y Dogliotti, 2006-08).

A pesar de que los alimentos, comparados con otro tipo de productos o mercancías, tengan esos porcentajes de representatividad en la circulación global, se trata de un sistema de comercio internacional cuya repercusión es de gran escala y que genera grandes desigualdades entre los países, pues los

excedentes de la producción de la agroindustria del Norte son enviados a bajo precio en el mercado mundial, y las grandes explotaciones que trabajan para la exportación reciben ayudas económicas muy importantes de los gobiernos, con lo que se exporta a precios que están muy por debajo de los precios de producción (Montagut y Dogliotti, 2006-08). Como ya se mencionó, esta práctica comercial de vender un producto por debajo de su coste real, invadiendo un mercado y desplazando a la competencia, se conoce como *dumping*. Además, las políticas de ajuste económico del FMI sobre los países llamados pobres, han determinado que se vean obligados a abrir sus mercados a importaciones que desestructuran su economía y que además no solucionan los problemas de distribución y acceso a la comida que generan el hambre (Montagut y Dogliotti, 2006-08). El resultado es que países enteros se ven ligados por relaciones de dependencia a aquellos exportadores.

Pero esta dependencia no se da sólo entre países, sino que para la mayoría de habitantes de las ciudades en los países ricos o los ciudadanos ricos en los países más pobres, lo que tienen accesible para comer depende mucho de los diversos actores del sistema agroalimentario (Tansey, 2008).

Son muchos los autores que ponen en duda la viabilidad a largo plazo de este modelo alimenticio basado en un sistema agrícola industrial (Tansey, 2008). No sólo las crisis alimentarias de las últimas décadas ponen esto de manifiesto, sino también la sobreexplotación de los recursos naturales, la contaminación del medio y diversos conflictos sociales de magnitud global, que muestran el fracaso del modelo y su incapacidad para garantizar una soberanía alimentaria a toda la población (Nicholson, 2006-2008), algo que debería ser el objetivo de las políticas alimenticias de todos los países.

En diferentes partes del mundo, las distintas comidas y gastronomías cumplen con una gran variedad de roles en la vida de las personas, no simplemente en términos de sustento sino en la dimensión psicológica, social y cultural (Tansey, 2008), y que además la manera en que se producen y distribuyen acarrearán una serie de implicaciones ambientales que no son neutras. Las culturas alimenticias occidentales, sus instituciones y técnicas, están cada vez más convirtiéndose en elementos centrales de los sistemas alimenticios locales en los países en desarrollo, como consecuencia de la globalización y de la expansión del modelo hegemónico (Fold & Pritchard, 2005). Por lo tanto alimentarse hoy en día ha pasado de ser un mero acto fisiológico a convertirse en un acto político (Nicholson, 2006-2008).

Para comprender las complejas redes de producción y comercialización internacional es muy útil el análisis de las cadenas globales de mercancías (CGM) en la industria agroalimentaria actual que es precisamente resultado de la globalización; de esta manera se hace visible cómo las corporaciones transnacionales están cambiando de dónde viene la comida y por quién y para quién es producida, vendida y valorada en precio para el consumo individual (Gereffi et al., 2008), pues aunque es indudable que la comida ha sido comercializada entre regiones e incluso continentes desde hace siglos, ha sido recientemente que los flujos internacionales de alimentos están acelerándose e intensificándose (Fold & Pritchard, 2005).

Como en cualquier análisis desde la perspectiva de las CGM, se tienen en cuenta estos cuatro componentes: la estructura de insumo-producto, la geografía de las cadenas o la ubicación de las actividades productivas, sus mecanismos/estructuras de control o fuerza motriz, y el contexto institucional y sociopolítico. Así se puede ver qué segmentos de la cadena tienen mayor control sobre las actividades, su localización en el espacio, y “cómo los canales

de distribución a los consumidores extranjeros y nacionales a lo largo de la cadena afectan en la medida en que los pequeños y medianos productores obtienen oportunidades para el mejoramiento industrial y acceso a mayores beneficios” (Gereffi et al. 2008). Hay que tener en cuenta, no obstante, que las estructuras del sistema agroalimentario tienen un desarrollo desigual, esto es que algunos de los segmentos están más globalizados (actividades de grandes supermercados, algunas partes del procesamiento, los sectores que proporcionan los in-puts) mientras que otros segmentos están organizados a nivel regional o local (Friedland, 2005).

3. LA COCINA

Se presenta aquí el escenario en el que se ha desarrollado esta tesis, abarcando en primer lugar la región amazónica en general y las características de los procesos actuales de urbanización, acercándonos después a la realidad de la Amazonia colombiana para finalmente llegar a la ciudad de Leticia, pudiendo así entender sus dinámicas urbanas en el contexto amazónico al que pertenece.

1.1 Una Amazonia urbana

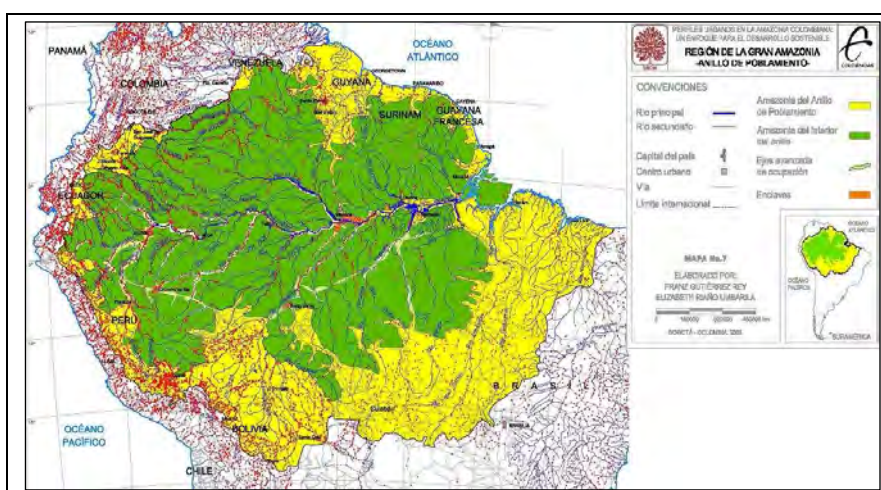
Hoy en día la población de la Amazonia¹⁰ es en su mayor parte urbana: según el informe GEO AMAZONIA¹¹, alrededor de un 62,8% del total de habitantes de la región vive en ciudades, lo que se corresponde con aproximadamente 21 millones de personas.

Se habla de la existencia de un “anillo de poblamiento” (Domínguez 2000: 75) compuesto por una red de asentamientos urbanos de diferente tamaño que circunda la región y que progresivamente avanza hacia el centro de la misma a medida que va consolidándose el “fenómeno urbano”, donde además “el peso poblacional y sociocultural es desproporcionadamente superior al de los

¹⁰. Esta región abarca ocho países - nueve, si tenemos en cuenta a la Guyana Francesa - : Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Guyana, Perú, Suriname y Venezuela; éstos son miembros de la Organización del Tratado de Cooperación Amazónica. (<http://www.otca.info/> última revisión 20 de diciembre de 2012). La OTCA, en base a criterios combinados (ecológico, hidrológico y político-administrativo), distingue entre la Amazonia mayor (“máxima extensión del área amazónica sobre la base de por lo menos uno de los criterios”) y la Amazonia menor (“mínima extensión del área amazónica sobre la base de los tres criterios a la vez”), con áreas de 8.187.965 km² y 5.147.970 km² respectivamente. Fuente: nota siguiente.

¹¹. PNUMA y OTCA. 2009. *GEO AMAZONIA. Perspectivas del medio ambiente en la Amazonia*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Organización del Tratado de Cooperación Amazónica.

indígenas y mestizos (caboclos)” del área interior al anillo (Gutiérrez 2006: 14). Pero en esa vasta extensión interna, de mayor tamaño, existen también una serie de enclaves de diferente naturaleza, que aunque sin formar parte de la red vial existente en el anillo, tienen conexiones con el resto de la región y más allá de ella, teniendo gran importancia demográfica, geopolítica y económica, y ejerciendo influencia, a modo de “fuerza centrípeta (polarización)”, en un área extensa a su alrededor (Gutiérrez, 2006: 15)



Mapa 1. Anillo de Poblamiento de la Gran Amazonia. Fuente: SINCHI

Hay que tener en cuenta que los procesos que han llevado a la urbanización de la Amazonia no han sido ni simples, ni lineales, ni unidireccionales (Padoch et al., 2009: 3). La manera en que se ha configurado el territorio amazónico actual es “una expresión espacial de los procesos naturales, económicos, sociales y políticos de los países que lo conforman” (Galarza 2009: 176).

Y es que en la Amazonia, la dinámica de urbanización ha estado estrechamente ligada a las actividades económicas que históricamente se han llevado a cabo en la región. Actividades estas enmarcadas en procesos que se han caracterizado por darse “de manera coyuntural, desarticulada, excluyente y no-planificada” y

la forma en que la población se ha vinculado a ellas ha amoldando sus estrategias de subsistencia a cada situación (Zárate 2001, en: Trujillo 2008: 53). Con distintos matices en cada país, la dinámica poblacional de la región ha estado ligada a las diferentes bonanzas extractivistas que, desde el siglo XIX, han supuesto para la Amazonia la vinculación a los mercados globales y la inmigración y ocupación de un territorio concebido como “vacío”. La quina, el caucho, las pieles, y los más recientes “booms” del narcotráfico, el agronegocio, el turismo o los proyectos de conservación, sumados a otras actividades económicas constantes a lo largo del pasado siglo (extracción de madera, minería) han ido conformando el tejido urbano amazónico en la dimensión espacial pero también en la cultural.

Los modelos de ocupación territorial en el pasado estaban casi limitados a las orillas de los grandes ríos, donde además se encuentran las mayores ciudades y la mayor concentración de la población, coincidiendo con las zonas de várzea¹² (Galarza 2009: 178-179). Pero son hoy las carreteras los nuevos frentes de expansión, que comparativamente son más rápidos y conllevan una mayor transformación del medio (Costa et al. 2009: 56); proporcionan salida a los recursos naturales extraídos en la región y conforman polos de asentamientos humanos (Galarza 2009: 179), con lo que el frente no sólo va penetrando en el territorio sino que va densificándose la ocupación.

Las migraciones hacia la Amazonia han supuesto un crecimiento demográfico importante, no sólo en números, sino también diversificando las características

¹². Várzea.- es un ecosistema amazónico situado en las llanuras de inundación de los ríos de aguas blancas, ricas en nutrientes, por lo que tienen gran aptitud agrícola. Sin embargo, la producción de cultivos en esta zona depende de los flujos de inundación del río, que hacen que no pueda ser una producción permanente a lo largo del año, sino tan solo en época de aguas bajas.

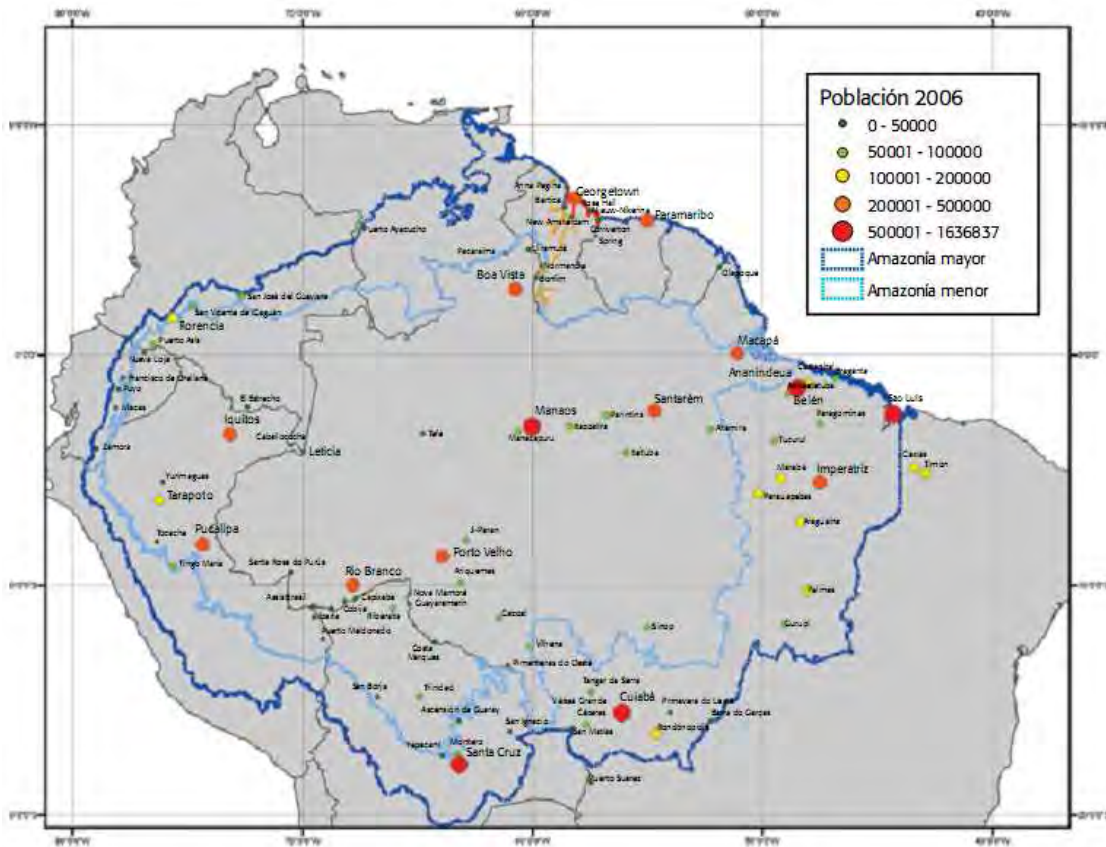
de sus habitantes. (Costa et al. 2009: 55; Gómez et al. 2009: 71). Estas migraciones han sido, y son, de diversa índole, según el momento histórico o la zona geográfica dentro de la región amazónica en la que se den. En países como Brasil y Perú han sido espoleadas desde sus respectivos gobiernos mediante políticas estatales de colonización y poblamiento; en éstos y otros han seguido a las dinámicas de expansión de actividades productivas, como las del sector agroindustrial o minero-energético; pero también la Amazonia ha sido receptora de desplazados por la violencia de otras regiones (Gómez et al. 2009: 66). Pero estas migraciones no han estado exentas de conflicto: no hay que olvidar que la Amazonia en realidad no es un territorio vacío y “la migración masiva y la ocupación de tierras” pertenecientes a pueblos indígenas ha tenido graves consecuencias para su población (Gutiérrez et al. 2004: 40). De ahí que se tenga la percepción de que “la Amazonia, en vez de desarrollarse, sufrió un proceso de conquista, colonización y explotación” (Gutiérrez et al. 2004: 40).

Hoy en día el aumento de los habitantes en la región amazónica, “está asociado a una demanda creciente de bienes y servicios (...), tales como alimentos, electricidad, agua potable, alcantarillado, salud, entre otros” (Gómez et al. 2009: 66), sin embargo, la mayoría de las veces esta demanda no puede ser atendida por las administraciones locales (Costa et al. 2009: 59), lo que supone un menoscabo de la calidad de vida de la población y una serie de impactos ambientales. Al igual que en ciudades en expansión de otras regiones, en las amazónicas se desencadenan una serie de problemáticas derivadas de la urbanización no planificada y que se traducen en la dificultad de acceso a los servicios básicos para la población, la disposición y tratamiento de residuos sólidos indebida, la contaminación de aguas, aire y suelos (Galarza 2009: 176), así como una serie de desórdenes sociales alrededor de la desigualdad y marginación de ciertos grupos poblacionales.

Las ciudades necesitan de una extensión cada vez más grande de territorio para mantenerse, con lo que la presión sobre los recursos naturales incrementa significativamente con el aumento de habitantes, así como se intensifican los conflictos para acceder a éstos. Van a depender de lo producido en territorios cercanos y distantes para satisfacer esta demanda.

Del mismo modo, y con el incremento del flujo internacional de mercancías que va de la mano de la globalización, otras ciudades de otras regiones dependen de los recursos extraídos en la región Amazónica: petróleo, gas, madera, energía, biodiversidad. Como diría Becker: “es el conflicto de una región en relación a las demandas externas” (Becker 2005: 72; traducción mía). No hay que olvidar “el nuevo significado geopolítico de la Amazonia en el ámbito global como la gran frontera el capital natural” (Becker 2005: 72; traducción mía) y que hace que todo lo que ocurra aquí esté en el punto de mira de los organismos y la sociedad internacional.

Pero volviendo al sistema urbano amazónico, éste ha sido catalogado como “irregular y polimorfo” (Browder; Godfrey, 1997; en: Pinto 2007: 3) con gran variedad en la jerarquía estructural de las ciudades, pero articulador de la ocupación del espacio y el crecimiento poblacional, con lo que se podría hablar de una multiplicidad de redes urbanas (Machado 1999:1, 13, 19). La urbe es un “elemento fundamental en el desarrollo y planeamiento de la Amazonia” por concentrar a sus habitantes evitando su expansión por las áreas de selva y por ser nodo de sus relaciones (Becker 2005: 80; traducción mía).



Mapa 2. Principales ciudades de la Amazonia. Fuente: GEO Amazonía.

En este mapa se puede apreciar que existe “urbanización concentrada”, donde hay predominio de “grandes aglomeraciones” (Corrêa 1987: 59 en: Pinto 2007: 4), cuya máxima expresión son las tres ciudades amazónicas de más de un millón de habitantes: Belém do Pará y Manaus (Brasil) y Santa Cruz (Bolivia). Pero en menor escala Leticia también lo es. Existe así mismo una “urbanización extensiva” (Monte-Mór, 1999; en: Pinto 2007: 4): hay ciudades intermedias (experimentando un gran crecimiento poblacional (Galarza 2009: 180) y con creciente importancia económica (Pinto 2007:4)) y ciudades pequeñas con diferente articulación a la red urbana regional, según el contexto. En el Brasil, estas ciudades de menor tamaño suponen estilos de vida que difieren del urbano predominante en otras zonas (Oliveira 2006).

La primacía de la ciudad se expresa también en cuanto a la concentración del poder, no sólo económico, sino también político: el espacio rural sigue siendo “el lugar de ejecución de las decisiones tomadas en el interior del espacio urbano” (Corboz 2004; en: Pinto 2007). Incluso muchas decisiones que afectan a la región amazónica son tomadas en las distantes capitales nacionales o grandes centros económicos de los países, como en el caso de Brasil, que vienen determinadas desde Brasíla y São Paulo (Sathler et al. 2009: 33).

Pero existen también un número significativo de ciudades amazónicas que comparten fronteras nacionales, fruto de un “largo proceso histórico de fragmentación de la Amazonia” (Zárate 2012: 11), y que aunque con grandes diferencias a cada lado en cuanto a extensión, desarrollo y población, son claves en la articulación e integración regional al suponer un encuentro e intercambio cultural y comercial (Becker 2005: 80; Galarza 2009: 184, Zárate 2012). Tal y como apunta Aponte, es importante, para entender las dinámicas económicas y sociales de las poblaciones fronterizas y su influencia en el medio urbano, mirar en escala regional trascendiendo las demarcaciones de los estados nacionales (Aponte 2011: 28). Pero no hay que olvidar tampoco que a este tipo de fronteras se le suman las de los diferentes frentes de colonización, donde los procesos de urbanización van conformando un “mosaico de fronteras” (Arcila 2011: 34) conforme se expanden por el territorio amazónico.

Así como la composición ecosistémica y el entramado sociocultural de la Amazonia son heterogéneos y de gran complejidad, también lo son los ambientes urbanos:

Las ciudades amazónicas son por naturaleza multiculturales, pues en ellas confluyen diversas etnias indígenas, culturas no modernas y modernas, con diferente origen y costumbres y articuladas en un mismo escenario complejo y diverso. Esta

heterogeneidad ha dado lugar a diferentes formas de percibir lo que es adecuado y necesario, así como a diversas maneras de interpretar y modificar el espacio urbano. (Hurtado 2005: 173).

Y es que esta proliferación de ciudades en la región amazónica no viene sola: trae consigo también un modo de vida, unas costumbres y una mentalidad urbana (Machado 1999: 17; Pinto 2007: 5; Sathler 2012: 8) que se va extendiendo con la movilidad de sus habitantes y de los medios de comunicación.

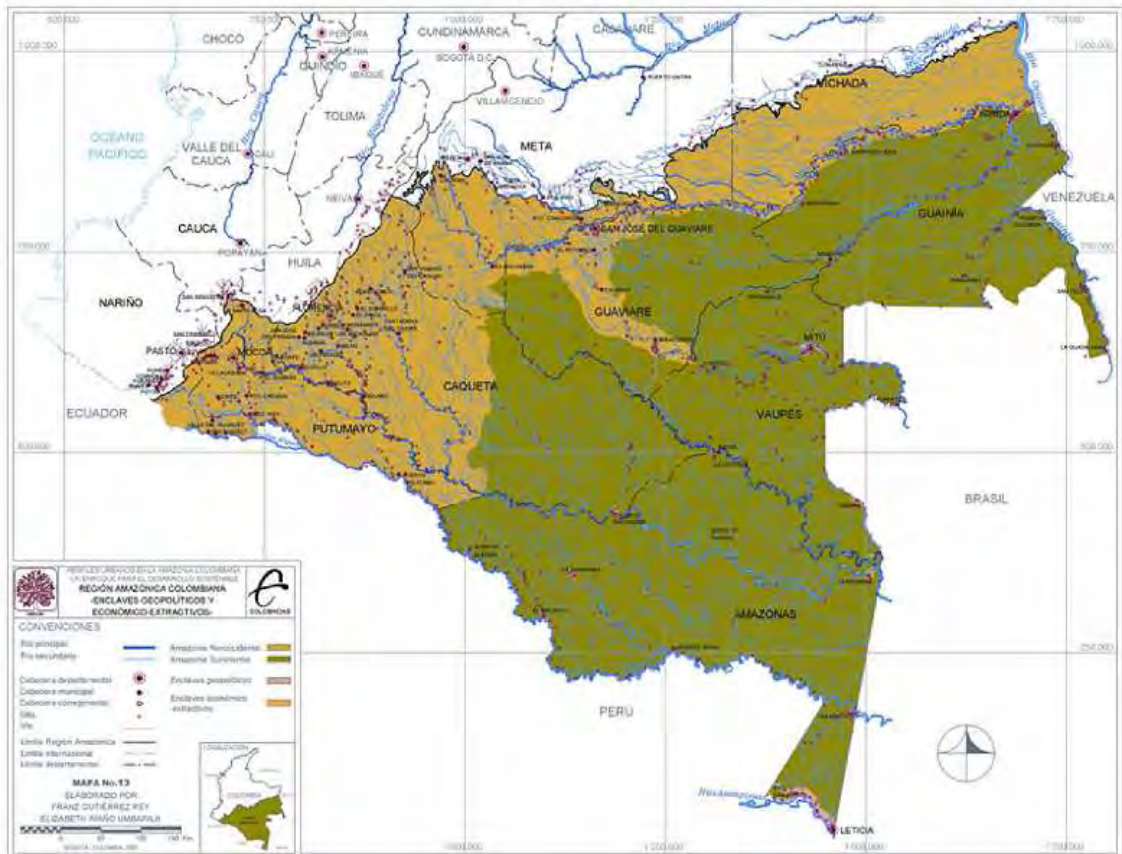
En realidad, no se puede catalogar a su población ni a los asentamientos que habitan como “rural” o “urbano” de una manera tan tajante, pues los espacios y las personas se entremezclan de diferentes maneras (Padoch et al. 2008: 4). A pesar de vivir de forma relativamente permanente en la ciudad, muchos habitantes amazónicos mantienen sus relaciones con la zona rural: allí poseen terrenos o casas, llevan a cabo actividades económicas (Padoch et al. 2008: 4) o mantienen intercambios materiales y simbólicos con parientes. Hay así mismo un nexo político-institucional y cultural a través del estilo de vida urbano como referencia (Machado 1999: 17). Pero también, de alguna manera lo rural está presente en la ciudad, pues los migrantes urbanos traen sus preferencias de su lugar de origen, en cuanto a patrones de asentamiento y también en cuanto a sabores, ante lo que responden los mercados urbanos y los patrones de consumo en la ciudad (Padoch et al. 2008: 9,10). Vemos entonces, que la frontera entre lo rural y lo urbano en la Amazonia es también una frontera difusa, o, mejor dicho, no existe tal frontera más allá de lo espacial, de lo construido física y conceptualmente (al fin y al cabo el concepto de “rural” es una noción urbana (Pinto 2009: 5), sino que más bien se trata de un continuo, de un flujo permanente de personas, productos y relaciones.

La ciudad en la Amazonia debe ser vista, a pesar de los conflictos en su interior y con el territorio circundante, también como una oportunidad: *“La utopía urbana en la selva tropical reside en alcanzar una sociedad urbana respetuosa con el medio ambiente, y capaz de entender las contradicciones internas como materia prima para el cultivo de alternativas”* (Pinto, 2007: 11). Esta autora, tomando a Becker, explora las potencialidades de un “espacio no plenamente estructurado” como “generador de nuevas realidades” (Becker 1990; en: Pinto 2007: 7), y recupera el urbanismo utópico y el *utopismo dialéctico* de David Harvey como punto de partida para construir una “realidad urbana específica y coherente” con la región Amazónica sin para ello desconocer el profundo conocimiento local (Pinto 2007: 7). Inevitablemente, esto tiene que pasar por la aceptación de la realidad actual de la región (Pinto 2007): una Amazonia urbana.

2.2 Características de la urbanización en la Amazonia colombiana¹³

La Amazonia colombiana comparte las características generales descritas para toda la región, pues los fenómenos de poblamiento y ocupación territorial no ocurren de manera desconectada (Gutiérrez, 2006: 23). Sin embargo, con base en sus especificidades territoriales, socioculturales e histórico-políticas, la conformación del espacio urbano actual presenta ciertas particularidades.

¹³. Región Amazónica Colombiana: se integran los conceptos de límite hidrográfico, biogeográfico y político-administrativo, resultando una extensión aproximada de 477.274 Km² (5,71% de la Gran Amazonia y al 41,80% de la Colombia continental) (Gutiérrez, 2006: 18; la cartografía es del instituto SINCHI). Para ampliar información, ver “Aderezo 1”.



Mapa 3. Región Amazónica Colombiana. Enclaves geopolíticos y económico extractivos. Fuente: (Gutiérrez 2006)

Con un total de 477.274 Km² (Gutiérrez et al. 2004: 54) podemos distinguir dos subregiones en la Amazonia colombiana: la noroccidental y la suroriental. Además existen una serie de enclaves geopolíticos y económico-extractivos inmersos en el territorio que cuentan con determinadas características especiales, y en el borde externo de la región encontramos el anillo de poblamiento, con una extensión de 90.169 Km² (el 18.89% de la Amazonia colombiana) y 41 centros urbanos (Gutiérrez, 2006: 23).

Una región que es, también en Colombia, cada vez más urbana: en 2005 la población de las ciudades llegaba casi al 50%, haciendo un total de 960.239 habitantes (PNUMA y OTCA 2009). Al igual para toda la Amazonia, esta

tendencia va en aumento (Gutiérrez, 2006: 23; Arcila 2011); no sólo por el crecimiento poblacional, sino también por la expansión de la infraestructura urbana y las actividades productivas y comerciales asociadas (Gutiérrez 2006: 23-24).

Ante el constante aumento de habitantes en la región, tal y como sucede en las proto-ciudades, se da una “congestión poblacional”, que se refleja en una fuerte demanda por vivienda¹⁴ y sanidad asistida por el Estado, además de desempleo considerable, lo que se corresponde con una deficiente cobertura de servicios públicos y educativos, así como “problemas de gobernabilidad”, junto con casos de corrupción y violencia (Arcila 2011: 109, 122) que no se pueden catalogar como aislados.

2.3 La ciudad de Leticia

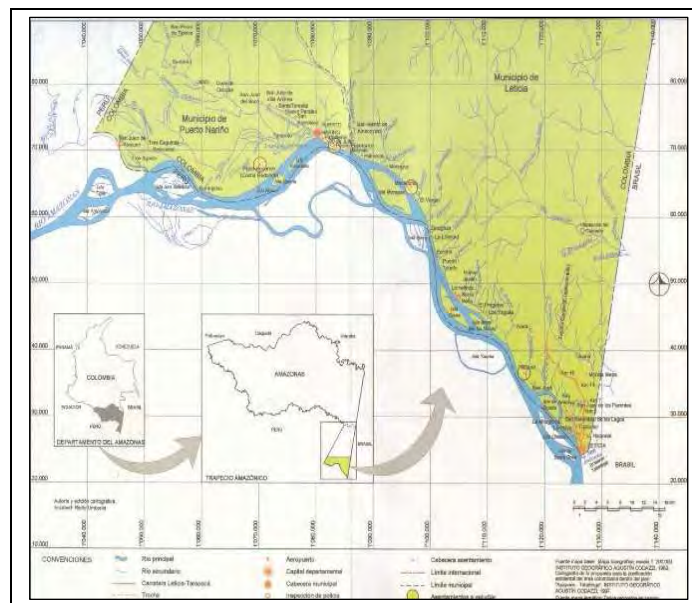
Leticia es la capital del Departamento del Amazonas¹⁵, y se localiza en el Trapecio Amazónico, al Sur del Departamento – y de Colombia. El municipio del que es cabecera, de 5.968 Km² aproximadamente, está situado en la margen izquierda del río Amazonas, con el que limita al sur, y, por lo tanto, con Brasil y Perú; por el norte con el corregimiento de Tarapacá, por el oriente con el Brasil y por el occidente con Puerto Nariño, el otro municipio con el que cuenta el departamento¹⁶. El resto del territorio está conformado por otras figuras de organización político administrativa: las entidades territoriales indígenas y los

¹⁴. Con el aumento de la población se disminuye la “disponibilidad de espacio urbano construido” por habitante, con lo que se da “una mayor competencia por el acceso a la vivienda y a la propiedad urbana”, llegando incluso al “déficit habitacional” (Arcila 2011: 119).

¹⁵. Un mapa del departamento puede ser consultado en el Aderezo 1.

¹⁶. Concejo Municipal de Leticia. 2012. *Plan de Desarrollo Municipal “Por el desarrollo social de nuestro municipio 2012-2015”*.

resguardos, las áreas protegidas y las reservas forestales de la nación y los corregimientos (Franco et al. 2012). Esta figura, que no llegan a ser entidad territorial, “no forma parte del ordenamiento territorial del país consagrado en la constitución de 1991 pero persiste en la actualidad y cubren aproximadamente el 90 % del territorio del Departamento del Amazonas” (Franco et al. 2012). En este caso son 8 corregimientos: La Chorrera, La Pedrera, Puerto Santander, Puerto Arica, El Encanto, Tarapacá, Puerto Alegría, Mirití-Paraná y La Victoria. Es territorio ancestral indígena, hoy en día parcialmente organizado bajo la figura de resguardo, compartido también por Parques Naturales.



Mapa 4. Municipios de Leticia y Puerto Nariño. Fuente: Riaño 2003

La ciudad se encuentra conectada por el río Amazonas con las poblaciones de su ribera, habiendo transporte regular de pasajeros y mercancías con las ciudades de Manaus (Brasil) aguas abajo, y con Iquitos (Perú) aguas arriba, así como con el municipio de Puerto Nariño, articulándose alrededor de un puerto fluvial. Existe una carretera, vía al corregimiento de Tarapacá, con 24 Km. “habilitados para el tránsito vehicular” de los cuales 8 Km. precisan pavimentación (Gobernación del Amazonas 2012: 181). Alrededor de esta

carretera existe un frente de colonización de 500 m a cada lado hasta el Km. 11, donde se amplía a 1 Km. Las comunidades indígenas y los resguardos del municipio se encuentran ubicados a orillas del Amazonas o a lo largo de la carretera, siendo muy dispares en cuanto a cantidad de territorio y número y composición de la población.

Hay también conexión aérea con el interior del departamento (4 cabeceras corregimentales: Tarapacá, La Pedrera, La Chorrera y Puerto Santander), operada por Satena y con frecuencia semanal, y con Bogotá, con dos aerolíneas comerciales (LAN y Copa Airlines, frecuencia diaria cada una) y varias de carga, así como la posibilidad de vuelos chárter (Gobernación del Amazonas 2012: 234). Es decir: un gran número de mercancías y de personas - nacionales y extranjeras - ingresan y salen diariamente de Leticia por este medio.

El perímetro urbano de Leticia ("suelo actualmente ocupado por usos urbanos") está determinado por el área cubierta por los servicios públicos domiciliarios, y hasta 2012 era de 371,2 hectáreas, pudiendo llegar a ocupar 570,52 a medida que se vayan incorporando las 170,2 hectáreas del área de expansión según los planes parciales adoptados¹⁷. En total, Leticia contaba con 21 barrios reconocidos (Concejo de Leticia 2012). Durante el desarrollo de la presente investigación, fue aprobado el Acuerdo Municipal N°24 de 2012 que supuso la ampliación del perímetro urbano a 1.490 hectáreas¹⁸, llegando hasta el kilómetro 5,5 de la carretera a Tarapacá.

¹⁷. Concejo de Leticia 2008. *Plan de Desarrollo Municipal "De la mano con la comunidad 2008-2011"*

¹⁸. Sin embargo, a efectos prácticos para este trabajo, se ha seguido considerando la extensión anterior, aunque sería interesante considerar en un futuro las implicaciones que esta expansión tendrán sobre la población del municipio y sus dinámicas.

El municipio de Leticia cuenta con 40.342 habitantes¹⁹, de los cuales 25.594 se concentran en el casco urbano. La ciudad está experimentando un gran crecimiento demográfico y reúne en la actualidad el 62% de la población del departamento (Concejo de Leticia 2012: 42). Para el área urbana, no se discrimina entre población indígena o no indígena en ninguna de las fuentes existentes, a pesar de que para el departamento de Amazonas están censadas 27.379 personas de 22 pueblos diferentes (Franco et al. 2012). Sin embargo, en el Plan de Desarrollo Departamental de 2012-2015, se incluye dentro de las asociaciones indígenas del departamento al Cabildo de los Pueblos Indígenas Urbanos de Leticia (CAPIUL), que en la actualidad está en “proceso de reconocimiento” (Gobernación del Amazonas 2012: 61). No se puede negar, por tanto, la existencia de indígenas urbanos en Leticia.

La ciudad fundada inicialmente se fue conformando en base al modelo español, con una plaza central donde se localizan las instituciones más importantes (“iglesia, ejército, banco estatal y los gobiernos municipal y departamental”), urbanizándose a su alrededor según el “trazado de cuadrícula” (Hurtado 2005: 60), lo que hoy se corresponde con la zona centro de Leticia. Pero a pesar de que la ciudad ha tenido un crecimiento formal, llevado a cabo por las autoridades municipales, ha existido - y existe - un crecimiento al margen de éste, de carácter informal o ilegal que ha sido consecuencia de la ocupación por parte de gentes de pocos ingresos migraciones desde el entorno rural o el Perú (Hurtado 2005: 64), así como desplazados por el conflicto armado de otros departamentos, lo que en conjunto propicia la “urbanización acelerada y

¹⁹. Debido a la falta de consenso entre las diferentes fuentes sobre los datos demográficos, se han tomado los estimados en el Plan de Desarrollo Municipal de Leticia 2012-2015. En el Plan Departamental del mismo año, se presentan los siguientes datos en base al censo del DANE de 2005: 67.726 habitantes en el departamento, 37.832 en el municipio de Leticia y 23.811 en el casco urbano. Ningún censo discrimina entre población indígena y no indígena en el casco urbano.

desordenada” (Gutiérrez et al.. 2004). Al igual que en otras cabeceras de la región amazónica, en Leticia no existen “espacios socio-estratificados” (Hurtado 2005: 177; Arcila 2011: 73), por lo que en un mismo barrio se pueden encontrar intercaladas viviendas de madera y de concreto, y donde la “heterogeneidad socioespacial” se materializa tanto en las maneras de “interpretar el espacio urbano” como en las de “incorporarse a la economía de la ciudad” (Hurtado 2005: 177). Una ciudad, que tiende a la desigualdad: el 33,1% y el 39,3% de sus habitantes se encuentran en los estratos uno y dos, mientras que en el tres se encuentra el 17,7% y en los restantes (cuatro, cinco y seis) sólo un 1,74% (Hurtado 2005: 61).

En cuanto a la construcción del espacio urbano, Lina María Hurtado señala que “lo urbano se opone a lo amazónico” pues la ocupación del espacio no siempre tiene en cuenta las características ambientales y socioculturales propias de la región amazónica, que van a determinar el crecimiento y la idiosincrasia de Leticia, así como la interpretación y conformación del espacio urbano por sus habitantes: las zonas inundables que bordean la ciudad a orillas del río y que suponen un acceso a tierras de cultivo en aguas bajas o a medios de transporte en aguas altas, o el sistema de caños que recibe las aguas residuales de los barrios bajo los que circula en la actualidad y que en las ciudades amazónicas se catalogan como marginales (Hurtado 2005: 60, 75).



Foto 1. Barrio San Martín sobre el caño.

Junto con otras ciudades amazónicas pertenecientes al anillo de poblamiento, en el territorio que ocupa Leticia existe una gran presión sobre los recursos de todo tipo debido al crecimiento y concentración demográfica y a las restricciones que sobre ellos aplican las diferentes figuras territoriales. De esta manera, a la constricción del espacio se suma la carencia habitacional y las limitaciones en el acceso a los servicios básicos y los recursos naturales y económicos, no sólo en el casco urbano sino en todo el municipio.

Se ha detectado un déficit de 4.000 viviendas para el municipio de Leticia, además de la necesidad de reubicar a 1.200 familias de los barrios de La Unión, El Águila, Victoria Regia, Isla de la Fantasía y Barrio Nuevo por estar en zona de riesgo (Gobernación del Amazonas 2012: 184). El proyecto de vivienda de interés social “Manguaré” supondrá el reasentamiento de 504 familias de estos barrios (Concejo de Leticia 2012: 179). En la ciudad también se pueden encontrar viviendas con espacio habitacional insuficiente o con deficiencias estructurales.

La red de alcantarillado de Leticia no dispone de planta de tratamiento para sus aguas residuales, por lo que se vierten por gravedad a los cuerpos de agua receptores, con el río Amazonas como destino final (Concejo de Leticia 2012: 183-184). A pesar del desarrollo de su infraestructura en el área urbana, no alcanza para cubrir la totalidad de viviendas actuales (Gobernación del Amazonas 2012: 52), lo que se corresponde con lo mencionado anteriormente para las ciudades de la región amazónica en expansión. En Leticia, la red, tanto de alcantarillado como de acueducto, está bajo la responsabilidad de la Empresa de Servicios Públicos EMPUAMAZONAS S.A bajo la supervisión de la Alcaldía (Concejo de Leticia 2012).

En cuanto al suministro de agua, es la quebrada Yahuaraca la que abastece a la ciudad, aunque en los meses de verano no llega a ser suficiente, además de que en las cercanías a la bocatoma existen fuentes de contaminación (aguas servidas, lixiviados del botadero cercano, ganadería bovina y porcina) (Gobernación del Amazonas 2012: 52). En cuanto al agua potable, en la actualidad no se cuenta con una red de abastecimiento ligada a los servicios públicos, aunque está en proyecto la consolidación de una planta de tratamiento de agua potable para el municipio (Gobernación del Amazonas 2012: 193). Dada esta situación con el servicio de acueducto, es normal que los hogares que pueden permitírselo cuenten con motobomba para extraer el agua del acuífero de la ciudad, y dado que ésta no es apta para consumo humano, la población se ve obligada a recurrir a la compra del agua potable o a su recogida gratuita en la planta de energía tras su utilización en el sistema de refrigeración de la misma (la calidad de esta agua es controlada periódicamente y ha resultado ser de las mejores de la zona; conversación personal con Esteban Carrillo²⁰).

Los residuos sólidos son también una problemática en este enclave. En 2006 se aprobó el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos a 15 años (Concejo de Leticia 2012: 171). Es la misma empresa, EMPUMAZONAS S.A, la que se encarga de la recolección de las basuras y de la limpieza de avenidas y parques (Concejo de Leticia 2012: 172). Existe un botadero a cielo abierto que funcionaba hasta ese mismo año, y que está en proceso de cierre y clausura y es hoy en día una zona de recuperación ambiental; se está terminado el relleno sanitario municipal en el kilómetro 17,2 de la carretera.

²⁰. Formó parte del equipo que llevó a cabo el “Informe de Monitoreo de calidad de aguas en la quebrada Urumutu en Leticia Amazonas” y del proyecto “Acciones De Restauración, Conservación Y Manejo Ambiental De Los Humedales Ubicados En El Eje De La Carretera Leticia - Tarapacá, Municipio De Leticia (Departamento De Amazonas)” entre 2010 y 2011.

A pesar de la gran cantidad de residuos reciclables generados en la ciudad, no existe ningún tipo de separación en la fuente ni tratamiento diferencial o reciclaje de los residuos generados en la ciudad por parte de las instituciones, ni siquiera puntos adecuados de recolección, lo que contribuye a que las calles – y caños – de la ciudad son muchas veces el lugar de disposición final.



Fotos 2 y 3. Basuras en el Parque Orellana en día de mercado, antes y después de la instalación de un punto de recogida.

La ciudad de Leticia hace parte de una de las Zonas No Interconectadas²¹ del país, debido a su localización geográfica, por lo que el abastecimiento de electricidad se basa en una planta de energía que funciona con diésel. Existen también una serie de plantas de energía menores, de carácter privado.

Servicios públicos	Cobertura en porcentaje de población	
	Arcila 2011	Concejo de Leticia 2012
Alcantarillado	69,37%	46,69%
Acueducto	83,93%	69,63%
Energía	95,26%	85%

Tabla 1. Cobertura de los servicios públicos en la ciudad de Leticia (año 2005).
Fuentes: Arcila 2011: 165; Concejo de Leticia 2012: 182-183

²¹. Las Zonas No Interconectadas son aquellas regiones que no se encuentran integradas a la red nacional de electricidad (Ley 855 de 2003).

Estos datos, además de muy dispares según la fuente, revelan la deficiencia en cobertura de los servicios públicos en la ciudad, y dan cuenta de gran parte de la contaminación de los cursos de aguas circundantes al casco urbano. Pero también, por el tipo de energía utilizada, Leticia tiene una gran dependencia energética del exterior, lo que encarece los precios y dificulta el servicio.

En otro orden, Leticia se revela como enclave geopolítico, administrativo y económico (Riaño y Salazar 2009: 257; Arcila 2011: 114), pues concentra la administración pública y los servicios del departamento, así como el comercio y el turismo.

Establecimientos económicos no agropecuarios	Porcentaje
Comercio	33,81%
Servicios	61,72%
Industria	3,94%
No informa	0,53%

Tabla 2. Porcentaje de establecimientos económicos no agropecuarios para el municipio de Leticia (año 2005). Fuente: Arcila 2011: 166.

No hay que olvidar que una gran parte de la actividad económica que tiene lugar en Leticia es de carácter informal, con lo que queda por fuera de las compilaciones de datos de las instituciones al no tener registro en la cámara de comercio.

Por otro lado, la ciudad centraliza los servicios sanitarios y educativos del departamento, así como la oferta laboral y el sistema de documentación e información municipal. Por este movido, hay flujos migratorios del interior a la capital departamental.

Pero además, es ciudad trifronteriza: comparte el río Amazonas con Santa Rosa (Perú) y Tabatinga (Brasil). Es con esta ciudad brasilera que, por proximidad (límite terrestre), hay mayor interacción económica y sociocultural entre sus ciudadanos, a pesar de que no existan hasta ahora lineamientos consolidados para solucionar conjuntamente las problemáticas comunes derivadas de, por ejemplo, las deficiencias en los servicios públicos (Hurtado 2005: 58-59). En la actualidad se está comenzando a desarrollar en el departamento del Amazonas el “Plan Fronteras para las Prosperidad”.

De esta manera, Leticia se conforma como un contexto multicultural y complejo donde existe un intercambio no sólo de bienes y servicios sino también de ideas y patrones socioculturales. A pesar de su situación geográfica, y por su condición fronteriza y sus regímenes aduaneros especiales para el intercambio comercial, Leticia se encuentra conectada a las cadenas globales de valor a través del consumo material y simbólico de ciertos productos, entre los que se encuentran los alimentos (producidos en la región o lejos de ella).

RECETA 1. SANCOCHO INSTITUCIONAL

A. Ingredientes

Para elaborar este sancocho institucional, se ha partido de tres ingredientes: la definición del concepto de seguridad alimentaria que se maneja desde el Estado colombiano y que va a determinar toda intervención desde el gobierno nacional en este ámbito; la perspectiva institucional de la problemática alimentaria en Leticia; y una breve descripción de las entidades que trabajan esta cuestión en la ciudad. Así, combinando estos ingredientes, se obtiene una perspectiva general del alcance y del tipo de intervención institucional en materia alimentaria en Leticia, pudiendo seleccionarse aquellos proyectos más orientados a la seguridad alimentaria que van a poder contribuir más extensamente a la discusión planteada en este trabajo.

1. La Seguridad Alimentaria definida por el Estado colombiano

En Colombia, el marco sobre seguridad alimentaria está definido en la Política Pública establecida por el CONPES 113 de 2007; se trata de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). En este documento, se define el concepto de la siguiente manera:

*“Seguridad alimentaria y nutricional es la **disponibilidad** suficiente y **estable** de alimentos, el **acceso** y el **consumo** oportuno y **permanente** de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa”.*

Como vemos, esta definición se acerca a la propuesta por la FAO, pues incorpora las cuatro dimensiones que esta institución maneja: “disponibilidad”, de “acceso”, “utilización” y “estabilidad” (FAO 2011: 1), además de resaltar la necesidad de una inocuidad en los alimentos. Estas dimensiones se corresponden con los ejes del PSAN, que además añade el de “aprovechamiento o utilización biológica”.

Ejes:
<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad de alimentos • Acceso físico y económico de los alimentos • Consumo de alimentos • Aprovechamiento o utilización biológica • Calidad e inocuidad
Principios orientadores
<ul style="list-style-type: none"> • Derecho a la alimentación • Equidad social • Perspectiva de género • Sostenibilidad • Corresponsabilidad • Respeto a la identidad y a la diversidad cultural
Estrategias
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo institucional • Planes Territoriales SAN • Focalización • Alianzas estratégicas • Participación comunitaria y ciudadana • Información, educación y comunicación
Líneas de política
<ul style="list-style-type: none"> • Estabilidad en el suministro y desarrollo del mercado agroalimentario • Impulso a las formas asociativas y empresariales para la generación de empleo e ingresos que contribuyan a la disponibilidad y acceso a los alimentos • Mejoramiento de la capacidad para acceder a los factores productivos a la población vulnerable • Garantía de Acceso a los Alimentos • Promoción y protección de la salud y la nutrición, y fomento de estilos de vida saludable • Mejoramiento de los servicios públicos, saneamiento ambiental y entornos saludables • Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los Alimentos • Desarrollo científico y tecnológico de los 5 ejes de la seguridad alimentaria y nutricional • Desarrollo de las capacidades, potencialidades y competencias humanas

Tabla 3. Ejes, principios orientadores, estrategias y líneas de política del CONPES 113.
Fuente: elaboración propia a partir de la PSAN.

Son interesantes los Principios Orientadores y el enfoque que se les aplica. Es significativo que sobre el “Derecho a la Alimentación” se especifique que “estar bien alimentado es decisivo para la libertad y el ejercicio de otros Derechos” (República de Colombia 2007: 26), pues determina la importancia que tiene para poder ser un ciudadano pleno, con lo que la atención a este derecho se convierte en fundamental.

Sobre “Perspectiva de Género”, se indica:

“La Política promueve la igualdad entre hombres y mujeres brindando las mismas posibilidades de acceso a recursos productivos, servicios y oportunidades frente a las responsabilidades y roles en la seguridad alimentaria y nutricional”

Y en cuanto al principio “Respeto a la identidad y a la diversidad cultural”, se explica que se trata de:

“el derecho de los pueblos a producir sus alimentos respetando la identidad cultural y la diversidad de los modos de producción, de consumo y la comercialización agropecuaria, fortaleciendo los mercados locales”.

Para inmediatamente añadir:

*“No significa autosuficiencia plena o la desaparición del **comercio agroalimentario internacional**, sino que defiende la opción de formular aquellas políticas y prácticas comerciales que mejor sirvan a los derechos de la población a disponer de una producción agropecuaria nutritiva, sana y ecológicamente sustentable”.*

Es decir, ni la perspectiva de género tiene intención de cuestionar las relaciones de poder que se dan entre hombres y mujeres y que determinan la relación que

cada cual va a tener con la seguridad alimentaria, ni se piensa más allá de la *necesaria* articulación al mercado (incluso internacional) y mucho menos de la autonomía alimentaria de los pueblos al margen de este, lo cual en el texto se presenta como una contradicción, pues comienza hablando del respeto a la identidad cultural.

Por lo que vemos, la PSAN también comparte con la FAO la fuerte orientación hacia el mercado, algo que se refleja también en las Líneas de Política. No hay que olvidar que Colombia es un país agroexportador, con una enérgica promoción a la agricultura industrial de ciertos productos para los mercados internacionales (la agricultura es también una de las “locomotoras” del desarrollo del gobierno actual). Pero es también un país que cada vez importa más alimentos (República de Colombia 2007: 9), lo que causó que aumentara la variabilidad de los precios de ciertos productos de la canasta básica²² en el período de 2004 a 2011, (Fajardo Montaña 2011: 3). Esto dificulta enormemente el garantizar la seguridad alimentaria de la población, que queda “en manos de países extranjeros” (Franco y Tobasura 2007), aumentando así la dependencia de los mercados externos.

El CONPES 113 es una política fundamentada en “el manejo social del riesgo” (República de Colombia 2007: 9), en base a la noción de *seguridad*. En ese sentido, Franco y Tobasura indican que se trata de una política “marginal”, pues no pretende abarcar a toda la población colombiana sino centrarse en los sectores con mayor vulnerabilidad, por no ser capaces de participar en la economía de mercado (Franco y Tobasura 2007).

²². “La canasta básica alimentaria de Colombia según la FAO es: cereales (arroz, trigo, cebada y avena); leguminosas (fríjol, arveja, lenteja y otras); hortalizas y frutas; aceites vegetales (palma y soya); carbohidratos (plátano, yuca y papa); estimulantes (cacao); carnes (res, pollo, pescado y cerdo); leche y huevos; y edulcorantes (azúcar y panela)” (República de Colombia 2007: 9).

Parece, entonces, una política de carácter coyuntural, pues no pretende resolver el problema de forma estructural sino actuar de manera paliativa (Franco y Tobasura 2007). Aún así, es destacable el abordaje interdisciplinar que se propone, pues se reconoce la multicausalidad de la seguridad alimentaria (Franco y Tobasura 2007), con lo que se prevé que las cuestiones de SAN estarán presentes en otras políticas y directrices estatales.

De esta política se derivan los lineamientos para la actuación de las diferentes entidades estatales en este ámbito, que operativamente se traduce en los Planes de Seguridad Alimentaria y Nutricional a nivel departamental y municipal (Franco y Tobasura 2007). El Amazonas ya cuenta con su Plan Departamental SAN, del cual hablaremos más adelante.

Esta Política Pública explica el por qué desde las instituciones el concepto que se maneja es el de Seguridad Alimentaria y no el de Soberanía Alimentaria (determinando así el enfoque en el desarrollo de sus actividades), aunque este último está empezando a permear y ha utilizarse desde algunas entidades por ser más inclusivo. Lo cual no quiere decir que desde la sociedad civil se manejan otros términos, se construyan otros conceptos o se añadan significados a los ya existentes.

2. La problemática alimentaria en Leticia desde la perspectiva institucional

La Gobernación del Amazonas reconoce que en el departamento se están incorporando alimentos externos en que hacen peligrar la agrobiodiversidad amazónica, pues aunque todavía “se conserva en buena parte la cultura agrícola

y gastronómica de la región” ya no es tan frecuente la producción y preparación de ciertos alimentos (Gobernación del Amazonas 2012: 274). Señala, también, que los cambios que se están dando llegan a tener resultados negativos, puesto que favorecen la aparición de malos hábitos y desequilibrio en la alimentación, algo que se acentúa al perder la capacidad para autoproducir los alimentos (Gobernación del Amazonas 2012: 274).

Si hablamos en términos de Seguridad Alimentaria, el reciente estudio de Peña-Venegas et al., al comparar dentro de los proyectos ReSA tres escenarios en comunidades indígenas del Amazonas con diferente grado de intervención de su entorno (de menor a mayor, en Chorrera, Puerto Nariño y Leticia municipio), establece que a mayor intervención del entorno, más dependencia del mercado y del dinero para adquirir los alimentos (Peña-Venegas et al. 2009). Esto se traduciría para Leticia en una mayor inseguridad alimentaria, pues su casco urbano es, siguiendo esta lógica, donde se da la mayor intervención del entorno.

En una primera aproximación al problema desde la Salud Nutricional, ámbito para el cual la Secretaría de Salud Departamental proporcionó datos para el año 2008, llama la atención que se dio un 2,7% de desnutrición aguda en la ciudad de Leticia y un 24,4% de crónica, lo que representa un 12,3% de desnutrición en términos generales para el casco urbano²³.

Relacionando el ámbito alimenticio con el económico, la Secretaría de Salud, afirma que el acceso a los alimentos supone un gran gasto familiar. Los habitantes de Leticia invierten el 98,5% del total de sus ingresos para cubrir sus

²³. Estos datos y los de los párrafos siguientes, han sido extraídos – hasta la aparición de otra cita – de la Red para la Superación de la Pobreza Extrema, Juntos, Leticia. 2008: <http://leticiaamazonas.blogspot.com/>.

necesidades básicas, entre las que la canasta de alimentos requiere el 83,3% de esos ingresos. Así mismo, esta institución ha encontrado que los alimentos incluidos en la canasta no contribuyen a mantener los hábitos alimentarios autóctonos de la región amazónica, notándose así la influencia de otras zonas, principalmente del interior del país.

Dada la situación geográfica del municipio de Leticia, donde las vías de acceso son limitadas,

“existe una constante inestabilidad de precios de los alimentos, que depende entre otras cosas del costo del flete aéreo, del combustible y de la frecuencia de los vuelos, quedando como opción la inclusión de alimentos de origen brasilero y peruano que aunque tienen menor costo, sus características nutricionales son inferiores comparadas con las de los productos colombianos”.

Sin embargo, la secretaría no especifica de qué alimentos se trata o el por qué de esta menor calidad.

Por otro lado, la inocuidad y calidad de los alimentos depende en gran medida del acceso que la población tiene al agua potable y de la recogida y gestión adecuada de excretas y basuras, al ser algunos de los factores de mayor riesgo para la contaminación de los alimentos. Recordemos que la cobertura de los servicios de agua intradomiciliarios y de alcantarillado es deficiente (Arcila 2011: 165; Concejo de Leticia 2012: 182-183), y que la disposición final de los residuos sólidos se lleva a cabo en un botadero a cielo abierto, donde su manejo es inadecuado y genera impactos ambientales y sociales.

3. Entidades trabajando la cuestión alimentaria en Leticia y sus aportes

Son varias las entidades, estatales y no estatales, que están trabajando la cuestión alimentaria en Leticia, aportando desde diferentes disciplinas y enfoques. Aunque existen otros organismos trabajando temas relacionados en el interior del departamento (como la Fundación Gaia Amazonas o Conservación Internacional)²⁴, se han tenido en cuenta exclusivamente aquellas que hacen presencia en el municipio de Leticia, especialmente en la ciudad. Aunque hay que tener en cuenta que muchos de los datos que proporcionan no discriminan entre casco urbano y zona rural del municipio. La diversidad en la naturaleza de estas entidades determinará su grado de implicación y el tipo de contribución. Todas tienen en común la preocupación compartida por la problemática alimentaria de la región.

²⁴. Para ver un ejemplo de los proyectos que las ONGs llevan a cabo en materia alimentaria, ver, respectivamente: <http://www.gaiaamazonas.org/es/los-problemas-de-alimentacion-en-los-pueblos-indigenas-son-por-falta-de-soberania> y <http://www.conservation.org.co/alimento/> (Último acceso 10 de enero de 2013)

Nivel	Tipo	Institución
Municipal	Alcaldía	Alcaldía de Leticia
Departamental	Gobernación	Gobernación del Amazonas
	Secretaría	Secretaría de Salud
	Departamento Administrativo	Departamento Administrativo de Ambiente, biodiversidad, Agricultura sostenible y Desarrollo Empresarial
Regional	Corporación	Corpoamazonia
	Instituto de Investigación	SINCHI
	Universidad	Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia
Nacional	Departamento Administrativo	DPS
	Instituto	ICBF
	Centro multisectorial de formación tecnológica	SENA Regional Amazonas
	Fundación	Omacha
Internacional	Comunidad de países	Comunidad Andina
	Fundación	FUCAI

Tabla 4. Principales instituciones que trabajan temas relacionados con la seguridad alimentaria en Leticia. Fuente: elaboración propia.

Alcaldía de Leticia. Cuenta también con un Plan de Desarrollo Municipal, en la actualidad vigente desde 2012 a 2015, bajo la dirección del alcalde José Ignacio Lozano Guzmán. Este plan tiene un subprograma de Seguridad Alimentaria y Mercados Verdes, donde una de sus metas es “Promover la culinaria autóctona, el mejor uso de productos amazónicos y el incentivo de especies alimenticias menores” (Concejo de Leticia 2012: 246). Además, hay una gran cantidad de recursos destinados a la alimentación escolar. El Municipio de Leticia está a cargo del Centro de Recuperación Nutricional, que entre 2009 y 2011 atendió a 256 infantes (Consejo de Leticia 2012: 51).

Gobernación del Amazonas. A cargo del Plan Departamental de Desarrollo donde se encuentran varias cuestiones relacionadas con la alimentación. Debe coordinar las estrategias y acciones que se van a realizar en el departamento. En

diciembre de 2011 se aprobó el Plan Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)

El Plan de Desarrollo vigente es el que abarca el periodo de 2012 a 2015²⁵, bajo el gobierno de Carlos Arturo Rodríguez Celis. En este plan, en la dimensión económica del apartado de “Escenarios actuales del Amazonas”, está incluido un breve diagnóstico dedicado a la seguridad alimentaria, y que se traduce en una línea estratégica del plan dentro del “Eje económico por un Buen Vivir”. Igualmente está presente en otras líneas estratégicas en los siguientes ejes: en el de víctimas, el de niñez, infancia, adolescencia y juventud, y el de salud. Esto revela la importancia que tiene la seguridad alimentaria para la gobernación actual, algo que también estuvo presente en la anterior (a cargo de Olbar Andrade Rincón). Sin embargo, ambos planes de desarrollo están orientados más hacia la parte productiva de la seguridad alimentaria, extendiéndose sobre la producción agropecuaria y pesquera, sin plantear seriamente fortalecer otras cuestiones relacionadas como la cultura alimentaria.

La gobernación organizó la I Semana de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, que tuvo lugar entre el 11 y el 16 de octubre de 2010. Contó con la participación de diversos actores locales y nacionales en lo relacionado con la seguridad alimentaria. Se dictaron conferencias con una asistencia relativamente baja para la importancia del tema tratado, y se echó en falta la presencia de algunas instituciones y sobre todo de las organizaciones indígenas, pues sólo participaron desde Tarapacá.

²⁵. Disponible en: http://amazonas.gov.co/apc-aa-files/62643331626339656663303832303862/PLAN_DESARROLLO_DEPARTAMENTO_DE_AMAZONAS_2012_2015.pdf

Secretaría Departamental de Salud. Es una dependencia de la Gobernación del Amazonas. Está a cargo de programas sobre nutrición y seguridad alimentaria, entre otros, de cara a mejorar la salud de la población. Como institución, participó activamente en la organización de la I Semana de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

En la actualidad, Cidalía Falla Domínguez es la directora de esta institución, quién participó desde el Departamento de Plantación de la gobernación en la elaboración del Plan de SAN.

Departamento Administrativo de Ambiente, biodiversidad, Agricultura sostenible y Desarrollo Empresarial. Es también una dependencia de la Gobernación del Amazonas. Está a cargo, entre otros, de numerosos proyectos productivos. En la actualidad cuenta con un Programa de Seguridad y Soberanía Alimentaria, que tiene como meta:

“fomentar la seguridad y soberanía alimentaria por medio de acciones que permitan la disponibilidad de alimentos en las comunidades del Departamento, generando, además, excedentes económicos suficientes para el sostenimiento familiar”²⁶

Corpoamazonia. Se trata de la Corporación para el desarrollo sostenible del sur de la Amazonia. Es una autoridad ambiental estatal, que tiene jurisdicción en los departamentos de Amazonas, Caquetá y Putumayo. Su objetivo es:

“Disminuir los conflictos Ambientales, fortaleciendo el papel de autoridad ambiental, con la participación activa de actores y agentes institucionales; y orientar procesos que aporten al mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades de la Región”²⁷

²⁶. Gobernación del Amazonas: <http://www.amazonas.gov.co> (Último acceso: 17 de enero de 2013).

Para lograr esto, se encarga, entre otras actividades, de reglamentar las cuestiones de materia ambiental en la región, por lo que afecta en numerosas ocasiones a productos alimentarios. Un ejemplo es el Estatuto de Flora Silvestre - Aprovechamiento de productos forestales no maderables (PFNM), pues éstos *“desempeñan un papel significativo en la economía rural, a través del suministro de productos y servicios para la seguridad alimentaria, el cuidado de la salud, las artesanías y oportunidades de empleo, entre otros”*²⁸. Pero también es responsable del manejo de la fauna silvestre y la regulación de la caza, así como de la vigilancia y control a los recursos naturales.

En su Plan de Acción actualmente vigente contempla programas que incluyen actuaciones que abordan directamente la seguridad alimentaria, así como agendas orientadas al apoyo y fortalecimiento de procesos productivos, entre los que se encuentra, además de la agricultura sostenible, la pesca y la acuicultura (Rengifo 2012).

Instituto Amazónico de Investigaciones (SINCHI). Desarrolla investigación en lo referente a recursos alimentarios y otros no maderables de la región amazónica, las chagras indígenas y la seguridad alimentaria, entre otras cuestiones. Fue el operador contratado desde Acción Social para ejecutar ReSA Rural y la primera versión del ReSA Urbano en Leticia y Puerto Nariño.

Universidad Nacional de Colombia, Sede Amazonia. Esta institución educativa de nivel superior hace presencia en la región desde hace más de 20 años, y con

²⁷. Objetivos y funciones de la entidad: <http://www.corpoamazonia.gov.co/index.php/2012-05-25-15-38-32/objetivos-y-funciones> (Último acceso: 12 de enero de 2013)

²⁸. Presentación del Estatuto en la página web de Corpoamazonia: <http://www.corpoamazonia.gov.co/index.php/noticias/354-reglamentado-el-uso-y-aprovechamientos-de-productos-no-maderables>

el tiempo ha ido ampliando la oferta de sus programas formativos y de investigación. Sus principales contribuciones en temas relacionados con la seguridad y soberanía alimentaria son los trabajos de grado de su programa de Maestría en Estudios Amazónicos (y que han servido de base para esta tesis), su inclusión en otros trabajos de investigación reflejados en las publicaciones de la Sede, y la organización, coordinación o participación en actividades que tratan cuestiones relacionadas con la alimentación o la producción de alimentos. Un ejemplo de ello es el encuentro-taller “Mujeres indígenas y su relación vital con los alimentos” que se realizó en abril de 2007, y que dio lugar a la publicación “Atizando el fogón” que recoge una gran variedad de recetas de las mujeres participantes, así como un calendario de producción y otras cuestiones sobre los alimentos.

Departamento para la Prosperidad Social (DPS)²⁹. Es de envergadura nacional, pero tiene sede en Leticia. Abarca las principales entidades y programas de protección social del país. Se autodefine como:

*“el organismo del Gobierno Nacional que busca fijar políticas, planes generales, programas y proyectos para la asistencia, atención y reparación a las víctimas de la violencia, la inclusión social, la atención a grupos vulnerables y su reintegración social y económica”*³⁰.

Está a cargo del programa Familias en Acción, y lo que bajo Acción Social se llamó Red de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ReSA y ReSA Urbano), así como de Culinaria Nativa (CuNa), entre otros.

²⁹. Hasta el año 2012 esta entidad se llamaba Acción Social.

³⁰. DPS: <http://www.dps.gov.co> (Última revisión: 15 de diciembre de 2012).

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). En la actualidad se encuentra bajo la coordinación del DPS. Tiene como misión *“el desarrollo y la protección integral de la primera infancia, la niñez, la adolescencia y el bienestar de las familias colombianas”*³¹.

Ejecuta en Leticia algunos de los programas nacionales como Desayunos Infantiles con Amor, De Cero a Siempre o Alimentación Escolar. En este marco, para el municipio de Leticia, distribuyó 2178 Desayunos Infantiles, y 4676 fueron los atendidos por el Restaurante Escolar en el año 2011 (Concejo de Leticia 2012: 51).

Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Se trata de un centro multisectorial de formación tecnológica, con presencia nacional y gran cobertura. En materia alimentaria, la Regional Amazonas ubicada en Leticia ofrece formación en: cocina, agroindustria alimentaria, panificación, producción porcina, entre otros.

Esta institución estuvo a cargo de la formación *“Huertos en ambientes urbanos”* desarrollada en 2009 en Barrio Nuevo. Estos talleres sobre la producción de alimentos para el autoabastecimiento fueron de los primeros en realizarse fuera del ámbito rural el Trapecio Amazónico.

Fundación Omacha. Es una ONG ambientalista que lleva a cabo principalmente proyectos de investigación de cara a la conservación de los ecosistemas colombianos, realizando también actividades de educación ambiental.

En la actualidad se encuentra desarrollando el proyecto *“Gestión binacional de humedales con fines de seguridad alimentaria y conservación”* en la Zona de

³¹. ICBF: <http://www.icbf.gov.co> (Última revisión: 15 de diciembre de 2012).

Integración Fronteriza (ZIF) Colombia - Perú, cuyo componente de seguridad alimentaria *“tiene por objetivo mejorar los procesos de manipulación, conservación y preparación del producto pesquero en las áreas de influencia del proyecto”*³².

Fue el operador contratado desde Acción Social para ejecutar CuNa en Leticia, durante el segundo semestre de 2011.

Comunidad Andina (CAN). Se trata de una comunidad de países que incluye a Bolivia, Perú, Ecuador y Colombia. Cuenta con un Programa Andino para Garantizar la Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional, así como un Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional para los Pueblos Indígenas y desarrolla proyectos productivos de apoyo a la Seguridad Alimentaria³³

Financió el proyecto *“Mujeres viviendo en la zona del Trapecio Amazónico, desarrollan sus capacidades para el desarrollo integral de su familia, mejorando su situación económica, salud y su posición como mujer en sus comunidades”*, propuesto desde la Comisión de Derechos Humanos del Vicariato Apostólico San José del Amazonas (Iquitos-Perú) y que se desarrolló a lo largo de la frontera colombo peruana en 2011, abarcando varios barrios del casco urbano de Leticia.

Fundación Caminos de Identidad (FUCAI). Es una fundación que actúa en varios departamentos colombianos además del Amazonas, así como en Guatemala y Bolivia. Una de sus áreas de trabajo es la Soberanía Alimentaria, a través de la cual busca:

³². Fundación Omacha: <http://www.omacha.org> (Último acceso 10 de enero de 2013).

³³. Comunidad Andina: <http://www.comunidadandina.org/> (Último acceso 20 de diciembre de 2012).

“Promover procesos comunitarios de soberanía alimentaria que garanticen la pervivencia y autonomía de las comunidades y los pueblos a través del manejo sostenible de los recursos, la disminución de la vulnerabilidad, el empoderamiento, el ejercicio de sus derechos, dotándolos de herramientas que les permitan transformar su realidad”.

Entre otros proyectos que desarrolla en esta área, es el operador contratado por el DPS para ejecutar la segunda versión de ReSA urbano.

B. Preparación

Esta receta ha tomado esos tres ingredientes como base para seleccionar una serie de proyectos llevados a cabo por una o varias de las instituciones descritas, de cara a trabajar la concepción de la seguridad alimentaria que manejan con mayor profundidad. El sancocho ha sido elaborado a partir de la información proporcionada por las diferentes entidades sobre los proyectos, así como por una serie de entrevistas semiestructuradas a informantes clave de las mismas. Además, el trabajo se ha complementado con una continuación de la etnografía urbana utilizada en la receta anterior.

Los proyectos seleccionados fueron: la formación “Huertos en ambientes urbanos” del SENA, el proyecto de la Comunidad Andina y las dos versiones del ReSA Urbano, así como su variante CuNa. Más adelante se ahonda en las características de los mismos y los criterios que rigieron su elección.

1. Entrevistas a informantes clave

Durante el periodo de 2009 a 2012, realicé una serie de entrevistas semiestructuradas a varios de los informantes clave identificados a raíz de los proyectos seleccionados, durante el desarrollo de los mismos o después de su finalización. Estas personas fueron contactadas y entrevistadas porque consideré que su participación en alguna fase de los proyectos, así como su conocimiento y experiencia en materia alimentaria, podían aportar mucho a este trabajo y a la visión de la propia autora.

A continuación se relacionan las personas con las que se interaccionó:

Informante clave	Profesión	Intitución	Cargo	Proyecto
Astrid Rodríguez	Ingeniera forestal	SENA	Instructora	Huertos Barrio Nuevo
Damaris Gómez	Socióloga	SENA		Huertos Barrio Nuevo
Hugo Camacho		Acción Social	Coordinación Amazonas	ReSA (Rural y urbano), CuNa
Clara Peña	Microbióloga	SINCHI		ReSA (Rural y urbano)
Marco Antonio Guzmán	Ingeniero forestal	Alcaldía	Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Productivo	ReSA Urbano
Marcia Paola Chapetón	Nutricionista			ReSA Urbano
Ariana Lucía Porras Vaca	Psicóloga	Unal Sede Amazonia	Psicóloga	ReSA Urbano
Cristina Pinedo	Bióloga	Omacha	Coordinadora CuNa	CuNa
Jorge Tamayo	Agrónomo	Dep. Adm. de Ambiente, biodiversidad, Agricultura sostenible y Desarrollo Empresarial		CuNa
Anitalia Pijachi	Etnoeducadora	CAN, FUCAI		CAN, ReSa Urbano II
Carolina Fonseca	Comunicadora Social	DPS	Asesora Regional de Gestión de Oferta Institucional	ReSA (Rural y urbano), CuNa

Tabla 5. Fuente: elaboración propia.

En la preparación de la siguiente receta se describirá más detalladamente la metodología seguida para elaborar ese plato, pero es necesario adelantar aquí que la participación activa en las diferentes actividades y espacios donde se han llevado a cabo los proyectos contribuyó a alimentar la etnografía urbana que se estaba desarrollando en el marco de Receta 2.

C. El plato

De los muchos programas y actuaciones de las instituciones identificadas dirigidas a la población leticiana, para esta investigación se tomaron los tres grupos de proyectos arriba señalados, que trabajan explícitamente la seguridad alimentaria de familias urbanas. Se han elegido estos porque considero que abarcaron más elementos que otros dedicados exclusivamente a cuestiones nutricionales por trabajar además aspectos productivos, culinarios o de gestión de residuos caseros, entre otros, tratando de aplicar una visión más integral.

1. Formación en Barrio Nuevo

“Aquí si no es con plata no se come”

Marta Lorenza Hernández, originaria de La Pedrera, vecina de Barrio Nuevo (en *Indígenas Urbanos*, documental).

El curso de formación “Huertos en ambientes urbanos” se impartió por medio del SENA, aunque el impulso vino también desde Acción Social. Se llevó a cabo en 2009 en Barrio Nuevo, ante la percepción de estas instituciones de una necesidad de mejorar la alimentación en familias con escasos recursos, por lo que el enfoque es hacia el autoconsumo.

Pensaron en Barrio Nuevo por la aparente disponibilidad de terreno, porque las familias que podían participar ya contaban con patios donde cultivar y porque la escuela del barrio cedió el espacio para las clases teóricas, ambos factores imprescindibles para poder llevar a cabo la formación. Otro elemento clave fue la implicación de la instructora:

“era una persona que había trabajado con el SENA, conoce el trabajo y tiene ese sentido de saber que el ejercicio de eso finalmente es comunitario, eso es allá, con el grupo con la gente, como complementando con otras actividades que primero permitan a la gente como sentirse involucrada en un proceso que no sólo es de formación sino de compartir, como muy ligado a cómo producir la comida” (Damaris Gómez).

El manejo del curso de la instructora o instructor es clave en este tipo de procesos de formación, para articular adecuadamente el grupo y adaptarse a sus necesidades, motivando a los alumnos tanto dentro como fuera del proceso formativo. En ese sentido, pienso que la instructora del SENA que llevó a cabo este curso, Astrid Rodríguez, logró estos objetivos.

Las inscripciones del curso estaban abiertas para población vulnerable, y el criterio que se siguió para la selección fue que las personas que aplicaban estuvieran ya vinculadas a otros programas de atención a este tipo de población, como Familias en Acción. Aunque tanto hombres como mujeres podían participar, tan sólo dos hombres se inscribieron y sólo uno finalizó el curso (ninguno de los cuales es residente en Barrio Nuevo), frente a un número variable de mujeres que recibieron la formación, pero como promedio serían unas diez o doce (aunque el curso se abrió con un total de 18 inscritos, sin límite de cupos).

“La mayoría siempre son señoras que buscan hasta donde yo he percibido tener siempre un ingreso alterno a lo que ellas normalmente hacen y aparte de eso asegurar el pequeño complemento que se requiere para los alimentos a diario entre condimentos, (...), las hortalizas para hacer las ensaladas en las casas, entonces lo ven como complemento mas no como la única actividad que podrían hacer” (Astrid Rodríguez).

La mayor participación femenina puede deberse a que los hombres salen de casa a trabajar asalariados, mientras que ellas quedan a cargo del hogar y de los niños y tienen la posibilidad de participar en este tipo de actividades formativas que se realizan en su mismo barrio. El hecho de ser todas beneficiarias de Familias en Acción hace que se conozcan de antemano, lo que permite que se establezcan vínculos de solidaridad más fácilmente, y que el grupo funcione mejor.

El curso se desarrolló en dos clases teóricas entre semana, realizadas en la escuela, y en prácticas el fin de semana en grupo, en un espacio que cedió el dueño de un terreno en el mismo Barrio Nuevo, quien tan sólo puso la condición de que no se convirtiera en un solar de invasión de viviendas. El fin de semana se trabajaba sobre la aplicación práctica de lo aprendido en clase, se compartía en colectivo y se realizaban las actividades que luego cada alumna desempeñaría en su propio patio.



Fotos: 4 y 5. Durante los talleres en Barrio Nuevo

En ocasiones las mujeres faltaban a las clases, por problemas con el trabajo, los niños o lo más común: la lluvia. Con las fuertes lluvias de comienzos del invierno se les solía inundar la casa y debían quedarse para organizar todo, por

lo que no asistían de forma regular a la formación. El fin de semana era el momento de mayor asistencia.

“Son señoras que tienen múltiples ocupaciones, entonces el horario también tiene que adherirse a las ocupaciones de ellas, porque están cuidando su familia, cuidando los niños, atendiendo al esposo, haciendo otras actividades productivas, entonces el estudiar les queda muy complicado, entonces a la mayoría de los aprendices les gusta mucho la práctica, poca teoría, pero es necesaria la teoría también” (Astrid Rodríguez).

La instructora dividió la formación en tres grandes bloques, que ella consideró de utilidad para las alumnas, en base a experiencias anteriores como instructora de cursos similares:

- 1) preparación del suelo
- 2) siembra
- 3) mantenimiento de los cultivos (tutores, abonos líquidos -caldos-, control de plagas)

En general se percibió un alto interés por parte de las alumnas, especialmente en las mujeres de Barrio Nuevo (asistieron algunas mujeres de otros barrios aledaños) cuando los cultivos empezaron a nacer, aunque hubo algún problema de plagas que no consiguió desanimar. *“Siento que con esta formación ellas adquirieron cierta técnica para encontrar mayor productividad en sus pequeños espacios sin que ese espacio se les fuera a agotar para la próxima producción” (Astrid Rodríguez).*

Para la celebración de “fin de curso” se organizó un almuerzo previo a la entrega de diplomas, y el cilantro (*Coriandrum sativum*) que se cosechó de los huertos comunes, se vendió para comprar lo necesario para la comida y sólo hizo falta un pequeño aporte de cada una. Ellas le daban mucha importancia al

almuerzo y a la entrega de diplomas. Por unanimidad, se acordó que el menú a preparar sería arroz chaufa³⁴.

Está claro que en Barrio Nuevo existe una problemática, pero también una oportunidad:

“Cuando llegué al Barrio Nuevo, habían como dos señoras que ya tenían bastantes avances o adelantos frente a la producción agrícola porque ya ellas por necesidad habían utilizado el suelo que encontraron en los patios y empezaron a cultivar y con una pequeña formación que también llevó el SENA ellas aprovecharon y utilizaron semillas para poder producir hortalizas en sus patios” (Astrid Rodríguez).

Anteriormente, el SENA había impartido otros cursos de formación, además de este, que tuvo un total de 80 horas y se reglamentó bajo la figura de formación complementaria. En 2007, también con Astrid Rodríguez como instructora, se dio un curso de formación titulada, “Producción agrícola ecológica”, de 1700 horas que duró año y medio y que estaba distribuido por módulos. En el siguiente año, en 2008, también el SENA y Astrid Rodríguez organizaron dos cursos complementarios de “Ornato y embellecimiento”, a los que se le sacó el máximo partido por iniciativa de las propias alumnas: *“una de nuestras principales formaciones fue el arreglo de flores y el arreglo de jardines, pero así mismo ellas veían que el trabajo que hacían les servía también para producir hortalizas, entonces se incluyó en las actividades el cultivo de hortalizas, porque esa parte ayudo a fortalecer la formación como tal” (Astrid Rodríguez).*

Es difícil el organizar este tipo de cursos porque el factor limitante principal son los insumos, sobre todo las semillas, y no siempre se cuenta con el presupuesto para ello. Sin embargo, Damaris Gómez aseguró que sí había voluntad política

³⁴. Ver *Golosario*

para avanzar en este terreno, ya que desde Acción Social estaban interesados en replicar la experiencia de Barrio Nuevo en otros espacios y con otras personas. Otra de las iniciativas que conoce Astrid Rodríguez es la de un grupo de mujeres, de diferentes barrios pero todas pertenecientes a Familias en Acción, que solicitaron un terreno a la Alcaldía para poder cultivar; el problema es que el terreno que se les asignó se encuentra en el km 17 de la carretera vía Tarapacá, y es demasiado lejos para ellas, con lo que tan sólo podían acercarse cada 15 días a cuidar sus huertos. Sin embargo, vemos que desde la ciudad también hay interés en cultivar, y si esto pudiera llevarse a cabo dentro del propio casco urbano, los beneficios serían mayores.

En cuanto a los requerimientos para el buen funcionamiento de estas experiencias, Astrid Rodríguez señala que algo muy importante es la organización y el trabajo en equipo, puesto que no se trata de cultivar de forma aislada sino en la posibilidad de hacerlo en colectivo. Astrid Rodríguez asegura que el fin último, más que el título, es que la formación recibida les sea útil en su vida diaria: *“para qué le sirve un certificado, lo que le sirve a ellas es lo aprendido y los resultados, la productividad que les va a ayudar a sostener a sus familias”* (Astrid Rodríguez).



Fotos 6 y 7. La primera cosecha y preparando abono orgánico.

El éxito de esta formación se debió a la metodología empleada, con un carácter práctico donde tras unas breves indicaciones teóricas todas las participantes realizaban en un huerto comunitario y aplicaban lo explicado por la instructora, para poder reproducirlo después en sus hogares. Es importante destacar que se crearon lazos de solidaridad entre las mujeres, casi todas vecinas (incluso la instructora, Astrid Rodríguez), lo que facilitó el que pronto se creara un ambiente de confianza que agilizó los talleres donde hubo una alta participación. La mayor evidencia del buen resultado que tuvieron es que al día de hoy, buen número de las mujeres participantes continúan sembrando sus huertos, y que a pesar de las dificultades (robos, daños a las cosechas por el clima y animales) son fuente de alimentos de autoconsumo y en ocasiones de ingresos por la venta de excedentes (por ejemplo, de cilantro). Muchas de estas mujeres han participado después en otros programas relacionados, como el de la CAN o ReSa Urbano (de los que se hablará a continuación) y han estado presentes en otros escenarios de la vida pública leticiense.

2. Los talleres de la Comunidad Andina³⁵

Estos talleres se enmarcan en el proyecto *“Mujeres viviendo en a zona del Trapecio Amazónico, desarrollan sus capacidades para el desarrollo integral de su familia, mejorando su situación económica, salud y su posición como mujer en sus comunidades”*. La Comisión de Derechos Humanos Vicariato Apostólico San José del Amazonas (Perú), con el apoyo de Acción Social (Colombia), y gracias al financiamiento de la CAN en el marco del presupuesto del Fondo de Desarrollo Rural y la Productividad Agropecuaria, han llevado a cabo este proyecto en el

³⁵. Este apartado es una adaptación del trabajo presentado para el grado de Experta Internacional en Soberanía Alimentaria y Agroecología emergente a cargo de la Universidad Internacional de Andalucía en febrero de 2012.

Trapezio Amazónico (línea fronteriza Colombia-Perú), en diferentes comunidades indígenas y no indígenas a lo largo del río Amazonas, entre los años 2009 y 2011.

Inicialmente se planteó para beneficiar a 120 mujeres pertenecientes a 4 comunidades (Sta. Rosa e Islandia en Perú; Leticia y alrededores en Colombia; Tabatinga y alrededores en Brasil), con lo que se abarcaría indirectamente a unas 480 familias, “quienes mejorarían su calidad de vida por la producción y consumo de alimentos seguros, sanos y limpios”³⁶. Este número de participantes ha ido variando a lo largo del tiempo, según el interés y disposición de los mismos para recibir la formación y aplicar lo aprendido. La principal variación ha sido el restringir el proyecto a los países pertenecientes a la CAN, con lo que no se ha incluido finalmente ninguna familia de Brasil, quedando delimitando entre la frontera binacional colombo-peruana. Han participado personas que habitan a orillas del río Amazonas, en las comunidades de la carretera Leticia-Tarapacá y en el caso urbano. Para este trabajo, nos enfocamos en las familias de la ciudad.

(Ver objetivos y actividades por etapas en el Aderezo 5)

País	Comunidad	Escuela de campo
Colombia	Barrio Nuevo	Mujeres emprendedoras
	Umarizal	Madres buscando un futuro
	San Martín	La fortaleza de San Martín
	Victoria regia	Las mujeres emprendedoras de Victoria Regia
	Isla de la Fantasía	Mujeres trabajadoras

Tabla 6. Comunidades participantes y Escuelas de campo correspondientes.
Fuente: Elaboración propia.

³⁶. Extraídos del proyecto inicial de la Comunidad Andina:
<http://www.comunidadandina.org/rural/PER%202025.%20Vicariato%20Apost%C3%B3lico%20de%20San%20Jos%C3%A9%20del%20Amazonas.pdf>

Para ello, se ha hecho un seguimiento a los talleres realizados en el marco de dicho proyecto, acompañando las diferentes escuelas de campo creadas para la capacitación en agricultura orgánica y otro tipo de formación, así como los procesos de comercialización y socialización dentro de las comunidades.

Es importante resaltar que solamente participan en el proyecto algunas familias de cada comunidad o barrio, contactadas a través del Vicariato (Perú) y de Acción Social, (Colombia) pero adscritas de forma voluntaria. No todas las personas que iniciaron la formación fueron las mismas que la finalizaron, puesto que los intereses, la motivación, otras actividades o problemas familiares y de otra índole han determinado el que hubiera variación considerable en las mujeres asistentes, por deserción o incorporación. Además, aunque el proyecto está pensado inicialmente para las mujeres, no se ha restringido la participación de los hombres, que han sido, aunque en número mucho más reducido, bienvenidos en el espacio creado y poco a poco se incorporan otros miembros de la familia (hijas/os, mayores) que han participado activamente. Por lo tanto, se han constituido formas de organización productiva familiar pero donde existe una interacción entre las familias participantes de la misma comunidad y de otras comunidades.

Se pueden diferenciar tres tipos de unidades: en primer lugar, en tierra firme, las unidades productivas son básicamente huertos caseros orientados principalmente para el autoconsumo, situados en patios interiores, alrededor de la casa y en maceteros, que suelen tener pequeño tamaño, pero que cuando hay disponibilidad de una superficie mayor de terreno, se trabaja también la chagra tradicional. Por otro lado, en las comunidades a orillas del Amazonas, en período de aguas bajas, establecen plantaciones de mayor extensión en la llanura de inundación del río o várzea, muchas veces también tipo chagra. Esto

supone, durante este período, mayores posibilidades de comercialización por el mayor volumen de productos cosechados, comercialización que se lleva a cabo de manera general en Leticia cuando los productos vienen del lado Colombiano, y en Tabatinga cuando son peruanos. Por último, tenemos una tercera unidad, que es el espacio urbano de la ciudad de Leticia, que restringe mucho las dimensiones de las unidades productivas, concentradas exclusivamente en los patios de las viviendas o, como mucho, en los alrededores, y cuyo fin es principalmente el autoconsumo.

País	Comunidad	Localización unidades productivas
Colombia	Barrio Nuevo	Barrios de la ciudad de Leticia. Ambiente urbano.
	Umarizal	Indígenas urbanos (todas las etnias) y población no indígena.
	San Martín	
	Victoria regia	
	Isla de la Fantasía	Considerada parte del casco urbano de Leticia. Sobre el río Amazonas. Se inunda totalmente hasta desaparecer. Cuenta con zona de várzea en aguas bajas. Indígenas tikunas, cocamas, yaguas y otros, y población no indígena.

Tabla 7. Comunidades y ambientes en los que se ubican. Elaboración propia.

Según la pertenencia a una u otra comunidad o barrio, se han organizado diferentes “Escuelas de Campo” (ECAs) desde donde se recibe la formación programada en el proyecto, y cuyos nombres identificativos han sido elegidos por quienes las conformaron en primera instancia. Las Escuelas de Campo consisten en talleres formativos de carácter eminentemente práctico, donde se ha trabajado la preparación del suelo para la siembra en cajoneras u otras ubicaciones disponibles, el manejo de las semillas, la siembra, la preparación de abonos, el mantenimiento de los cultivos, la venta de los productos hortícolas y aspectos nutricionales. También se han realizado dos talleres específicamente

tratando cuestiones de género, así como de organización y participación comunitaria, y sobre la conformación de asociaciones productivas, temas de gran interés para los participantes. Todos los talleres se han realizado en cada una de las comunidades ligadas al proyecto sin excepción, de forma itinerante, por desplazamiento de los responsables hasta las mismas. Los encuentros han sido concertados con las personas de cada comunidad según su disponibilidad de horarios, para garantizar la asistencia de todas aquellas interesadas. Ha habido una articulación entre las diferentes ECAS, de cara a futuras alianzas y organización de encuentros.

En el inicio del proyecto en 2009, los responsables del lado peruano fueron coordinados por la Misionera Laica Dorota Koziel, quien ha sido la persona de enlace con los responsables del Vicariato en Iquitos y pieza clave en las relaciones con esta entidad, y el lado colombiano la coordinación la ejerció Miriam Sevillano Tuero. Para el momento de mi incorporación a la experiencia, en 2011, ya ha sido la instructora colombiana, indígena ocaína-uitoto, Anitalia Pijachi Kuyuedo (facilitadora social con dedicación permanente) la encargada de las diferentes Escuelas de Campo, que se ha visto acompañada en ocasiones por personal del lado peruano, además de recibir el apoyo de esta investigadora en todos los talleres y actividades a las que se ha asistido.

El proyecto ha finalizado oficialmente en octubre de 2011, con la entrega de los diplomas o constancias expedidos por la Comisión de Derechos Humanos del Vicariato San José del Amazonas, que acreditan la participación en las actividades del proyecto. Sin embargo, el acompañamiento se han prolongado hasta finales de 2011 e incluso inicios de 2012, puesto que el objetivo del proyecto es precisamente que las actividades de producción de alimento continúen más allá del mismo, lo que están haciendo las familias que finalizaron la formación.



Foto 8. La instructora Anitalia Pijachi entrega diplomas a los participantes de la Isla de la Fantasía.

En cuanto a las prácticas productivas, el proyecto rescata la producción con tendencias agroecológicas, aunque todavía muy incipientes, pero donde se destaca el uso de abonos orgánicos, una agrobiodiversidad creciente y apropiada a las condiciones de la región, la propensión a la no dependencia de insumos externos y al uso racional de los recursos agua y energía. A través de las actividades dirigidas por Anitalia, el grupo no sólo revalorizó los sistemas productivos tradicionales sino que incorporó nuevas técnicas que son acordes a las realidades actuales.

Tal y como se organizaron los talleres, permitían generar y mantener formas de economía y cooperación social como el trueque y la reciprocidad, la solidaridad entre grupos de mujeres y sistemas de tenencia de la tierra basados en la colectividad, muy acorde con las características de la región. El proyecto prima el autoconsumo, pero trató aspectos sobre la comercialización de los excedentes, resaltando la importancia de lo que vendrían a ser los canales cortos de comercialización y la ausencia de intermediarios.

Por otro lado, el proyecto también espera como resultado el lograr una mayor articulación política, a escala local y regional, con cooperación transfronteriza, consolidando otras formas de participación mediante la creación de

asociaciones (de productoras, de mujeres). En los talleres se dio especial importancia a la equidad de género, tratando de potenciar la solidaridad entre los grupos de mujeres participantes y el empoderamiento de las mismas al interior de sus familias y comunidades.

Estas actividades llevadas a cabo a raíz del proyecto tienen vínculos directos con las políticas públicas en materia de seguridad alimentaria al interior de cada país, y al ser experiencias exitosas pueden contribuir de manera positiva en la expansión de iniciativas de este tipo en otras familias y comunidades.

Finalmente, esta experiencia ha supuesto también una reivindicación de la cultura alimentaria local, al visibilizar la diversidad gastronómica y su interconexión con las tradiciones y los pueblos indígenas, promoviendo su rescate y valorización. También el proceso revalorizó la producción en la chagra, que tiene también otros valores socioculturales asociados.

Uno de los éxitos del proyecto es que ha logrado poner a producir a personas que antes no sembraban, o que habían abandonado estas prácticas, y que ahora desarrollan sistemas productivos autónomos que les permitan tener una alimentación sana y nutritiva, así como disponer mejor de sus recursos económicos. Pero además, un gran número de participantes siguen cultivando a pesar de haber terminado ya la formación en las ECAs, y continúan alimentándose de lo que producen así como obteniendo algún ingreso extra por la venta de sus excedentes. Tiempo después del cierre oficial del proyecto, Anitalia y yo seguimos viendo a algunas de estas mujeres vendiendo sus productos en el puerto.

Sumado a esto, se dieron cambios positivos en las comunidades en el orden de la cohesión social y el sentido de pertenencia, a raíz de iniciativas de personas

que han participado en el proyecto y están abiertas a la reflexión. Las ECAs han supuesto un punto de partida hacia otros tipos de cooperación e iniciativas, de tipo asociativo.

Este espacio aparece como un lugar de encuentro de mujeres con problemáticas y contextos similares, facilitando el que puedan apoyarse entre ellas y juntas desarrollar procesos de empoderamiento.

Finalmente, considero importante resaltar el papel de Anitalia Pijachi en el éxito del proyecto. Por su origen indígena, oriunda del Trapecio Amazónico, y por conocer la realidad de las familias con las que ha trabajado y dedicar tiempo y esfuerzos más allá de lo estrictamente laboral, ha sido posible el estrechar lazos y consolidar alianzas, así como motivar de una manera especial a otras mujeres amazónicas. Anitalia puede jugar un papel clave en la vida sociopolítica de la región.

3. ReSA Urbano

La Red de Seguridad Alimentaria es un programa que comenzó a implementarse en 2003 desde Acción Social, y que en la actualidad forma parte de uno de los Programas Especiales del DPS, bajo la Subdirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Tiene tres componentes: ReSA Rural, ReSA Urbano, ReSA Culinaria Nativa - CuNa. El DPS describe lo describe como:

“La Red de Seguridad Alimentaria - ReSA® es un programa con un enfoque sociocultural que, partiendo de las riquezas de nuestro país (clima, diversidad de suelos, variedad de especies de flora y fauna, energía solar, agua, etc.), así como de la sabiduría de la población, tiene como propósito generar en las comunidades un “cambio de

actitud", de manera que se establezcan unidades de producción de alimentos para el autoconsumo, se promuevan hábitos alimentarios y condiciones alimentarias saludables en el consumo y se promueva el uso de alimentos y productos locales; como parte de una estrategia que contribuye a la disminución del hambre en la población en condición de pobreza y vulnerabilidad" ³⁷.

Vemos que se trata de un programa que se ajusta perfectamente al PSAN, y en tanto que anterior a éste, se puede deducir que de alguna manera ha servido para alimentar la política.

El primer ReSA urbano que tuvo lugar en Leticia fue desarrollado por Acción social entre 2010 y comienzos de 2011, con el SINHI como operador. Las directrices nacionales de Acción Social establecían como objetivo del programa el *"mejorar el acceso a los alimentos de poblaciones en condición de pobreza y vulnerabilidad radicadas en asentamientos subnormales de centros urbanos mediante la producción para el autoconsumo, el fomento de hábitos alimentarios saludables y la utilización de alimentos y productos locales"* (Acción Social 2010: 16).

ReSA Urbano atendió a unas 500 familias entre las poblaciones urbanas de Leticia y Puerto Nariño. El número es algo elevado, lo que hace que sean grupos grandes y más difíciles de manejar que en las experiencias anteriores, sobre todo entendiendo que al tratarse de familias, a las capacitaciones acudirán varios miembros. En los talleres de los que tuve ocasión de participar, se reunían unas 30 personas, entre adultos y menores.

³⁷. Fuente: <https://www.dnp.gov.co/LinkClick.aspx?fileticket=OfyFSvc3Xjk%3D&tabid=1565> (Último acceso: 8 de diciembre de 2012).

La selección de los participantes estuvo a cargo de Acción Social, que siguió los lineamientos nacionales: “familias en condición de pobreza y vulnerabilidad” de asentamientos urbanos marginales, prioritariamente de la Red JUNTOS³⁸. La entidad incluyó a familias de diferentes barrios, siendo consciente de las profundas diferencias que puede haber entre éstos en Leticia y entre las diferentes viviendas:

“La idea es que es ReSa urbano, gente que ya no tiene posibilidad de hacer chagra, sino tiene posibilidad, la única posibilidad y es hacer huerta. Pero hay gente de gente. Hay gente que tiene espacio para hacer huerta, un solar, patio, y hay quien vive casi en un inquilinato y no tiene la posibilidad. Entonces desarrollamos como dos alternativas. Preguntamos a las familias ... ellos pintaron sus casas y de esa manera pudimos establecer más o menos definir quiénes tenían espacios y quiénes no. Y para la gente que no tenían espacios, hicimos pues lo que es la agricultura urbana, que es en recipientes, cosas colgadas, materas...” (Clara Peña).

Los talleres formativos del programa y la entrega de los insumos se llevaban a cabo en las instalaciones del SINCHI, donde coincidían familias de diferentes barrios. La parte agrícola estuvo a cargo de Marco Antonio Guzmán, ingeniero forestal, que dictaba unas lecciones teóricas y posteriormente mostraba en las parcelas del instituto ejemplos de cómo llevar a cabo lo explicado. Con ayuda de los cogestores de Acción Social, se realizó también un acompañamiento en

³⁸. La Red JUNTOS para la superación de la pobreza extrema, es una estrategia de Acción Social que bajo el DPS pasó a llamarse UNIDOS, a cargo de la Agencia Nacional para la Superación de la Pobreza Extrema, que maneja también otros programas. Las características y funcionamiento tanto de JUNTOS y UNIDOS son básicamente las mismas.

las viviendas, pero el tiempo no fue suficiente para un seguimiento más personalizado que atendiera las especificidades de cada familia.

El programa incorporó un bloque nutricional, a cargo de Marcia Chapetón, que pretendía hacer un fuerte énfasis en la alimentación local, compartiendo los conocimientos de los participantes y el suyo propio acerca de las propiedades nutricionales de los productos de la región amazónica. Además, el programa tenía contemplado colocar un video de “Cocinando ando... ando cocinando”³⁹ para introducir la explicación de una receta con alimentos que se pueden encontrar fácilmente en Leticia o ser cultivados por las mismas familias, y que ante la falta de tiempo para llevarla a cabo durante el taller, era degustada en el refrigerio:

“Procurábamos siempre hacer refrigerios de cosas que la gente pudiera cocinar y replicar y darla a la gente la receta y explicarle cómo se hacía como una cosa más” (Clara Peña)

Finalmente, estaba contemplada una jornada de trabajo con la psicóloga Adriana Porras Vaca, con actividades para el crecimiento personal que tuvieron muy buena acogida pese a la tímida participación de muchos de los participantes. La metodología de este taller consistía en dibujar un árbol y relacionar sus partes con la vida de cada persona.

³⁹. Programa de televisión del canal institucional, enfocado a la ecuación sobre buenos hábitos alimentarios.



Fotos 9 y 10. Talleres realizados por la psicóloga. Fuente: Adriana Porras Vaca

En este programa, al estar enfocado a la totalidad de la familia “de tal manera que su participación activa y conjunta acelere el proceso de cambio de actitud” (Acción Social 2010: 16), hubo una presencia masculina significativa, así como la asistencia de menores para los cuales no había preparada ninguna actividad previamente. La psicóloga Adriana tuvo más facilidad para incluirlos en su taller.

Al finalizar el proyecto, Acción Social y el SINCHI organizaron una feria que se incluyó como cierre de la programación de la I Semana de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. En la feria Agropecuaria y Gastronómica las familias expusieron los productos sembrados y cosechados, así como las recetas aprendidas que pudieron vender para el disfrute de la ciudad, pues el evento tuvo lugar en el parque Santander. El objetivo era, precisamente, dar a conocer los resultados de ReSA.

4. Culinaria Nativa en el casco urbano de Leticia

Los talleres de CuNa (Culinaria Nativa), enmarcados dentro del programa ReSA, tienen así mismo sus versiones en varias ciudades del territorio nacional. Estos talleres promueven la alimentación basada en productos locales y recetas propias, partiendo de la sabiduría local, además de fomentar buenas prácticas alimentarias, como una buena manipulación de los alimentos y la gestión y reciclaje de basuras. Acción Social tenía como objetivo: *“Fomentar hábitos alimentarios saludables y la utilización de alimentos y productos locales en población en condición de pobreza y vulnerabilidad”* (Acción Social 2010: 17) y que bajo el DNP quedó expresado como *“Mejorar el consumo de los alimentos de las familias rurales y/o urbanas mediante el fomento de hábitos alimentarios saludables y la utilización y rescate de productos alimenticios locales”* (DPS 2012: 33). En esta nueva definición del objetivo el DNP incluye también la recuperación del saber alimentario, lo que para el Amazonas se traduce necesariamente en valorar la alimentación indígena.

El proyecto CuNa que se llevó a cabo en Leticia en 2011 vino de la mano de Acción Social, y todavía no se ha desarrollado ninguna versión posterior. La dinámica de los talleres es la siguiente: se dividen por módulos y se hace cada semana un taller en cada barrio (5 barrios de Leticia y 2 en Puerto Nariño), trabajando uno de los módulos que dirige una persona experta en el tema a tratar, mientras se va cocinando una receta diferente cada sesión con las mujeres asistentes. La idea es que se establezca un diálogo y haya un intercambio de conocimientos y experiencias. Al finalizar el taller, se degusta lo cocinado entre todos los asistentes.

A continuación se describirán brevemente los barrios en los que se ha trabajado, para tener conocimiento de sus características y las de sus habitantes, así como para que se tengan en cuenta a la hora de analizar las implicaciones que esto puede tener para los objetivos de esta investigación.

En la ciudad de Leticia, se han creado 5 grupos para llevar a cabo los talleres, en cinco ubicaciones diferentes:

- Barrio Nuevo: se trata de un barrio periférico, de invasión, en la línea fronteriza entre Brasil y Colombia, con una población creciente dada la relativa cantidad de tierra disponible (aunque muchas veces en la ilegalidad) para la construcción de viviendas de calidad dudosa, casi siempre en madera, y que no dispone de alcantarillado ni agua corriente. Muchas de las viviendas disponen de patios con espacio para sembrar, y se cuenta con numerosos espacios libres disponibles para este fin y otros usos. Hay un número elevado de población indígena, perteneciente a diferentes etnias. Se encuentra muy alejado del centro de la ciudad, donde se concentran la gran mayoría de servicios y administraciones. Las mujeres participantes son todas vecinas del barrio y se conocen desde hace un tiempo, aunque sea sólo de vista. Hay dos grupos que reciben los talleres, que se realizan en la escuela del barrio vecino, Afasinte, y al que asisten algunos de los niños en edad escolar de las mujeres participantes.



Foto 11. Calle de Barrio Nuevo. Fuente: Carlos Dávalos

- La Esperanza: no tan reciente como el Barrio Nuevo, pero todavía en expansión, que aunque no se caracterice por ser tan marcadamente de invasión si es cierto que su crecimiento hoy en día no cuenta con una adecuada planificación, pero que ya cuenta con alcantarillado y agua corriente en algunas de sus casas, a las que sus dueños están tratando de realizar mejoras (construcciones en concreto). La cancha alrededor de la que suceden la mayoría de los acontecimientos sociales y parte de la vía principal, la única pavimentada en su totalidad, acaba de ser reformada. Hay también un número elevado de población indígena, y un cierto espacio en patios y zonas comunes para sembrar. Existen así mismo, dos grupos de trabajo, con mujeres que se conocen y son vecinas del barrio. Los talleres se realizan en el colegio Francisco Vela, a donde acuden la mayoría de sus hijos en edad escolar.
- Sector centro. Los dos talleres que tiene lugar aquí recogen a población de otros barrios: Victoria Regia, El Águila e Isla de la Fantasía, los tres a orillas del río y que durante el invierno, con la subida de las aguas, se ven inundados, a veces en su totalidad, entrando el agua al interior de la viviendas, que son casi sin excepción de madera y no disponen de

alcantarillado ni agua corriente. En verano, cuando el río está bajo, se dispone de una gran cantidad de tierra de elevada fertilidad para sembrar. A falta de un lugar apropiado donde realizar los talleres, éstos se llevan a cabo en el centro JUFRA (Juventudes Franciscanas), cercano a los barrios pero ubicado en el centro de Leticia. No todas las mujeres participantes se conocen entre sí, porque el asistir a uno u otro grupo depende del horario disponible de cada una. Hay una presencia indígena significativa.

- 11 de Noviembre. Incluye algunas mujeres del vecino barrio Colombia, por lo que muchas se conocen. Estos barrios están muy cerca del centro y de la frontera con Brasil, siendo de los más antiguos. Muchas de las casas son de concreto y se cuenta con alcantarillado y agua corriente. El taller se realiza en el Salón Comunal, cuyas condiciones son bastante deficientes en cuanto a infraestructura y servicios, y la apariencia es de semi-abandono. La presencia de población indígena es menor.
- El Porvenir. El taller que se lleva a cabo recoge gente también de Punta Brava, ambos con algunas viviendas en concreto pero también en madera, con alcantarillado y servicio de acueducto. El barrio se sitúa sobre la frontera con Brasil, pero del lado que va hacia el río (Barrio Nuevo del lado que se aleja del río). Sí hay una cierta presencia indígena. El taller se realiza en el Salón Comunal.



Foto 12. Barrio Porvenir-Castañal

Al igual que con ReSA Urbano, las mujeres que participan en los talleres de Leticia fueron seleccionadas a través de la base de datos de Acción Social-Leticia, por estar categorizadas como población vulnerable o en pobreza extrema (pertenecen a la Red Juntos para la eliminación de la pobreza extrema y a Familias en Acción). Esta base de datos no discrimina por pertenencia a grupo étnico e incluye a desplazados por el conflicto armado de otros departamentos y otro tipo de población no indígena. Sin embargo, se ha podido observar que la mayoría de las mujeres que participan de estos talleres sí son indígenas de la región amazónica, pertenecientes a diferentes pueblos, pero que por diversos motivos migraron a la ciudad de Leticia (también buscando mejores condiciones de salud y educación, y posibilidades de empleo), bien desde los corregimientos o bien desde los resguardos cercanos a la capital departamental.

Aunque muchas veces es el marido el que se encuentra registrado en la base de datos, son las mujeres quienes acuden a los talleres, bien por propia iniciativa e interés o porque lo hacen en reemplazo del hombre que mantiene ocupado en otras actividades (en ocasiones participan los hombres, pero es un número muy poco significativo.)

Las edades de estas mujeres son muy variadas, pues participan desde adolescentes hasta abuelas. Normalmente son madres de familia, y acuden con los hijos o nietos más pequeños.



Foto 13. Taller CuNa en el Porvenir

D. Sugerencia de presentación

Las diferentes instituciones han mostrado un creciente interés en el tema alimentario y se está dando cada vez más importancia a las culturas alimentarias amazónicas, pero aunque ha habido algunas variaciones significativas en la ejecución de algunos de estos proyectos, los lineamientos han sido los mismos: siguen siendo diseñados desde afuera de la región, muchas veces sin tener en cuenta sus características socioculturales y ecológicas particulares, trayendo a personal exógeno para hacerse cargo de la coordinación. La rigidez de los tiempos y los procedimientos administrativos dificultan mucho lograr satisfactoriamente los objetivos propuestos, incluso de cara a incluir a la población que más necesidad o interés tenga en participar, además de que no se tiene en cuenta la procedencia étnica de la misma. Una de las mayores debilidades es la falta de articulación entre estas y otras instituciones, que podrían diseñar un proceso mucho más integral. Estas observaciones se acercan a los comentarios recogidos en las entrevistas a informantes clave.

Las personas que participan en estos proyectos los aprovechan de diferentes maneras, obteniendo algunas excelentes resultados mientras que otras cumplen a duras penas con la asistencia. Al margen de los objetivos marcados por las entidades, se ha visto que utilizan el espacio generado para la socialización, el intercambio y el tejido de nuevas alianzas, además de suponer también un contexto de expresión de identidad cultural. La participación en este tipo de programas institucionales supone, para algunas familias, una estrategia más para la obtención de alimentos en la ciudad (u otro tipo de insumos), así sea de manera puntual (Chapetón 2011).

Sin embargo, hay todavía algunos aspectos que se deben trabajar más a fondo, y no sólo desde las instituciones, pues lo ideal sería que surgieran de los movimientos sociales de base (indígenas y no indígenas). A este respecto, hace falta una organización a mayor nivel, pues no hay una articulación política fuerte todavía. Los espacios de toma de decisión que existen son limitados y no se tiene en cuenta a la mayoría de la población. Por eso, se podría direccionar el vínculo con las políticas públicas haciéndolo más directo y participativo. Además, como en otros proyectos, no se potencia lo suficiente el conocimiento de las culturas locales, aunque aquí se ha tenido en cuenta sobre todo en la práctica. *“Como ocurre con muchos proyectos que se ejecutan en la Amazonia, el diseño de los mismos viene de un despacho por parte de personas que desconocen el contexto sociocultural concreto”* que no viven en la región ni sufren sus problemáticas.

Aunque se tiende a salir de las políticas asistencialistas del Estado, que proporcionan recursos que suplen la alimentación y crean dependencia sobre ellos, todavía son prácticas frecuentes:

“los muchachos, los niños menores de 5 años, están recibiendo de Bienestar Familiar galleta y lechecita empacada y en tetrapac y bolsita plástica, y el día que no hay galleta y lechecita entonces la mamá no hace desayuno pal chino, entonces en época no escolar los niños vienen con un nivel nutricional más o menos, traen porque las familias no les están proveyendo los alimentos en sus casas porque ya las mamás no quieren y ya no saben cómo hacerlo, (...) entonces los niveles de desnutrición del Amazonas, el segundo departamento con mayor desnutrición del país y eso es altísimo en una zona de diversidad, sistemas de producción, ¿cómo así?, uno no lo entiende” (entrevista con Damaris Gómez).

RECETA 2. POLLO CON TUCUPÍ. Encuentros culinarios en la ciudad

A. Ingredientes

1. La Amazonia como eslabón en la cadena global

Es importante recordar aquí algunos hechos históricos que determinaron la inserción de la región amazónica en las redes de comercio globales. Fue el auge cauchero el que determinó la conformación de las metrópolis en la Amazonia, como es el caso de las ciudades de Iquitos y Manaus (cosa que no ocurrió con Leticia). De ahí que estas ciudades desde el siglo XIX han sido más globalizadas que muchas capitales de Latinoamérica. No hay que olvidar que las familias adineradas de estas sociedades urbanas realizaban compras directas a Lisboa o a Londres, y que los trasatlánticos penetraban el río Amazonas hasta Manaus.

Para entender de qué manera la Amazonia participa en esta cadena global de alimentos a día de hoy, y cómo es posible que funcione, hay que mirar a los grandes núcleos urbanos de los distintos países y la legislación especial que regula sus mercados.

Por un lado, Manaus (Estado de Amazonas, Brasil) se constituye como Zona Franca a través de un decreto federal en 1967⁴⁰; desde entonces ha sido reglamentada por diversas resoluciones de los Ministerios relacionados a la industria, al comercio y a la aduana nacional. Esta Zona Franca es administrada por la Superintendencia de la Zona Franca de Manaus (SUFRAMA), que se encarga, entre otras cosas, de aprobar los proyectos de importación de productos extranjeros que presentan anualmente las empresas establecidas en el

⁴⁰. Ver “Aderezo 2.1”

área. Esto permitió que se generara un “polo industrial atípico” (Ordoñez Da Graça), en una zona geográfica (interior de la Amazonia) muy poco conectada con las redes de mercado internacional, dados los factores locales. El objetivo de la creación de dicha Zona Franca fue el “desarrollo social y económico de la región a través de incentivos fiscales y financieros para la instalación de empresas industriales volcadas hacia la exportación y también el mercado interno” (Ordoñez Da Graça). La legislación dispone que la Zona Franca de Manaus sea un área de libre comercio de importación y exportación, y que las condiciones económicas especiales otorgadas permitan el desarrollo de la industria, el comercio y las actividades agropecuarias. En estos momentos, Manaus es un importante centro industrial y empresarial con redes de comercio internacionales muy bien interconectadas.

Iquitos se abre a las importaciones y exportaciones internacionales a través del Decreto Ley n° 23100 del 18 de junio de 1980⁴¹, que declara la ciudad Puerto Libre. Como en el caso de Manaus, se otorgan una serie de beneficios e incentivos fiscales al comercio de mercancías en la ciudad de Iquitos, también con el objetivo de “acentuar el desarrollo económico y social del departamento de Loreto” (Rumrill, 1982). Pero cuando apareció esta legislación, diversos autores, entre ellos el Colegio de Economistas de Loreto, hablaban de “ilusión comercial”. Rumrill pronostica que el Puerto Libre traerá migración al casco urbano, lo que debilitará la estructura productiva agraria de la Amazonia, creando dependencia externa en el abastecimiento básico y generando nuevos problemas sociales de carácter urbano (Rumrill, 1982).

Leticia también cuenta con un régimen especial, establecido dada su localización geográfica y económica con respecto de los mercados nacionales, y

⁴¹. Ver “Aderezo 2.2”

con objetivos similares que abogan por el desarrollo de la zona. Son estas inserciones especiales en el mercado internacional lo que está permitiendo que se establezcan relaciones comerciales con países de fuera de la región amazónica, y que entren mercancías (alimenticias y no alimenticias) que muy raramente se habrían podido encontrar de otra manera en las ciudades del río.

2. La zona de régimen aduanero especial de Leticia

Una trabajadora de la DIAN de Leticia me informó, en una entrevista realizada en noviembre de 2009, acerca del régimen aduanero especial que rige en la ciudad, y que determina la importación y exportación de mercancías en la región, incluyendo los alimentos. Además, me proporcionó una copia de las páginas 519 a 524 del Estatuto Aduanero de Colombia, correspondientes a la “Zona de régimen aduanero especial de Leticia”⁴².

La importación de alimentos en la ciudad de Leticia está regulada por los mismos artículos del Estatuto que regulan el comercio de otras mercancías no alimenticias. Según la legislación vigente, cualquier tipo de producto que entre a Colombia desde otro país por la aduana de Leticia, ya sea por el puerto fluvial, el aeropuerto o la Avenida Internacional, queda libre del tributo aduanero (siempre y cuando no se trate de artículos prohibidos). Además, el consumo de aquello importado está restringido exclusivamente a los municipios de Leticia y Puerto Nariño y al corregimiento de Tarapacá.

Para todo el procedimiento de registro en la aduana, no existe distinción según sea el destino o procedencia ni el tipo de producto. Sin embargo, la DIAN asegura que no existe exportación internacional de alimentos desde Leticia,

⁴². Ver “Aderezo 2.3”

mientras que son numerosos los importados. La mayoría de alimentos vienen de Brasil y Perú, sobre todo aquellos que forman parte de la canasta familiar básica, mientras que muchos de los de mayor costo reflejan en el precio una procedencia más lejana.

A pesar de que se intenta evitar el llamado “carrusel” (el que una mercancía sea exportada, por ejemplo, de Colombia a Perú, y que disfrute de los beneficios arancelarios de uso y consumo de ese país, y que después vuelva a entrar a Colombia, bajo las mismas condiciones), la DIAN admite que en Leticia se dan actividades de este tipo.

En general, las medidas y procedimientos estipulados para la importación de alimentos pasan desde la inscripción en la Cámara de Comercio (tanto mayoristas como minoristas o importadores extranjeros), la adquisición del RUT, y según el valor de la importación, una declaración de la misma en distintas presentaciones. Si el valor es de 0 a 1.000 dólares, sólo es necesario presentar la factura de la compra; si es de 1.000 a 5.000 dólares, es necesario realizar una declaración de importación, y si el importe es mayor de 5.000 dólares, es necesario contratar a la agencia de aduanas para el trámite. Sin embargo, en cualquier de las tres categorías, los productos quedan libres del tributo aduanero. No así si se desea ingresarlos al resto del territorio nacional, en cuyo caso habría que abonar dichos tributos.

Mirando estas políticas aduaneras y la oferta de alimentos que a través de ellas llegan a Leticia, muestran hasta qué punto la ciudad, ubicada en una región con las dificultades en comunicación y transporte que tiene la Amazonia, está engarzada en las cadenas globales de alimentos que hacen circular las mercancías a través de las fronteras, así sean lejanas. Cabe preguntarse si esto obedece a una respuesta frente a la demanda de productos por un sector de los

consumidores leticianos o si dichos productos son introducidos en la ciudad aprovechando la coyuntura legal para su importación, creando entonces el mercado. En el acercamiento realizado para este trabajo se han sacado unas conclusiones preliminares, que podrían alimentar un futuro estudio más detallado sobre el tema, desde la perspectiva de las cadenas globales de mercancías, que permita mostrar las relaciones y los diferentes actores que participan en todo el proceso, incluyendo una mirada a todo el ciclo de vida de estos productos para poder realizar así un análisis que abarque también las implicaciones y costos reales de su importación y consumo en una región como la Amazonia y en la ciudad de Leticia en particular.

He podido comprobar que la mayoría de los alimentos importados desde otros continentes se venden en supermercados, mientras que mercancías de los países vecinos, tanto si son producidos en la región amazónica como si lo son fuera de ésta, se pueden encontrar también fácilmente en la plaza del mercado o las tiendas del puerto. Aún así, hay productos brasileros que no llegan a importarse a Colombia sino que directamente se compran al otro lado de frontera, mientras que los productos peruanos sí ingresan al país y están a la venta en las tiendas colombianas.

Aquellos productos importados desde países lejanos son no perecederos, procesados industrialmente y envasados. Ha sido sorprendente comprobar que en los supermercados, como en el caso de *Amazon Frozen*⁴³, se pueden encontrar alimentos procesados en países tan lejanos como Holanda, EEUU, Canadá, China o Nueva Zelanda (aunque el origen de las materias primas es desconocido). Algunos de estos productos, no obstante, tienen producción a nivel regional o nacional (como el queso o la mantequilla). ¿Por qué entonces

⁴³. Ver Aderezo 3

son traídos desde tan lejos? ¿Qué tipo de consumidores los compran? Está claro que no toda la población leticiense se lo puede permitir.

En los supermercados como Ruco, Hiper, La Ceiba se venden productos colombianos traídos del interior, tanto con procesamiento industrial como frutas y verduras de otros climas y agroecosistemas. Pero también están a la venta un gran número de productos procedentes de Brasil, como aceites, arroz y carnes (pollo, salchichas), o del Perú, como granos y lácteos.

B. PREPARACIÓN

1. Etnografía urbana

Con el fin de lograr un acercamiento a las distintas cuestiones alrededor de los alimentos en que se ven implicados los indígenas en la ciudad de Leticia, se ha realizado una etnografía urbana. La etnografía urbana es una metodología de investigación que permite aproximarse a la variedad de problemáticas en el ámbito urbano desde la perspectiva del actor, de aquellas personas que *“llegan a las ciudades, las construyen, las disfrutan o las sufren”* (VillaLibre 2008: 1). Es decir, implica aplicar la etnografía⁴⁴ como estudio descriptivo al ámbito urbano.

Para comenzar, seleccioné el grupo de indígenas urbanos del que partiría la investigación, lo que se corresponde con la demarcación del campo que es la primera fase del proceso etnográfico⁴⁵ (Aguirre 1995: 6). Consideré que dicho grupo pudiera estar articulado en torno a tres hogares donde convivan personas que constituyan un mismo núcleo familiar⁴⁶. Los criterios que seguí para dicha selección son los siguientes:

⁴⁴. Según Aguirre, una etnografía quedaría demarcada conceptualmente como *“el estudio descriptivo de la cultura de una comunidad, o de alguno de sus aspectos fundamentales, bajo la perspectiva de la comprensión global de la misma”* (Aguirre 1995: 3).

⁴⁵. Según este autor, el proceso etnográfico se compone de 4 fases: la demarcación del campo, la preparación y documentación, la investigación y la conclusión (Aguirre 1995: 6). En este trabajo, la etnografía urbana es sólo una parte de los elementos que componen la metodología total de la investigación, por lo que estas tres últimas fases estarán incorporadas dentro del proceso global.

⁴⁶. Entendiendo de manera básica núcleo familiar o doméstico como el conjunto de *“personas que comen juntas y comparten un fogón”* (Oyarce y Del Popolo 2009).

1. Que al menos la mayor parte de los miembros del núcleo familiar se consideren a sí mismos como indígenas, que reconozcan su pertenencia a un pueblo indígena o sean conscientes de su identidad.
2. Que residieran durante todo el tiempo del desarrollo de la investigación en la ciudad de Leticia, en el casco urbano propiamente dicho⁴⁷.
3. Que sean originarios de la región Amazónica, preferiblemente de fuera del casco urbano de Leticia.
4. Que fueran familias con las que se tuviera una relación previa, al menos con alguno de sus miembros, y que existiera cierto grado de confianza al iniciar el campo, con el fin de facilitar el acercamiento y la interacción.

La investigación inició con dos núcleos familiares, desde octubre de 2010 pero consolidándose durante en el primer semestre de 2011, y en el transcurso el trabajo se añadió uno más, a finales de ese mismo año, por considerarlo posible de abarcar y necesario para ampliar la mirada. Partiendo entonces de estos núcleos, comencé indagando acerca de las características del hogar y de sus miembros mediante una entrevista semiestructurada a la madre de familia⁴⁸ acerca de los motivos por los que llegaron a la ciudad de Leticia, desde dónde se desplazaron, quiénes viven en la casa y a qué se dedican, y cuál es en general la situación en la que se encuentran en ese momento. En el desarrollo de la investigación, y en el transcurso de conversaciones informales durante el trabajo de campo, se profundizó en sus historias de vida.

⁴⁷. Se es consciente que pueden suceder traslados imprevistos a otro lugar, pero se tratará de que las familias no tengan intención de hacerlo en por lo menos los dos años siguientes a la selección, o al menos la mayor parte de sus miembros.

⁴⁸. Se entiende por madre de familia a la madre adulta a cargo del resto de los miembros del núcleo familiar. Esta entrevista se realizó con ellas por ser las que estaban presentes en el hogar de manera más permanente.

Para construir el panorama acerca de los hábitos alimenticios de estas familias de indígenas urbanos y la manera que tienen de conseguir sus alimentos, se complementó lo observado en campo con una serie de entrevistas semiestructuradas a cada uno de los miembros (que estuvieran presentes en esta fase del proceso) acerca de sus preferencias alimentarias y otras cuestiones relevantes, incluyendo a los niños y adolescentes en el estudio, pues se previó que la relación con el mercado y los alimentos sería diferente en estos grupos de edad.

Como parte clave de la investigación, realicé un seguimiento a las redes de intercambio que se tejen alrededor de los alimentos a partir de estos núcleos familiares concretos, lo que llevó a que el grupo considerado en el estudio inicial se haya ampliado en el mapeo de estos intercambios, y que implican diferentes actores en la construcción de lo que podría considerarse la base social del concepto de Soberanía Alimentaria.

El seguimiento de estas redes tiene como base metodológica la elaboración de tres cuadros de parentesco iniciales con el programa GenoPro 2011, que se construyeron conjuntamente con las familias implicadas. Estos cuadros primeros se complementaron con lo que observé en campo y fueron ampliando los actores implicados en el intercambio de alimentos más allá de las relaciones familiares, pues se trata de dejar reflejados los flujos de alimentos que se mueven a través de las personas dentro y fuera de Leticia y poder analizar la importancia de los mismos como una estrategia más en la construcción de Soberanía Alimentaria.

En todo ello, tanto durante mi interacción con los núcleos familiares como en mi participación en los talleres de los proyectos institucionales, llevé a cabo un proceso de observación participante, que consiste en *“participar en una actividad*

social, tratando de hacer más o menos lo que hacen los demás, a la vez que se trata de observar y tomar nota de todo lo que se hace y dice en el curso de la actividad” (Spedding 2006: 152-153).

Los espacios en los que realicé dicha observación participante fueron aquellos que giraron alrededor de los alimentos, como la cocina o el mercado, pues es precisamente a partir de las situaciones cotidianas que se puede descubrir cuál es el sentido de las prácticas y verbalizaciones de los informantes (Guber 2004: 39). En realidad, los espacios para llevar a cabo las actividades investigativas no pueden ser seleccionados previamente (aunque sí se tiene una idea inicial de cuáles podrán ser éstos), sino que la propia investigación ha ido encaminando y ampliando los lugares a incluir en la misma, en función de donde se lleve a cabo la producción, intercambio, consecución, preparación y consumo de los alimentos.

Es importante hacer mención al rol que he desempeñado como investigadora, pero también, según el contexto, de otros distintos (conocida, confidente, tallerista, estudiante, ...). Esto permitió establecer diferentes niveles de interacción que van a revelar una información que varía en cada caso, haciendo posible el tener una mirada más amplia sobre diferentes aspectos de la investigación. Cabe señalar que, como apunta Guber, el desempeño de estos roles locales ha supuesto ciertamente un esfuerzo por mi parte como investigadora, al tratar de integrarme en una lógica que no me es propia (Guber 2004: 26).

Guber apunta: *“Lo que el investigador tiene en su registro es la materialización de su propia perspectiva de conocimiento sobre una realidad determinada y no esa realidad en sí”* (Guber 2005: 166). Entiendo que todo lo observado en mi trabajo de campo, la mirada que ha seleccionado y registrado la información y la manera de

entender el conjunto de elementos que van a construir este trabajo de investigación, es, sin lugar a dudas, esa materialización de mi propia perspectiva de la realidad, donde influye profundamente de dónde vengo, los conocimientos -y desconocimientos - que traigo conmigo, y mi manera particular de interpretar lo que se desarrolla a mi alrededor.

C. EL PLATO

1. Los indígenas urbanos de Leticia: partiendo de tres familias

Los estudios sobre indígenas urbanos en Latinoamérica son escasos (Antequera 2008 y Espinosa de Rivero 2009), y muchas veces hay una gran invisibilización no sólo de su forma de relacionarse con la ciudad sino de su misma existencia, asumiendo que lo urbano absorbe y homogeniza cualquier identidad, que “los indios en la ciudad ya no son indios”, o que reinventarse a través del contacto con otras culturas implica una pérdida cultural, de identidad, y no una construcción.

En ese sentido, los trabajos de Luisa Sánchez sobre las comunidades de pensamiento de los indígenas urbanos en Bogotá, específicamente en la relación de la gente de centro que ha migrado desde la Amazonia con los Muisca y las personas no indígenas, nos muestran cómo *“en la lucha de visibilidad que impone el contexto político actual, también se construyen ciertos espacios e intersticios en los cuales la negociación se hace posible y novedosos procesos de resignificación cultural se llevan a cabo para recordarnos la creatividad y la fuerza de la cultura a la hora de adaptarse a las transformaciones de la ciudad contemporánea”* (Sánchez, 2008: 18-19).

Aquí, el acercamiento a los indígenas urbanos de Leticia lo he realizado por medio de su relación con la alimentación, pero no desconozco que su realidad es mucho más compleja y va más allá de la cultura alimentaria, que es el enfoque de esta investigación.

A continuación presentaré las familias de las que partí para este acercamiento, en el orden en el que se incorporaron al trabajo:

1.1.1 Los Kiriya-teke-Ñeñetofe

Es una familia uitoto del clan mochilero procedente de la comunidad de San Antonio, en el corregimiento de La Chorrera. Está constituida por Hernán Kiriya-teke Kuyoteka, profesor en Chorrera, y que desde allí se encarga económicamente de la familia pues el sueldo lo recibe su mujer, Palestina Ñeñetofe, del clan danta. Ella vive actualmente en un barrio de reciente conformación, Yupatí, pero ha vivido desde que llegó a Leticia en el Porvenir, en Afasinte y Punta Brava antes de lograr comprar un terreno y construir casa propia. Hernán y Palestina tienen 7 hijos juntos, que por motivos escolares y debido a la separación geográfica de los padres han estado cambiando de residencia durante todo el tiempo que se ha acompañado a Palestina en esta investigación. Los hijos son, de mayor a menor, German Felipe, de 25 años, que tiene mujer (Elia Monayatofe) y dos hijas: Andy Daiana de casi tres años y Lixi Talía de apenas ocho meses; Elvis Marín, de 23 años y que trabaja en la Sijín; René, de 20 años; Gilma María y Milena, de 18 y 16 años respectivamente y que estudian en la Escuela Normal, y Luz Enit y Roberto (con 13 y 10 años) que desde enero de 2012 estaban en Chorrera con Hernán.



Foto 14. Algunos miembros de la familia Kiriya-teke-Ñeñetofe, en diciembre de 2012. De izquierda a derecha, en la fila superior: Milena, Elvis, Hernán, René, Luz; y en la fila inferior: Palestina, Roberto, Gilma y Andy.

Hay una gran movilidad de los miembros de este hogar: en la casa con Palestina viven normalmente Elvis, René, Gilma y Milena, pues Hernán durante todo el año trabaja en el internado en Chorrera y sólo puede venir a Leticia en vacaciones. Todo 2012 Luz y Roberto estuvieron con él allá, y German estuvo en San Antonio con su familia. El primer semestre de 2012 René estuvo estudiando en Bogotá Administración de Empresas, pero ya se encuentra de nuevo en Leticia. Y a mitad de año, Palestina viajó a Chorrera y trajo a su nieta Andy. Mientras estuvo fuera, llegó de San Antonio la madre de Hernán, Sinfodiana Kuyoteka, para encargarse de los nietos. Además, durante 2011, vivió en la casa también el sobrino Álvaro, hijo de Tirsa, hermana de Palestina, que estudiaba en la ENS. Además, durante este tiempo, la familia se mudó de casa - y de barrio - en 3 ocasiones.

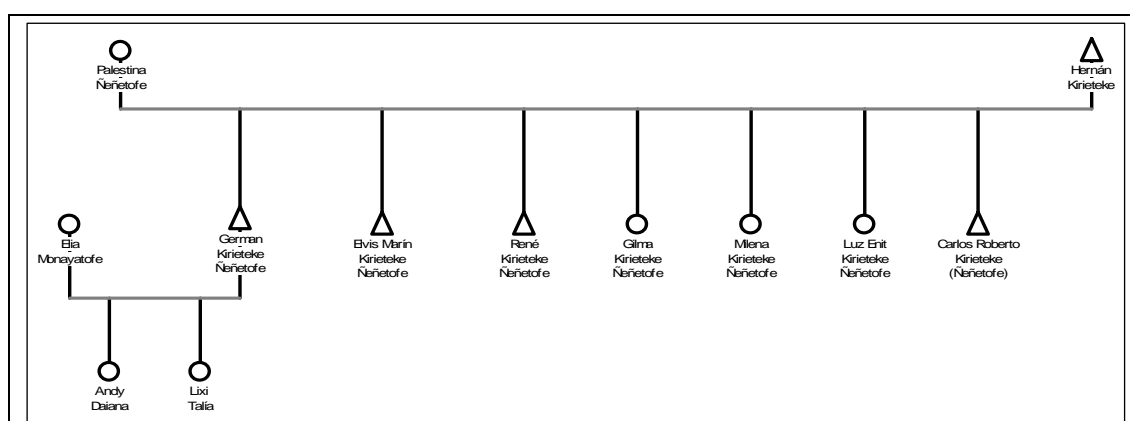


Figura 1. Familia Kiriyateke-Ñeñetofe. Elaboración propia

Palestina llegó a Leticia en 2005, por motivos de salud: fue remitida para tratar su artritis. En la ciudad, contó desde el principio con la familia de María Felisa Asito Kirieteke⁴⁹, profesora del colegio Francisco Vela, que es pariente. Felisa ha ayudado a los Kiriyateke les ha ayudado desde que llegó, alojándolos en la casa

⁴⁹. El apellido Kiriyateke ha sido modificado por los funcionarios en el registro de los diferentes miembros de la familia, por lo que los hijos de Palestina y Hernán aparecen como Kiriateke y Felisa Asito como Kirieteke.

que en aquel momento tenía en el barrio Porvenir, compartiendo su comida y colaborando en la traída de los hijos desde Chorrera. La relación que tiene Felisa con Elvis Marín es más estrecha, puesto que él vivió largo tiempo con su tía.

Tras arrendar casa en los barrios Afasinte y trasladarse a Punta Brava buscando más cercanía al centro de la ciudad, la familia consiguió comprar un terreno en el que construyeron vivienda propia. Quién llevó a cabo la obra fue precisamente el marido de Felisa, Juan Miraña. Todavía no cuentan con conexión a la red eléctrica, ni al suministro de agua, por lo que una vecina les colabora. En realidad el barrio en el que viven ahora, el Yupatí, apenas está comenzando a urbanizarse.



Fotos 15 y 16. La casa del el barrio Punta Brava y la casa propia de la familia en el Yupatí.

Cuando llegaron a Punta Brava ya no era necesario disponer de mototaxi para todos los desplazamientos, y a Palestina le queda más cerca el mercado, además de hay más establecimientos en el barrio donde poder adquirir alimentos y otros artículos, y también quedan más cerca el colegio y la clínica Leticia, donde eventualmente tiene que ser tratado alguno de los miembros de la familia. La nueva vivienda disponía de tres habitaciones, salita, cocina y baño, lo que también permitió que la familia se encontrara más cómoda, sobre todo porque

el baño quedaba al interior de la casa. Sin embargo, en Afasinte tenían patio donde habían sembrado yuca, plátano y papaya, entre otros, y donde asaban el pescado a leña. Por eso, la vivienda propia del Yupatí es mucho mejor: está relativamente cerca del centro y tiene patio, que ya cuenta con su pequeño huerto.

En la familia quién prepara normalmente el almuerzo y la comida es Palestina, pero son Gilma, Milena o también René quienes se encargan de esta tarea cuando la madre ha necesitado estar fuera de la casa. Los desayunos suelen prepararlos cada uno dependiendo de los diferentes horarios escolares, pero si se prepara alguna bebida es Palestina quién se encarga. Esta diferencia de horarios, también los que marca el trabajo de Elvis Marín, hace que la familia (es decir, los miembros que se encuentran en Leticia en cada momento) sólo se reúna completa en las comidas algunos fines de semana. Incluso en 2011, cuando los hijos menores estaban en la ciudad, almuerzan en el colegio y las hijas mayores cenan cuando regresan de sus clases, cuando sus hermanos pequeños ya han comido. Pero los fines de semana no sólo Elvis puede estar ausente en los momentos de comer, sino que Gilma y René se desplazaron durante un tiempo los domingos al kilómetro 11, en la carretera del Takana, para ayudar en el negocio de su tía Felisa Asito preparando el sancocho que ella vende a la hora del almuerzo.



Foto 17. Palestina preparando la cena.



Foto 18. Gilma preparando el almuerzo

En las comidas, noté que la familia come más pollo que pescado, y que éste cuando se prepara es sobre todo porque ha llegado desde los corregimientos.

Es significativo que al preguntar a Gilma y Milena sobre sus preferencias alimentarias, destacan como favorito el pollo, algo que no comían cuando vivían en San Antonio, donde la dieta era basada en otros productos:

“acá lo que más me gusta es el pollo sudado, con arroz (...) allá, de todo pues, es que nosotros comemos de todo allá (...) pescado y carne (de monte)” (Milena)

“(...) ¿más lo que me gusta? (...) cuando yo hago arroz con pollo”

“allá uno como harto casabe, casabe con caldo de pescado”

(Hablando sobre el mojoyoy) *“ya no comemos, ya no me gusta, allá sí, es diferente” (Gilma)*

También se preparan muchas bebidas con leche en polvo (de la marca NatuMilk), casi siempre en base a plátano (colada de plátano), y el pan es

central en el desayuno. Nunca falta el arroz en cada comida. En la casa suele haber

Un ejemplo de menú consumido por la familia un día de diario, es el siguiente:

Desayuno	Almuerzo	Cena
Café con leche, huevo frito, pan	Pollo frito con arroz, lenteja, fariña, plátano verde. Bebida: jugo de guayaba	Caldo de pollo con fariña. Bebida: colada de plátano

Tabla 8. Menú en casa de Palestina

Sin embargo, a pesar de consumir estos alimentos, Palestina manifiesta una preferencia por la comida propia, la cual es bien recibida en la casa cuando se consigue.

“allá no hay tanto pescado, se come más carne (de monte) (...) ellos la mandan de allá cuando hay oportunidad, cuando hay alguien de confianza (...) la traen ahumada, y la comemos todos, porque me gusta, siempre hace falta acá”

“uno come lo que hay, casabe hay, siempre hay casabe. Ahora no puedo hacer, pero mandan, lo bajan de San Antonio y lo mandan, German baja y es de la chagra, de allá, de donde nosotros vivíamos también” (Palestina)

Y el contraste con Sinfodiana es todavía mayor, no sólo por las preferencias alimentarias, sino también por la manera de preparar la comida e incluso los horarios, que noté que no se ajustaban a los del resto de la familia. Yo notaba que a veces se aburría en la casa y puedo imaginar, por lo que dice, que es porque no estaba en su chagra, ni sale a pesar:

“ella no cocina, no puede, porque es en gas y no sabe, le da miedo”
(Milena)

“acá yo vine porque mi hijo, él, mi hijo me rogaba, yo quería, yo tengo hasta chagra, (...) ¿ahora quién va a desyerbar? (...) Yo quiero estar aparte, yo quiero estar, no quiero estar así sin gente pegao, aquí al lado”

“allí yo como bien, casabe que no falta, pero yo como, le decía a mi hijo, yo pienso comer casabe, sabe que no puede faltar, compramos, no demora (en terminarse)”

(Sobre lo que le hace falta en Leticia) *“casabe no le digo, casabe kasaramá, pescado, ajá, pescado también”* (Sinfodiana)



Foto 19. Sinfodiana en el huerto de Palestina, en la casa del Yupatí.

El único miembro de la familia que come fuera de casa es Elvis Marín, que por sus horarios laborales necesita almorzar en el centro. Sin embargo, Palestina reconoce que cuando está Hernán en Leticia, salen a comer caldo de costilla o pescado en los puestos de la calle.

1.2 La familia Moreno

Yolanda Moreno pertenece al pueblo Nonuya y también viene de una tradición maloquera, de Peña Roja (corregimiento de Puerto Santander); su padre, José Moreno, es cacique mayor. Tiene 7 hijos: la mayor, Maritza, vivía en Mocoa con su familia y en la actualidad viven en Ipiales. Le sigue Carlos Matías, estudiante de Ciencias Políticas de la Universidad Nacional, hoy en la Sede Medellín pero hasta febrero de 2012 vivía en Leticia, en la casa de su madre. Su hermano Jaime Andrés, que tiene una hija, Sofía, también suele vivir con Yolanda, aunque por temporadas viaja a Bogotá cuando consigue algún trabajo. El siguiente hijo, Jorge Iván, murió en 2011 mientras se encontraba estudiando en Bogotá. Las dos hijas menores, Jessica Paola y Mayara, estudian en el INEM.

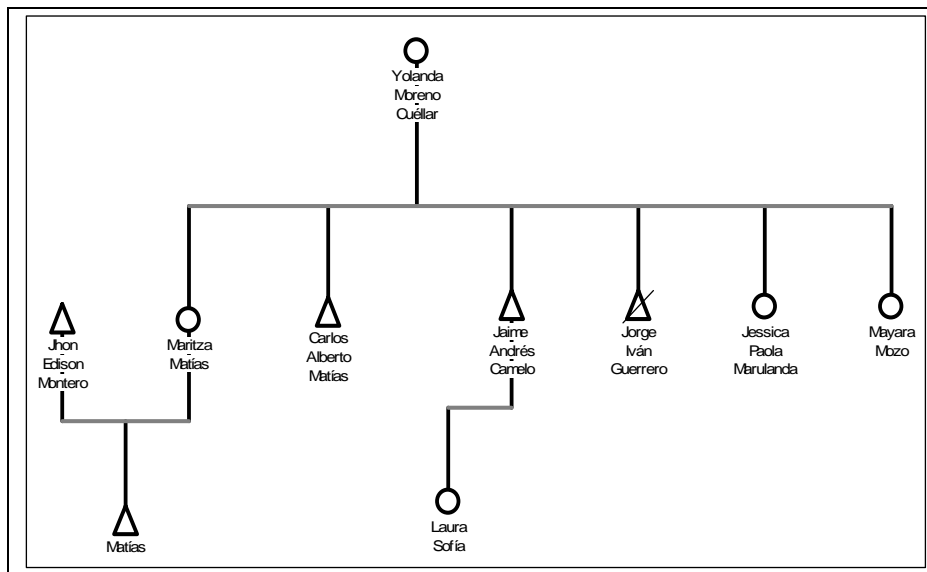


Figura 2. Familia Moreno. Elaboración propia

Yolanda lleva 18 años viviendo en Leticia, y en la actualidad suele trabajar en Corporamazonia, cuando sale contrato, porque es técnica ambiental graduada por el SENA. Pero cuando recién llegó a Leticia trabajaba en casa de familia, aunque como ella dice *“mi fuerte era lavar, lavar y arreglar casa, pero sobre todo lavar. Con eso me pagaba el diario”*. También trabajó haciendo aseo en colegios y

en empresas públicas. En Corpoamazonia ha pasado por varios puestos, entre ellos por Vigilancia y Control.

Comenzó también viviendo de arriendo en el barro Simón Bolívar, y ahora tiene casa propia en el San Martín, en la misma cuadra que su madre, Rosa Cuéllar (andoque), que lleva más tiempo que ella en Leticia, unos 22 años.



Foto 20 y 21. Casa de Yolanda Moreno en el barrio San Martín, y calle enfrente de la casa

Pero en la casa siempre hay gente, también cambia constantemente la composición del hogar. Durante 2011 y a finales de 2012 vivió en la casa su sobrina Danixa, hija de Hernán Moreno, y que tuvo su primer hijo el 3 de noviembre de 2011, en Leticia. Ha vivido con ella también su sobrino Jan Carlos (que este año ya regresó a Cartagena con su madre) y normalmente se quedan otros miembros de la familia cuando están de paso desde el corregimiento o Bogotá.

Además, desde 2011, Yolanda recibe inquilinos de la universidad. Allá vivió Tony, del corregimiento El Encanto y compañero de la universidad de Carlos Matías. También arrendó una pieza a su amiga Alexandra durante unos meses y a otros estudiantes de pregrado de la UN Sede Amazonia. Los muchachos pagan su pieza con la ayuda que reciben para alojamiento de bienestar

universitario. Al principio almorzaban en la casa, pero finalmente Yolanda dejó de prepararles el almuerzo porque al venir algunos de Putumayo “no saben comer” y tocaba prepararles comida aparte.

“Ellos comen diferente, sí, diferente, porque digamos ellos están acostumbrados me imagino que a otras cosas y mira, con el tiempo hasta comen casabe y fariña, pero cuando llegaron no, miraban con curiosidad pero no” (Paola)

Es significativo el que Yolanda entienda la comida como un vínculo con la cultura y el territorio, pero reconoce que en la ciudad es más costoso mantener esa cultura alimentaria propia y por eso no siempre es capaz de hacerlo.

Este es un ejemplo del menú consumido por los Moreno un día de diario:

Desayuno	Almuerzo	Cena
Huevo, pan, chocolate	Pollo o pescado, arroz, fríjol. Bebida: jugo de lulo.	Huevo revuelto, pan con leche

Tabla 8. Menú en casa de Yolanda

Las hijas menores de Yolanda, Paola y Mayara, no han vivido nunca en Peña Roja, y su comportamiento alimentario es significativamente diferente respecto del de su madre o sus hermanos más mayores. A las dos les gusta la palometa, pero no el pintadillo, y no comen mojoyoy. *“Hace rato no comía pescado, entonces.... Vi la palometa y uy...palometa... (...) me voy a comprar una palometa. Pero así que compre hartito no, porque no hay...” (Paola)*

Carlos, que ha completado un año en Medellín echa de menos el pescado y la fariña, el casabe, el ají negro. *“Carlos pues le gusta, porque vivieron allá, en la*

maloca, en cambio yo no. Como que estoy acostumbrada pero normal. (...) Yo porque ya me acostumbré a vivir aquí en el pueblo” (Paola)

Durante un curso escolar completo, Paola vivió en Armenia, por motivos de estudio. *“Ahí no faltaba el grano ni la carne, en cambio a mí me hacía falta mi pescadito, la fariña...(…) cuando volví a Leticia me hacían falta eran las verduritas, por lo que aquí es escaso” (Paola).* La comida preferida de Paola es *“carne de cerdo, arroz con verduras, arepita paisa y ensaladita”,* y también le gusta mucho el huevo. A Mayara prefiere el *“arroz, carne de res y plátano en patacón”.* También les gusta mucho el huevo, cuando pueden lo comen en el desayuno y casi siempre en la cena. Yolanda, aunque acostumbrada a estas comidas prefiere el caldo de pescado, o el pescado asado, acompañado de casabe y ají negro, así no sean tan frecuentes en su dieta como le gustaría. Es por el presupuesto. De hecho, cuando puedo, compra almidón para hacer ella misma la torta de casabe, pues sale más barato así que comprarla ya hecha los sábados en el mercado. Danixa y Paola también saben prepararlo, pero Mayara todavía no ha aprendido.

Mayara prefiere el mango y la pomarrosa, y Paola el lulo o el zapote, frutas que se pueden encontrar fácilmente en el puerto todos los días. Por el contrario, Yolanda disfruta mucho comiendo umarí, una fruta de consumo típicamente indígena, de sabor fuerte y algo grasosa, que suele desagradar a personas que no están acostumbradas.

Quienes van a comprar suelen ser Mayara y Yolanda, pero Paola hace el almuerzo, sobre todo cuando Yolanda trabaja a tiempo completo. *“Tengo buena sazón” (Paola).* Ella prefiere cocinar en gas, porque en leña es muy caliente y le molesta el humo. Yolanda cuando puede asa pescado afuera en el patio. Jaime prepara también el ají, lo cocina y lo prepara con cebollita. A Paola le gusta

prepararlo con lulo. *“A veces Jaime hace el arroz, los fines de semana, o frita algo (...) Él se prepara solo los huevos pericos porque es como a él le gusta (Paola)”*

En los acompañamientos en la plaza de mercado se ha podido evidenciar la preferencia por ciertos alimentos y espacios de compra según la calidad y condiciones de presentación y conservación de la comida. Sin embargo, esta familia necesita mirar mucho el presupuesto de la comida y es un gran determinante. Compran en el puerto porque es más económico, y en el supermercado Orellana. Algunas cosas las adquieren en el barrio, como el pan, los huevos, el pollo.

1.3 Tránsito Rodríguez y Élvano Miraña

Esta pareja llegó desde Araracuara en enero de 2010. Antes de instalarse en su residencia actual, vivieron en La Esperanza, en el Barrio Simón Bolívar, en Victoria Regia y en José Miguel Hernández, en la parte de atrás del bar Várzea, espacio cedido por el dueño Rodolfo, con el que mantienen una estrecha amistad. En la actualidad, y tras la venta de este establecimiento, se vieron obligados a mudarse de nuevo, de vuelta al Simón Bolívar, en la bifurcación hacia el Umarizal, en una casa alquilada. No cuentan, por lo tanto, con vivienda propia.

Tránsito tiene cuatro hijas, que en están viendo con sus familias en Bogotá, y Élvano tiene 3 hijos, dos de ellos en Leticia.

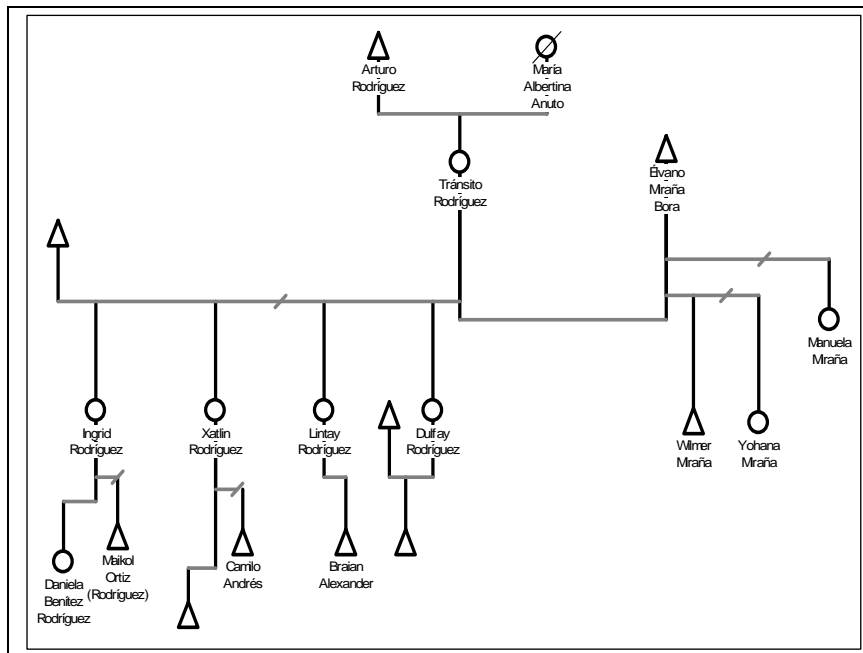


Figura 3. Núcleo familiar de Tránsito Rodríguez. Elaboración propia

Durante el segundo semestre de 2012, Élvano trabajó como profesor de deportes en la UN Sede Amazonia, lo que constituía el principal ingreso de la pareja. En la actualidad él está desempleado, y Tránsito se encuentra en proceso de montar un restaurante para vender almuerzos caseros en su vivienda actual, pero no corrientazo, sino de “comida típica” como dice ella: pescado preparado d diferentes maneras, caguana, casabe y tucupí, pero acompañado también de arroz, jugos de frutas, maduros y patacones.

La casa de Tránsito y Élvano también es lugar de paso para familiares. Normalmente viven los dos, y el padre de Tránsito, Arturo Rodríguez, aunque ahora por motivos de salud fue remitido a Bogotá. Pero otros parientes que van o vienen de corregimientos suelen hospedarse por el tiempo necesario en la casa, participando de las actividades que en ella se realizan.

Este es un ejemplo del menú consumido por Tránsito y Élvano un día de diario:

Desayuno	Almuerzo	Cena
Chocolate en leche y pan	Caldo de pescado con casabe y tucupí. Bebida: caguana.	Pescado o pollo frito. Caguana.

Tabla 8. Menú en casa de Tránsito

De las tres familias, es la que más pescado he visto que comen, así muchos de los miembros de las otros dos también lo prefieran.



Foto 22. Tránsito Rodríguez, su padre Arturo Rodríguez (a la derecha en la foto) y Élvano Miraña, almorzando en su casa

2. Extendiendo las redes de intercambio de alimentos en la ciudad

Aquí se desarrollan las redes de intercambio de estas tres familias, pero se abordan también otros espacios clave de relacionamiento a través de los alimentos, donde la participación de las familias u otros indígenas urbanos de sus redes es clave.

2.1 Tirando del hilo

En el acompañamiento a las familias fui recogiendo los intercambios más significativos de alimentos que llevan a cabo, y a partir de éstos fui construyendo las redes que los indígenas tejen en la ciudad, con los principales actores implicados alrededor de Palestina, Yolanda y Tránsito.

- **La red de Palestina**

Se han encontrado varias personas clave que se relacionan con la familia a través de los alimentos: por un lado, Felisa Asito y Jacinta, que residen en proximidad a la familia (Leticia y Santa Sofía) y entre las que los alimentos se manejan dentro de la lógica de mercado; por otro lado, los parientes que residen en Chorrera y Araracuara y entre los que el intercambio de alimentos no se ciñe a esta lógica y supone una puerta a la comida propia en base a la cual la familia se formó. Hay un tercer actor fundamental que tiene incidencia en lo relacionado con los alimentos para la familia y es la propia investigadora que colabora en contrapartida a la investigación con algunos artículos, alimentarios o no, que puedan necesitar. Las implicaciones de este tercer actor todavía tendrían que estudiarse más a fondo, pero es un aspecto que se tiene en cuenta desde el comienzo del trabajo de campo.

Con Felisa los alimentos están presentes en las reuniones familiares, y se intercambian también cuando llegan encomiendas, pero el trabajo de Gilma y René en su negocio es pagado. Por otro lado, durante algunos meses, Palestina estuvo elaborando puriches (de guayaba, arasá, coco, según la temporada) y su hermana Jacinta los vendía en Santa Sofía, donde vive. Palestina compraba la fruta, preparaba los puriches y los entregaba a Helia en una nevera de icopor cuando ésta venía a Leticia, y en el siguiente viaje traía la nevera y la plata que se han ganado, la cual se repartían.

Uno de los eventos más significativos en el que participó Palestina fue la socialización del Plan de Salvaguarda del Pueblo Uitoto en Leticia, con los miembros de CAPIUL⁵⁰, llevada a cabo a finales de agosto de 2011. A raíz de estas primeras reuniones se decidió incluir en el Plan de Salvaguarda a toda la gente “de centro”. Palestina asistió, junto con otros miembros de su familia (Felisa Asito y su hijo Paulo Andrés Estrada) a la reunión realizada en el colegio Francisco del Rosario Vela y al almuerzo servido en el barrio La Esperanza, a cargo de Teresa Faerito. Esta mujer, uitota, es familia de clan de Felisa Asito, y se trasladó al barrio en 2011 desde su comunidad en el Km. 7. Ella vendía su casabe los sábados en el mercado indígena de la bajada al puerto, junto con una sobrina que continúa con el negocio. La comida que se preparó durante ese evento fue pescado asado (lisa), caldo de pescado (bocachico) con ají negro, casabe y caguana.

⁵⁰. Cabildo de los Pueblos Indígenas Urbanos de Leticia



Fotos 23 y 24. Almuerzo durante las actividades del Plan de Salvaguarda llevas a cabo por CAPIUL. Palestina aparece en la primera, a la derecha de la imagen. En la segunda, en el centro, repartiendo el casabe, está Teresa Faerito, y al fondo, de camisa rosada, Felisa Asito.

Fuente: CAPIUL.

Además de las encomiendas que envía Hernán desde Chorrera, la familia recibe pescado de Araracuara de parte de Adila, una sobrina del padre. A cambio, desde Leticia se le envían mallas u otros utensilios necesarios para pescar, y se aprovecha para incluir pollo y pan. En ocasiones la familia también recibe carne de monte, muy apreciada pero que se consume muy poco debido a las dificultades para adquirirla fuera del resguardo, y a las restricciones que pone Corpoamazonia sobre esto a nivel legal. El intercambio con los familiares de corregimiento es constante, pero también se aprovecha el viaje de algún conocido a Bogotá para llevar una encomienda en caso de encontrarse algún miembro en la capital.

La red de intercambio de la que participa Palestina queda conformada de esta manera⁵¹:

⁵¹. En el aderezo 7 se puede encontrar la versión ampliada de esta y de las otras dos redes.

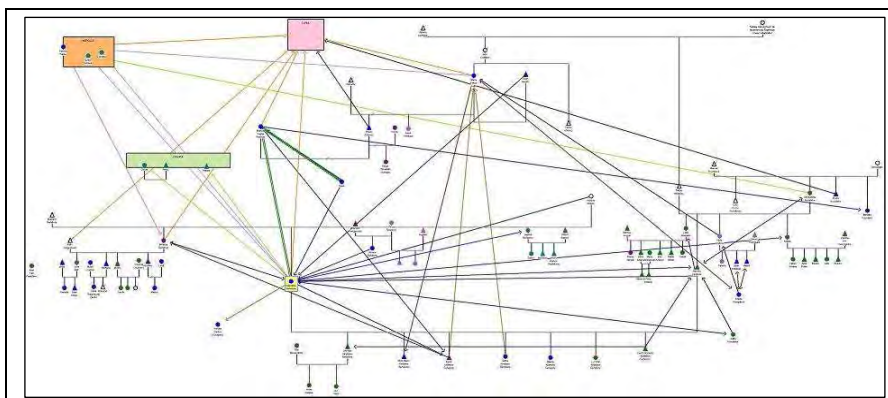


Figura 4. Red de intercambio de alimentos que parte de Palestina Ñeñetofe

- **La red de Yolanda**

Además de la madre de Yolanda, también está en la ciudad una tía Ruth Cuellar, que vive en La Esperanza, y con la que comparte alientos en su vivienda con regularidad.



Foto 25. Reunión familiar espontánea en casa de Yolanda. De izquierda a derecha: Rosa Cuéllar, Danitza Moreno con su hijo Jorge Iván, Paola Moreno, Yolanda y su nieta Sofía.

El abuelo de Paola, valluno y con residencia en Araracuara, le manda baldados de pescado algunas semanas, y ella le devuelve el recipiente lleno de

mazamorra que compra en Leticia (venta ambulante), alimento que él señala extrañar enormemente.

En el mercado Yolanda tiene relación ambigua con algunos de los vendedores, pues su trabajo en Corpoamazonia consistía, ente otras cuestiones, de confiscar la carne de cacería vendida ilegalmente en la plaza:

“A veces me quieren, a veces me odian, porque sabe que yo trabajaba vigilando la carne de monte, la carne ilegal con Corpoamazonia. Hoy me quieren, pero otros días no” (Yolanda).

Aunque Yolanda no está vinculada al cabildo urbano, mantiene relación con algunos de sus miembros, lo que en ocasiones le lleva a colaborar indirectamente con las actividades de CAPIUL: recientemente, por ejemplo, prestó su tanque de agua a Rosaura Miraña para que prepararan chicha de chontaduro. Su discurso no ha cambiado, a pesar de que ya me habló en estos términos de CAPIUL en la primera entrevista que le hice:

“Es ilegal” me dice Yolanda refiriéndose a CAPIUL. “Yo no puedo formar cabildo donde no tengo parte, voy a venir acá a hacer qu” “una nunca deja de ser indígena en el mundo del blanco” a pesar de vivir en la ciudad, ella es indígena, eso no se pierde. Pero “no hay que mezclar el occidental con el tradicional”. Ella siempre ha estado en contra de CAPIUL. Me explica detalladamente por qué el cabildo urbano es ilegal, a pesar de que existan otros en otras ciudades, de que estén reconocidos en Bogotá. Ella sigue afirmando que no se puede, habla sobre legislación. Me dice que esa gente sólo busca beneficios. “¿Dónde está mi manicura, mi coca, mi yuca, mi ambil? No es maloca de verdad, yo no puedo

burlarme de la cultura de esa manera. El mambe ya no es cultura, porque eso es de maloca, hay malocas en donde la mujeres no mambean” (Cuaderno de campo, 13 de noviembre de 2012)

La red de intercambio de la que participa Yolanda queda conformada de esta manera:

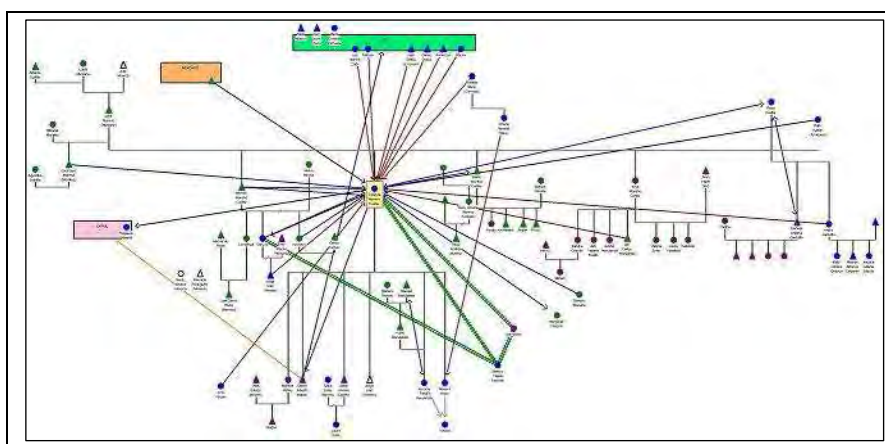


Figura 5. Red de intercambio de alimentos que parte de Yolanda Moreno

- **La red de Tránsito y Élvano**

Tránsito habitualmente intercambia alimentos con sus hijas que viven en Bogotá. Sin embargo, el envío de encomiendas más significativo es desde Araracuara, por medio de su hermano Gustavo, que aunque no vive en el casco urbano, realiza el intercambio a través de un señor de confianza de la familia que avisa por radio si hay algo que recoger. A la madre de Élvano también envía en ocasiones encomienda: malla, nylon y anzuelos, que generalmente Rodolfo ayuda a llevar hasta Mariápolis.

Cuando vivían detrás de Várzea, el lugar fue acondicionado por ellos, y con el paso del tiempo llegaron a tener sanitario, ducha, espacios separados dentro de la

vivienda y un huerto con gran cantidad de especies comestibles y no comestibles. Las semillas se han conseguido en base a un intercambio, donde el argentino Carlos Rimoldi ha jugado un papel clave. Durante 2012 estuvo trabajando como voluntario en el PNN Cahunari, pero anteriormente vivió durante unos meses con la pareja y les ayudó en la transformación del espacio, así como con el huerto. Con él, todavía mantienen contacto por la gran amistad que comparten, e incluso han llegado a enviarle encomienda a través de Rodolfo.

Durante unos meses en 2011 Tránsito trabajó vendiendo almuerzos a medio día, preparando exclusivamente comida típica (en ocasiones el pescado procedía de Araracuara) utilizando el espacio delantero de Várzea. En algunas ocasiones, también estuvo trabajando en la cocina del bar en las noches.

Ellos desde el comienzo han venido colaborando con CAPIUL, participando de la organización y ayudando con el mambe y la caguana para sus reuniones. Tienen contacto estrecho con algunos de sus miembros, aunque últimamente se han distanciado un poco por algunos desencuentros.

Durante agosto de 2012 Tránsito fue contratada por la Universidad Nacional para encargarse de los almuerzos que reciben los estudiantes como apoyo de Bienestar Universitario. Allí, comían también los estudiantes que Yolanda tenía en su casa. Se veían grandes diferencias en las preferencias alimentarias: los alumnos indígenas estaban muy contentos con la comida de Tránsito, porque nunca faltaba la fariña, el ají e incluso el tucupí, que compartían con gusto entre todos. Sin embargo, aquellos no indígenas se cansaban de comer “tanto” pescado.



Fotos 26 y 27. Tránsito sirviendo almuerzos en la universidad; estudiantes almorzando

Después de mudarse a su actual vivienda, perdieron el huerto que habían sembrado con tanto esfuerzo en Várzea, y encontraron una alianza en el profesor de la Unal Germán Ochoa y su mujer Leady Téllez, que les prestan el terreno que poseen cerca de la entrada al Umarizal para que Tránsito tenga su “chagrita”.

La red de intercambio de la que participa Tránsito queda conformada de esta manera:

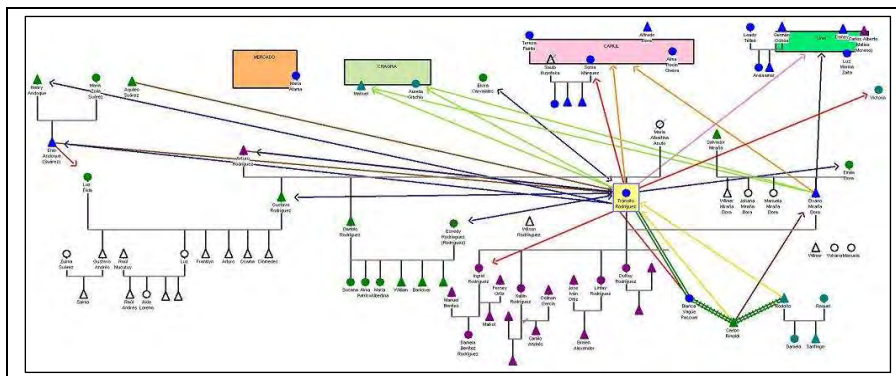


Figura 6. Red de intercambio de alimentos que parte de Tránsito Rodríguez

2.2 Tres redes conectadas

Las redes de estas tres familias no son redes aisladas entre sí, sino que en varios puntos tienen conexión. Especialmente entre personas que frecuentan algunos de los cuatro espacios identificados: CAPIUL, las chagras, el mercado y la Universidad Nacional. No hay que olvidar que el aeropuerto lo es también, es un espacio interfase, donde los actores que se encuentran no son remitente y destinatario, sino uno de los dos con el intermediario. Se ha tenido en cuenta la conexión de las redes pero, por facilitar la lectura de los diagramas, se han presentado de manera independiente para cada familia.

Los tres diagramas están elaborados con una leyenda común, que también puede encontrarse en el Aderezo 5. Palestina, Yolanda y Tránsito son el centro de esas redes, porque ha sido a partir del acompañamiento realizado con sus familias, pero sobre todo con ellas, que ha sido posible dibujarlas de esa manera. Son, por lo tanto “sus” redes. Redes que por otra parte nunca estarán completas, pues constantemente están ampliándose y contrayéndose, alimentándose en escenarios que ni en todo el tiempo de trabajo de campo he sido capaz de identificar, nutriéndose día a día.

Como vemos en la leyenda, las personas marcadas con color azul se encuentran en Leticia, las de verde en corregimiento, aquellas de color turquesa en las comunidades del municipio (por el río o la carretera), las de color morado fuerte se encuentran por fuera del departamento, mientras que las marcadas con color morado claro viven fuera del país. Para hacer esto, y ante la dificultad encontrada para actualizar la red por la gran movilidad característica de las familias, se han tomado los datos de residencia más habitual para esas personas durante el período que se ha realizado el estudio. Por lo tanto, las redes son sólo una aproximación, ya que por extensión estas son, también, móviles.

Es importante poder discriminar a simple vista por el lugar de residencia de las personas, puesto que éste va a determinar el tipo de productos implicados en el intercambio que se va a realizar.

Para las tres redes ha sido muy claro que cuando el intercambio se ha dado, tal como indican las flechas, desde corregimientos a Leticia, los alimentos intercambiados son comida propia, alimentos indígenas transformados como casabe o tucupí, o bien recursos extraídos directamente del medio natural, del territorio, como carne de montón o pescado. Sin embargo, cuando el flujo es en sentido contrario, los alimentos que se envían son principalmente pan, galletas, pollo, Chocolisto, Frutiño y embutidos brasileños como calabresa o salchicha. Por lo tanto, sin conocer exactamente la naturaleza de los productos intercambiados, ésta se puede predecir fácilmente.

Ocurre lo mismo cuando el intercambio es de Leticia a Bogotá: del Amazonas viaja pescado, casabe, fariña, almidón de yuca, incluso frutas. De la capital vienen verduras y productos industriales de cadenas alimentarias que no existen en Leticia, sobre todo de pastelería.

Pero las interacciones entre las personas en las que participan los alimentos no son sólo intercambios o envíos de encomiendas: también se comparten alimentos en el hogar, se preparan colectivamente fuera de éste, se participa en mingas en las chagras del municipio o en bailes y celebraciones de otro tipo. Además, se intercambian semillas, se compran y venden productos, se come en restaurantes o se mantiene una relación laboral donde la base es la comida.

Muchas veces las mismas personas participan en más de un tipo de interacción - de hecho, suele ser lo más común - pero se ha tratado de resaltar el más

predominante durante el seguimiento. Si el estudio continuara, estoy segura de que las redes crecerían en extensión y conexiones, llegándose a mapear si no la totalidad, sí a la mayoría de los indígenas urbanos de la ciudad.

3. Escenarios para el intercambio

3.1 Un sábado en el mercado indígena. Expresiones de etnicidad en ambiente urbano⁵².

En el mercado indígena no hay horarios ni puestos fijos establecidos por la alcaldía, pero normalmente a las seis de la mañana todos los vendedores están ya establecidos allí, donde permanecen hasta vender todos o casi todos sus productos, lo que ocurre frecuentemente en horas cercanas al medio día.

Lo primero que llama la atención en el mercado indígena respecto de la plaza son precisamente los productos que se pueden encontrar en estos dos espacios, y que, sobre todo en el mercado indígena, están directamente relacionados con la identidad de la persona que los vende. Mientras que en la plaza de mercado la mayoría de los productos no son transformados, sino que se venden frutas, verduras, carne y pescado, en el mercado indígena es importante la cantidad de alimentos preparados que se pueden encontrar.

En cuanto a los derivados de la yuca, se consiguen al menos tres tipos de casabe, alguno bien característico del grupo étnico de la persona que lo vende. También se encuentra fariña y tapioca (la primera la compran más frecuentemente los no indígenas), así como el almidón en bolsa para prepararlo

⁵². Lo explicado aquí está basado en las notas de campo recogidas entre agosto y octubre de 2011. En aquél momento, el mercado estaba situado en la esquina del parque Orellana que queda enfrente de los billares. Ver cuaderno de campo en el Aderezo 6.

en casa. Y envuelto de yuca. Además, son diversos también los tipos de ajíes, algunos con hormigas como el tucupí, y otros más oscuros y más picantes. El pescado y el mojoy en sarta también llevan un proceso antes de la venta, así como el aceite del mismo que es puesto en frasquitos. Incluso se puede conseguir carne de monte ahumada que no necesita más preparación.

Todas estas comidas son propias de los grupos indígenas que las elaboran y venden, y aunque sí hay no indígenas que las compran y consumen, la mayoría de compradores son, así mismo, indígenas. De hecho he observado que prefieren comer los productos elaborados por su pueblo, por lo que por ejemplo, el yomenkio lo compran sobre todo uitotos, que es el que les gusta.

En ocasiones todos estos productos han sido motivo de miradas despectivas hacia los indígenas, arguyendo que eso es “comida de indio” como si se tratara de un alimento “poco civilizado” o malo, no apropiado o de insuficiente calidad para los blancos. Aunque esta percepción es cada vez menos frecuente, sí se continúa haciendo la distinción entre lo que es comida propia “de indio” y lo que no. De ahí que las mujeres a las que compro habitualmente sientan una mezcla de sorpresa, curiosidad y agrado cuando gente que no somos indígenas consumimos con gusto “su” comida.

Por otro lado, es evidente que no sólo los temas de conversación que surgen en el mercado son muchas veces específicos de gente indígena, sino también la misma lengua en que estas palabras se dicen. Lingüísticamente es un espacio más diverso, más allá del español y el portugués. La lengua se utiliza entre personas del mismo pueblo, entre las que tienen facilidad para entenderse y a las que por conocerse y hablarse entre ellas en lengua, les sale espontáneamente el hablar así, a pesar de estar manteniendo otras conversaciones en español con “otra gente”. Y es que en lengua se habla entre las vendedoras y vendedores

pero también con las personas que vienen a comprar, que como ya dije, suelen ser indígenas también y por los motivos más arriba nombrados, tienden a comprar a la misma gente, a “su” gente, muchas veces miembros de una misma familia extensa. De ese modo, cuando es una persona no indígena la que llega al mercado, se nota claramente la diferencia entre ellos y una misma.

Sin embargo, la lengua no se utiliza siempre, puesto que he observado que la mayoría de las personas que sí la hablan son relativamente mayores, ya pasando casi la edad adulta, y con gente más joven es frecuente que se hable en español, bien porque no sepan o bien porque no quieran usar su lengua.

En cuanto a los temas de conversación, ponderemos algunos ejemplos que van ligados al mundo indígena y que en este espacio son frecuentes, como los bailes que preparan las distintas comunidades de acuerdo a momentos importantes en su cultura como cosecha de algún producto específico u otros eventos, como la pisada de maloca (aunque también hay bailes que se organizan por fuera de estas lógicas). También se habla mucho de los problemas que surgen en los resguardos y de asuntos que les conciernen a ellos como indígenas, como aquella vez que unos “empresarios” estaban sacando madera del Km. 11 y hubo problemas entre la comunidad y el curaca; ese día fue el tema de conversación. Y muchos de los consejos y recetas culinarias que se intercambian, así como recetas de remedios, se escuchan casi exclusivamente aquí porque implican ingredientes o saberes propios de los indígenas.

Otro rasgo característico que diferencia este mercado del no indígena es la distribución de los puestos, que es algo más libre – aunque no aleatoria- que en la plaza del mercado. Una vez me comentaron que la alcaldía había tratado de institucionalizar el mercado indígena, trasladando a las vendedoras a la otra cuesta hacia el río, paralela a la actual. Se construyeron casetas a modo de

puestos diferenciados, y se llamó al proyecto “Indio con Conciencia”. Sin embargo, aquello no prosperó y se volvió a vender de la manera en que se hacía antes de eso: la misma de ahora en el mismo lugar. Es posible que el proyecto no funcionara porque no contempló la manera que esta gente tiene de expresarse en un espacio tan complejo como el mercado, puesto que se limitó a encajarlos en un modo de distribución del espacio no indígena.

Así mismo, es significativa la postura en la que esperan las vendedoras y vendedores, y que mantienen durante casi toda la mañana. Es frecuente encontrar mujeres en cuclillas, postura ésta muy representativa, y que no se encuentra fuera del entorno indígena. Se trata de una manera cómoda para estas personas de “sentarse” y por eso no necesitan una silla; en todo caso un banquito tipo “pensador” o el apoyo de un bordillo bajo. Aunque cada vez más personas que atienden el mercado están incorporando sillas a su puesto, puede que para facilitar la interacción con el comprador, que suele permanecer de pie.



Foto 28. Productos indígenas. Fuente: Paula Estrada

Es también característico el hecho de compartir alimentos durante la jornada, de los propios que han traído para vender, y tanto con compañeras como con clientes, mientras que en otros espacios (como los supermercados) la mercancía es algo aparte destinado exclusivamente a la venta (sobre todo porque la

persona encargada de venderla no es dueña del producto). Sin embargo, dada la importancia que tiene en el mundo indígena el compartir unos mismos alimentos de cara a la construcción de cuerpo y persona, no es nada extraño que esto ocurra también en un mercado.

Lo que hace distinción entre diferentes grupos indígenas

Muchos de estos aspectos que he venido comentando no sólo suponen una distinción entre los indígenas y las otras personas, sino que se dan particularidades que diferencian también entre distintos grupos indígenas. El ejemplo más claro, que he señalado desde el comienzo, es el del casabe. Esto se hizo evidente cuando escuché a una señora preguntando a otra por casabe de almidón, a lo que la vendedora le mostró lo que tenía y le contestó: “yo no hago casabe de almidón, no ve que soy *murui*”. Esto es algo que a mi me costaría diferenciar sin conocer a la persona, pero con el tiempo sí me he dado cuenta de que quienes venden sobre todo los productos elaborados se diferencian étnicamente según la transformación que se le dé a un mismo producto. Algo similar al casabe ocurre con el ají. Parece acertado afirmar entonces, que lo que venden es lo que comen, y que por lo tanto los alimentos hacen una diferencia según la cultura, algo que además es un elemento muy fuerte en la generación de identidad.

He comentado también sobre la distribución de las vendedoras y vendedores. En su mayoría mujeres, sobre todo cuando los productos que venden los elaboran ellas mismas (de nuevo el ejemplo más claro es el del casabe) pero también cuando lo que venden es simplemente fruta. Por ese motivo predominan las mujeres uitotas, mientras que ticunas hay número similar de los dos géneros. Todavía es para mi una incógnita el porqué los ticunas de Umariacú que venden el mojojy son hombres. Tal vez porque las mujeres

están en el mercado del lado del Brasil con otros productos. Es frecuente así mismo el que los niños acompañen a sus madres en la mañana de mercado, aprovechando que es sábado y no hay colegio. Estos niños, cuando ya son suficientemente mayores, ayudan siempre a su familia con la venta.

Pero también la distribución espacial de los grupos de vendedores es significativa. Aunque más que por etnia, se podría decir que la distribución es por procedencia, porque alguna de las comunidades es multétnica. Aún así, son claros los grupos de la gente del Takana (uitotos, boras y otros), el de las uitotas de Teresa Faerito, los ticunas brasileiros y los ticunas de la zona de los lagos. Todos ocupan espacios diferentes y se pueden distinguir como grupos diferenciados. Eso sí, siempre hay otra gente entremedias, a veces con relación y a veces sin ella, vendiendo sus productos de la misma manera. De todas formas, lo más claro es la separación entre la gente del lado del río y los de la carretera, además de que los primeros pasan más tiempo en el mercado, más días a la semana. Podría ser debido a la distancia y el costo del pasaje del colectivo.

Por otro lado, la lengua también juega aquí un papel muy importante de cara a marcar identidades, puesto que es muy común el que la gente se exprese en su idioma, que obviamente se utiliza sólo con aquellos con los que están relacionados y por lo tanto la conocen. Además de para la compra, la lengua se sigue utilizando en la conversación que se entabla antes y después, a veces intercalando palabras en español. Es frecuente también el hablar en lengua cuando se tiene interés en que otras personas ajenas a ella se no enteren de algo que se está comentando. Y es, además, útil a la hora de relacionarse con otras vendedoras del mismo grupo.

He podido notar que los indígenas que viven permanentemente en la ciudad aprovechan este encuentro con su misma gente precisamente para hablar en

lengua, algo que parecen disfrutar al tratarse de algo a veces excepcional cuando están inmersos en la vida urbana donde el castellano es siempre el idioma en el que tienen que expresarse.

Dónde me sitúo yo - o dónde me sitúan a mí

He querido hacer esta pequeña reflexión, del lugar en que yo me sitúo dentro de todo esto, porque me da la sensación, a los ojos de los habituales del mercado indígena, de que con el tiempo yo he ido bailando de una categoría a otra.

Al principio, blanca como soy, y española como se me nota al empezar a hablar, evidentemente extranjera entonces, se me tomó por turista curiosa, interesada en la comida de la región y las culturas alimenticias de los indígenas. En seguida, durante las primeras conversaciones, averiguaron que estaba estudiando en la Nacional, y creo que no exagero si digo que esa es toda una categoría en sí misma tanto para los indígenas como los leticianos. Además, las compras de productos exclusivamente indígenas - o comidas asociadas a ellos - también despertó curiosidad porque no debe ser tan habitual en personas con mis características. Pero con el tiempo, dados ciertos vínculos "familiares" que he entablado con personas de la etnia uitoto, y debido a mi asiduidad en el mercado, creo que estas etiquetas que me han ido asignando ya no están tan claras. Más de una persona me reconoce, y esto ha hecho que tenga acceso a ciertas confianzas que sólo se tienen con gente cercana. Eso ha hecho que entendiera mucho mejor cómo funcionan las cosas al interior del mercado, y que los intercambios de plata por comida tengan un significado más allá del comercial, llegando a compartir, como he comentado, alimentos espontáneamente con las personas que transitan el mercado.

El mercado indígena...

En primer lugar, es evidente que el mercado indígena es un conjunto complejo de encuentros y de interacciones entre diferentes grupos de personas. Por un lado, entre indígenas y no indígenas, pero por otro también entre diferentes grupos de indígenas e incluso de no indígenas: colombianos, brasileros, turistas. Estas categorías de personas, aunque a veces confusas (por ejemplo mi caso), son muchas veces fáciles de trazar, según algunas de las características que he explicado referentes a los alimentos que se venden o se compran - y por lo tanto se comen-, la lengua o el comportamiento en el mercado.

Es fundamental entonces, entender el mercado como un espacio más allá del comercio, como un espacio de socialización entre una misma gente y con otra gente diferente, puesto que las actividades que realizan los sábados por la mañana en este rincón de Leticia no se limitan a la compraventa, sino que los encuentros, las conversaciones y lo compartido tienen igual o más importancia para las personas implicadas que el llenar unas bolsas de comida. Porque además, ni siquiera es *cualquier* comida. De ahí que cuando los sábados voy a *hacer mercado* también para mí eso tiene una connotación social muy fuerte.

... y mezclado con el mercado no indígena

La plaza de mercado nueva ya se ha construido, colindante a la plaza antigua, que sigue en funcionamiento. La nueva, sin embargo, permanece cerrada. Cuando se terminó, la alcaldía trasladó el mercado indígena de los sábados a sus alrededores, y finalmente acabaron instalándose en el interior de la plaza vieja. Hablando con Ana Gómez, uitota del Km., 6, de la comunidad Nuevo Milenio (que queda por fuera del resguardo), me comentaba que ellos querían un puesto en la plaza, pero que a ellos les mareaban de un lado a otro sin darles un lugar fijo. Ana baja casi a diario al pueblo a vender su chontaduro y otras

frutas. Ella vendía junto con Teresa cuando ésta traía su casabe. Ahora, entre semana se acomoda junto con otras vendedoras en la bajada al puerto o incluso en el parque Orellana, porque no son lugares “autorizados” y en ocasiones la policía les llama la atención. Los lunes y martes, las acompañan las mujeres de la congregación religiosa de los israelitas, que traen a vender queso, dulces de maní, huevos e incluso pollos y gallinas criollas.



Fotos 29 y 30. Cartel a la bajada del puerto tras un “desalojo” de los vendedores. A continuación, Ana Gómez en primer plano preparando sus bolsas de chontaduro junto a otras vendedoras entre las que se distinguen, con cofia, israelitas con sus productos característicos.

Desde que el mercado indígena fue trasladado a la plaza vieja, el espacio para la venta se ha reducido, haciéndose incómodo no sólo el vender sino también el comprar. He notado que baja menos gente de la carretera ahora, y esta situación puede contribuir a desestimularles. Además, parece que la plaza nueva ya tiene sus puestos asignados, para los revendedores de los alrededores, y no han contado con los indígenas para la distribución del espacio.



Fotos 31 y 32. Plaza de mercado nueva, cerrada, con los vendedores indígenas a su alrededor un sábado. A continuación, Ana Gómez, en el centro de la foto, en su puesto de chontaduro junto con otras vendedoras otro sábado.

3.2 Esperando el avión

Como hemos visto, el envío de encomiendas en la red de estas tres familias, así como de las familias implicadas en dicha red, tiene una importancia significativa más allá de la alimentaria, pues es también la manera de tejer relaciones sociales.

Pero el envío de encomiendas, ya sea por Satena en su vuelo semanal hacia o desde los corregimientos, o por otra aerolínea que enlace Leticia y Bogotá, no siempre es gratis. En una conversación en noviembre de 2011 con la subgerente de Satena, Paola Andrea Fierro, se pudieron establecer los siguientes costos para los envíos particulares por carga, sumados a partir de 15,200 pesos colombianos base por los primeros 5 Kg.:

Ruta (ambos sentidos)	Precio (en pesos colombianos) por kilo
Leticia-Tarapacá	2000
Leticia-La Pedrera	2500
Leticia-Araraquara	3100
Leticia-La Chorrera	3200

Tabla 11. Precio de los envíos por carga, por kilo y ruta, de la aerolínea Satena. Elaboración propia a partir de los datos proporcionados por los empelados de la aerolínea. En diciembre de 2012 se comprobó que seguían vigentes estas tarifas.

La subgerente Fierro explicó que desde los corregimientos se envía a Leticia sobre todo pescado (la especie depende de la temporada, aunque muchas veces no se especifica cuál), casabe, fariña, ají negro y otros productos de la chagra no alimentarios como mambe. Aseguró que no se permite el envío de carne de monte, aunque se tiene conocimiento de que en ocasiones viaja con los pasajeros; en caso de hallarse, es incautada por las autoridades competentes. Por el contrario, cuando la encomienda es enviada desde Leticia a los corregimientos, los alimentos que se mandan son sobre todo pan y pollo, en ocasiones huevos y carne de res, enlatados, galletas y cerveza. El azúcar, arroz y gaseosas viajan casi siempre por río. Además de esto, se envían otros artículos de necesidad como motores, aceites y repuestos, mallas de pesca y anzuelos, y también cigarrillos, entre otros. Una dinámica similar se da entre los vuelos de Chorrera-Villavicencio y Chorrera-Bogotá. La subgerente puntualiza que el envío de alimentos es significativo, aunque en muchas ocasiones la naturaleza de lo enviado no se especifica, por lo que aparecen registrados nada más que como “perecederos”.



Foto 33. Encomienda a La Chorrera, de parte de la familia y mía: una bolsa de pan, chocolisto y galletas (para Roberto y Luz Enit) y una bolsa plástica que contiene un pollo. En la caja, el motivo del envío: medicamentos para Palestina (agosto de 2012, cuando ella viajó).



Foto 34. La encomienda que Palestina me envió desde La Chorrera, mojoy y casabe, a través de mi amiga Solmi, la cual también hizo de intermediara en el trayecto de ida, llevando una bolsa de pan para la familia.

Ante estos costos, que pueden ser un gasto excesivo para algunas familias, incluso para las de Yolanda, Palestina o Tránsito en algunas ocasiones, se busca en primer lugar ahorrar esos pesos implicando a intermediarios que viajen en la ruta requerida para hacer llegar la encomienda. Yo misma me ha sorprendido llegando a Bogotá con un balde de 12 kilos de pescado para las hijas de Tránsito, o con pescado, casabe, fariña y ají negro para René de parte de su madre Palestina en el tiempo que él estaba estudiando allá. Así, cuando las familias tienen algún conocido que va a viajar le piden el favor de transportar su encomienda. Claro que no siempre es comida lo que se manda: también documentos e incluso dinero en efectivo. Por eso, es importante que la persona sea de confianza, para que la entrega sea efectiva, y hay veces que incluso se remunera por el favor con 5.000 o más pesos, según el tipo de encargo:

“cuando mi mamá me manda el casabe le pide a la gente que va a volar, si hay alguien conocido, que le lleve el paquetito, y si no le paga sus 5.000 pesos cuando puede por llevarlo, pero hay gente que no, que no quiere hacer el favor. Mi mamá se enfada, y mira lo que les dice: “algún día yo también voy a viajar”. Es que los hay que no colaboran, que no quieren hacer el favor. Por eso le pide si puede a los blancos. Ellos sí ayudan con eso.” (Luz Marina Zaita).

Cuando el envío es muy pesado, o abulta mucho, se manda por carga. A no ser que se encuentre a alguien de mucha confianza que vaya a viajar y acceda por no llevar casi equipaje. Esto hacia los corregimientos no suele pasar, pues la aerolínea sólo permite 15 Kg. por bodega y 5 Kg. de mano, y lo normal es que quién viaje lleve su propio acopio de alimentos y otros elementos de utilidad que no se pueden conseguir allá, o que son muy caros.

Por eso, cuando hay vuelo, el aeropuerto se llena de gente: los que van a viajar, quienes les van a despedir o recibir, y también de aquellas personas que van a enviar algo o a recoger. Si bien es verdad que no todos son indígenas (no lo son sobre todo quienes viajan: personal médico, de Parques Nacionales, de proyectos institucionales, etc.), sí lo son la mayoría.

Aunque el día del vuelo ha ido variando a lo largo del tiempo, son los fines de semana que se realizan, siempre que las condiciones climáticas lo permitan. Por eso, muchas veces cuando llega el avión, es todo un acontecimiento. Yo sólo cuento con la versión/experiencia de lo que ocurre en el aeropuerto de Leticia y el de Bogotá, pero no es difícil suponer que en los otros destinos ocurre algo semejante.

Y es que hacer el envío, sea por carga o mediante intermediarios, no es tan fácil: cuando la encomienda va por carga, hay que estar bien temprano, antes de las 7 de la mañana del domingo si va para La Chorrera o Araracuara (para La Pedrera y Tarapacá el vuelo sale el sábado). Y una vez allá, se coloca el paquete en el suelo, en fila por orden de llegada, y toca esperar. Porque hay veces que el avión transporta material médico u otros requerimientos que tiene prioridad, y del peso de esa carga va a depender el número de encomiendas que reciban para cada corregimiento. De hecho, ocurre que algunas de esas encomiendas que esperan, quedan por fuera el vuelo.



Foto 35. Fila de encomiendas para La Chorrera (derecha) y para Araracuara (izquierda) esperando a las puertas de Satena.



Foto 36. La carga de Danitxa Moreno antes de viajar a Araracuara. Además de los pañales para su hijo, en el balde lleva pollo, calabresa, salchichas, pan y pizza que compró el día anterior, *“para que pruebe mi mamá, que ella nunca ha comido de eso”*

Cuando el vuelo va a salir, siempre hay personas que acuden en busca de algún conocido que pueda llevarles una pequeña encomienda a sus familiares, o que van a hacer la entrega si ya han acordado con alguien previamente. Es frecuente ver mover la carga entre los mismos pasajeros, colaborándose cuando pueden para poder llevar todo, así sea repartido entre varias personas. Los baldes plásticos de manteca brasilera (se pueden ver en las fotografías) son frecuentes en estos vuelos, así como las cajas de icopor, pues mantienen los alimentos en buenas condiciones y es fácil trasportar pescado y otras comidas.

Cuando el vuelo llega, hay muchas personas esperando: a las personas que llegan y a la carga que traen con ellas. A veces, la espera es larga, porque hay retrasos por las condiciones climáticas. Es frecuente que quien recibe, no conozca a la persona que le trae el encargo. Por eso también los paquetes llevan siempre escrito con letras grandes el nombre de la persona, el destino y un

celular de contacto. Según van saliendo las personas del aeropuerto, se forma un corrillo a su alrededor por quienes esperan, para que les entreguen su encomienda, o van preguntando a cada viajero por si es quien lleva lo que le mandaron. Cuando hay algún pasajero no indígena, por lo general lleva varios encargos para repartir. Hay también quien reclama lo suyo por carga.

Estos momentos, de salida y llegada de los aviones a corregimientos, pero también en los vuelos a y desde Bogotá – que para muchos indígenas suponen una dinámica parecida para sus envíos – son momentos de encuentro y reunión. Acuden personas que son del mismo territorio, que se conocen y que tienen oportunidad de compartir y conversar mientras esperan el avión. Es algo que yo misma he comprobado las veces que he participado de algún envío, he ido a despedir a alguien que viajaba o incluso he ido de paso: he coincidido con varias personas conocidas, enfrascadas en alguna de las actividades que aquí he descrito.

3.3 Sabores tradicionales en menús urbanos o cómo los blancos comen comida de indio.

He hablado mucho sobre los comensales indígenas, pero y ¿las personas que no lo son? ¿Comen diferente? Si bien es cierto que hay un gran número de alimentos amazónicos que son consumidos casi exclusivamente por los indígenas, bien porque se desconocen o bien porque se han catalogado como “comida de indio” de manera peyorativa y se rechazan por diferencia cultural, también es verdad que hoy en día algunos de esos alimentos han pasado a hacer parte de la cotidianidad de las personas no indígenas.

En su libro, Yolanda Mora relata como la fariña es rechazada en los restaurantes de la ciudad, que no la sirven por ser precisamente “comida de indio” (Mora 1985: 181-186). Aunque todavía ahora se puede asociar este alimento con un grupo cultural o incluso una categoría social, es frecuente ver fariña en cualquier lugar donde sirven comidas (siempre que no está muy cara en el mercado), junto con el aderezo preparado en base al ají amazónico. Y eso que la mayoría de los restaurantes todavía hoy “tratan de satisfacer el gusto y costumbre de la gente del interior” (Mora 1985: 181) de Colombia, por lo que los platos que se sirven pertenecen a esas culturas alimentarias y, cada vez más, al universo del *fast food*: pizzas, hamburguesas, perros calientes y todas las variables y combinaciones posibles con alimentos nacionales como el patacón. Establecimientos e incluso puestos callejeros como estos están proliferando en Leticia, y se mezclan con los locales de arepas y asados de carne y pescado.

Sin embargo, otros alimentos indígenas, así como formas tradicionales de prepararlos, no se encuentran fácilmente en los restaurantes de Leticia. El caldo de pescado, fuera de la plaza de mercado, prácticamente sólo se encuentra en algunos puestos de los barrios, como en La Esperanza o el Simón Bolívar. Que ofrezcan casabe es más difícil todavía; yo sólo conozco el restaurante que regentó Tránsito.

Pero la oferta de la comida preparada en Leticia está cambiando: en 2012 abrieron el único restaurante vegetariano de la ciudad, *El Maná*, y dese hace unos meses han funcionado varios establecimientos que venden beijú⁵³, relleno de queso y champiñones, pollo o carne mechada. Además, Tránsito está pensando en reabrir su restaurante en su propia vivienda, para continuar con la

⁵³. Ver Golosario.

venta de “comida típica”, donde pueda comerse caldo de pescado con fariña, casabe y tucupí.

Existen también otro tipo de restaurantes, con otro tipo de público: los dirigidos al turismo. Entre estos, se encuentran algunas nuevas propuestas de fusión culinaria, como *El Cielo*, que también tienen clientela que reside en Leticia, o clásicos como *Tierras Amazónicas* que incorporan algún elemento local en su menú, que en esos espacios se transforma en “exótico”. El ejemplo más claro es el mojoyoy: tanto esos dos establecimientos, como el ya cerrado *Várzea* e incluso el *Decameron* tienen este alimento en su carta, que en ocasiones hasta se sirve relleno de carne o pollo. Pero tanto por el tipo de local como el precio, los comensales no son, precisamente, indígenas.

3.4 Cabildo de los Pueblos Indígenas Urbanos de Leticia (CAPIUL)⁵⁴

Antes de que CAPIUL tuviera un nombre, o siquiera se hubiera conformado como cabildo, tuvo lugar una reunión, convocada por CEPROIAC⁵⁵ (Centro de Promoción del Indígena Amazonense Colombiano), abierta a todo aquel que

⁵⁴. La información que se presenta aquí fue recogida durante la participación en alguna de las actividades realizadas por CAPIUL, en varias conversaciones personales con sus diferentes miembros y en la presentación que el cabildo realizó en la Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia en el evento “*Transformación del Liderazgo Indígena frente a los cambios de política y las actividades económicas en la Frontera*” en noviembre de 2012. Sobre esta base, se consultó con los mismos miembros de CAPIUL en una reunión concertada en la maloca urbana, el día 24 de enero de 2013, donde asistieron abuelos, mujeres y jóvenes, que escucharon la lectura del manuscrito inicial y le hicieron comentarios y aclaraciones, aprobando así mismo su utilización en esta tesis. Se trata, por lo tanto, de una construcción colectiva.

⁵⁵. Es el centro de apoyo a los catequistas del Departamento del Amazonas, a cargo de los capuchinos. La convocatoria se realizó también online: <http://foroleticiano.webnode.es/> (Última consulta: 20 de noviembre de 2012). Nótese que respecto de la convocatoria original, en la página se ha cambiado el título “foro indígena leticiano” por “cabildo urbano” en la fecha de consulta.

quisiera participar y tuviera interés en el tema de los “indígenas urbanos”. El 30 de octubre de 2010 en las instalaciones de la UNAD⁵⁶, unas 50 personas discutieron acerca de los problemas que enfrentan los indígenas que viven en la ciudad y decidieron que la mejor forma de afrontarlos sería organizándose. En realidad ya se había celebrado una reunión previa, también convocada por los capuchinos, pero fue en esta que hubo mayor difusión y participación. En la jornada se conformaron unos comités políticos y organizativos (Organización, Infancia y Adolescencia, Salud, Educación, Trabajo y Vivienda, Cultura e Identidad) de cara a trabajar unos temas específicos en las siguientes reuniones del grupo, que tendrían lugar los miércoles en las instalaciones de los capuchinos, con el fin de seguir discutiendo la mejor forma de asociarse. El almuerzo que se brindó a los participantes en la UNAD consistió en iyuk+, casabe y caguana de canangucho, que fue preparado por la familia Pijachi del Km. 6 y cuya hija Anitalia participó en la reunión, junto con otros paisanos de las comunidades. Ese día, hubo otros participantes no indígenas además del padre Alfonso Miranda, como la madre Magdalena González, Marta Yanet Martínez de la Fiscalía o yo misma, y nuestra función consistió en apoyar, avalar y ayudar con las cuestiones que se presentaran o se nos pidieran.

En las reuniones semanales que siguieron, surgió la idea de organizarse como cabildo, al considerar, dadas las trayectorias de otros cabildos urbanos del país⁵⁷, que sería más adecuado para el contexto que una asociación de otro tipo, como ONG o fundación, pues querían “ser autoridad, con autonomía y

⁵⁶. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. En este caso, la sede ubicada en la ciudad de Leticia, en Avenida Internacional - calle 6.

⁵⁷. Los cabildos urbanos amazónicos de Bogotá reconocidos por el Ministerio del Interior o los reconocidos por el Distrito, los de Mocoa, Florencia, Solano, el cabildo Chibcariwab de Medellín, el de Villavicencio o Bucaramanga. Existen otros muchos cabildos urbanos en el país que no están compuestos por indígenas amazónicos.

gobierno enmarcados bajo la constitución; y no pertenecer a asociaciones de carácter privado”. Por esos días se escogió el logo que iba a representar a CAPIUL, y se comenzaron a diseñar unos estatutos que lo regirían, además de delimitar la afiliación a los indígenas del departamento del Amazonas que vivieran en Leticia y la comunidad de San Miguel, y no estuvieran vinculados a ningún resguardo. Los principios de CAPIUL son “unidad, identidad y desarrollo social comunitario”.



Figura 8. Logo de CAPIUL. Fuente: CAPIUL.

Ante la falta de datos oficiales que hablen sobre población indígena en la ciudad, lo que dificulta saber el número de personas que podrían afiliarse a CAPIUL, el cabildo, todavía en construcción, convocó a un censo general en enero de 2011 por las emisoras de la Policía Nacional y Ondas del Amazonas, así como diversos carteles en las inmediaciones de la iglesia y, sobre todo, por el voz a voz. Fueron dos jornadas de censo, en el auditorio Nuevo Milenio (anexo a la iglesia Nuestra Señora de la Paz en el parque Santander), siendo la participación tan alta que no se alcanzó a censar a todas las personas que se presentaron, quedando pendiente el hacerlo el día de posesión del gobernador del cabildo.

	PUEBLO	FAMILIAS	PERSONAS
	Ticuna	209	812
	Uitoto	99	436
	Cocama	86	396
	Bora	61	243
	Yucuna	27	94
	Miraña	32	109
	Yagua	22	72
	Muruy	11	48
	Matapi	10	32
	Carijona	10	25
	Ocaina	11	45
	Macuna	8	24
	Andoke	3	9
	Tanimuka	2	8
	Nonuya	2	4
	Cubeo	1	5
TOTAL	16	506	3.228

Tabla 12. Diferentes pueblos indígenas identificados en el primer censo. Fuente: CAPIUL

Este gobernador, fue elegido en una Asamblea General, celebrada el día 8 de enero de 2011 en el auditorio Nuevo Milenio, donde participaron unas 30-40 personas vinculadas ya a CAPIUL. Durante la asamblea, los abuelos de los mambaderos más antiguos de Leticia⁵⁸ propusieron a Alfredo Flores, bora originario de Las Palmas, La Pedrera. Estos abuelos son Pedro Kuyoteca, uitoto de Chorrera; Fernando Negeteye, miraña de La Pedrera; Don Anastasio Rivera,

⁵⁸. Los mambaderos de estos abuelos, ubicados normalmente en casa de Kuyoteca en El Tauchí (Simón Bolívar), se remontan a más de 15 años atrás, desde que establecieron su residencia regular en Leticia. En la actualidad, existen otros tres mamebaderos: el círculo de la palabra en la Universidad Nacional, el de Élvano Miraña en su casa en el barrio Simón Bolívar, y el de AFINTREL (Asociación Indígenas sin Techo de Leticia) en la Esperanza, a cargo de Pechey.

alias “Sombrerón”, muinane de Araracuara; y Manuel Monje, ocaina de Puerto Alegría. Alfredo solía frecuentar estos mambeaderos, siendo uno de los pocos jóvenes en este espacio tradicional, y cuenta con la confianza de los abuelos. En esta asamblea finalmente se eligió, a manoalzada, a Alfredo como gobernador, y se conformó el primer gobierno de CAPIUL: Sonia Márquez, uitota, como vicegobernadora; Bolívar Soto, uitoto, como fiscal; Anastasia Candre, ocaina, como vocal; Paulo Estrada, uitoto, como secretario; y Rosaura Miraña, miraña, como tesorera.

Para el acto de posesión de este primer gobierno se celebró una Asamblea General y un baile tradicional, el día 29 de enero de 2011 en el coliseo municipal. Asistieron unas 400 personas, entre las que se encontraban representantes de las autoridades del Departamento y de Leticia: el gobernador del Amazonas, Olvar Andrade; el alcalde José Ricaurte Rojas; el Obispo del Amazonas, José de Jesús Díaz Quintero; Marta Yanet Martínez de la Fiscalía; Luis Fernando del SINCHI; el padre William, párroco de La Chorrera; Carlos Lozano y Washington Agga de la Oficina de Asuntos Indígenas del Departamento, entre otros. Acudieron también invitados indígenas de Brasil, de los resguardos de la carretera y de los corregimientos, destacándose Félix Giagrecudo (La Chorrera) que fue el dueño del baile, junto con su mujer Celina Ñeñetofe, que fue la dueña de baile.

El acto de posesión comenzó muy protocolario, con el himno nacional. Siguió unas palabras del Obispo, que dio su bendición, y hablaron también el alcalde, el gobernador y el representante de los indígenas de Brasil, el señor Manuel Moura, tucano de la frontera con el Vaupés. Finalmente, Alfredo tomó la palabra, junto con el abuelo Negeteye. La posesión de gobierno la llevó a cabo el alcalde Rojas, que tomó juramento a la mesa. A continuación se entregó coca y ambil a las autoridades indígenas y no indígenas y esto cerró la parte

protocolaria, dando comienzo el baile tradicional. Durante el mismo, se continuó con el censo, dando oportunidad a las personas que todavía no lo habían hecho de registrarse como indígenas afiliados a CAPIUL.



Foto 37. El himno nacional. De izquierda a derecha: el Obispo, el Alcalde Rojas, el gobernador de CAPIUL Alfredo Flores, Olvar Andreade y Marta Yenet Martínez (Fiscalía). Al fondo, Maritza Naforo. Fuente: CAPIUL.



Foto 38. Juramento del equipo de gobierno de CAPIUL. De izquierda a derecha: Rosaura Miraña, Alfredo Flores, Sonia Márquez y Paulo Estrada. Fuente: CAPIUL.

“Se amaneció bailando, y sobró comida y mambe”. La comida se preparó en el mismo coliseo, y estuvo a cargo de las mujeres, entre las que se encontraban Teresa Faerito y Palestina Ñeñetofe. La Alcaldía y la Gobernación proveyeron el recurso económico para los ingredientes, que se compraron en el puerto de Leticia (pescado) y el almidón se le encargó Zoila Yukuna, yukuna del Takana (Km. 11) y a la familia Pijachi (Eufrasia y sus hijas, del la comunidad de San José, Km. 6). Se preparó caguana blanca y también de canangucho. El mambe también estuvo a cargo de un yukuna del Km. 9, Edilberto.

A partir de ahí, CAPIUL ha participado en diversas actividades, tanto internas como articuladas con otras organizaciones. De estas últimas, tal vez las más significativas sean la participación en el Auto 004 y 092 y en el proyecto de CONPES Indígena amazónico. La presencia de CAPIUL en estos espacios ha

sido una manera de legitimar la organización por parte de las autoridades estatales y de otras organizaciones indígenas. El cabildo también ha participado en la elaboración de los Planes de Desarrollo, en la Mesa Regional Amazónica Macro Amazonia de la ONIC, en el encuentro de cabildos urbanos celebrado en Bogotá, entre otros. Y la legitimidad por parte de los resguardos y las otras autoridades indígenas de la región, con algunos desencuentros iniciales, ha llegado en forma de ambil como invitación a los bailes que han tenido lugar en las malocas del Trapecio, y en la participación conjunta en los mambaderos y otros espacios dirigidos por CAPIUL.

De las actividades internas destacan: la asamblea para la discusión de los estatutos (16 de abril de 2011), capacitaciones en Derechos Humanos y organización a cargo del Ministerio del Interior, la Marcha del Día Indígena 9 agosto 2012 y la construcción de la maloca urbana. Esta primera Marcha del Día Indígena fue organizada por las Autoridades Tradicionales Indígenas (AATIs) del Trapecio y reunión a más de 200 personas que mostraron orgullosas su identidad étnica y su vinculación a las organizaciones indígenas, entre ellas CAPIUL, con una representación de unas 30 personas.



Fotos 39 y 40. Marcha del Día Indígena. Asistentes por CAPIUL. Fuente: CAPIUL

La construcción de la maloca ha sido la materialización de todo el proceso llevado a cabo por los abuelos en los mameaderos urbanos, y del proyecto político del gobierno de Alfredo. Es decir, viene pensándose, mambéandose, desde hace tiempo. Cuando se inició el proceso, se aspiraba también a tener el territorio en la ciudad, a contar no sólo con un espacio de reunión sino con un lugar donde reproducir su cultura, gestionado en comunidad. En la actualidad, el consejo de ancianos, los abuelos, se reúnen los martes de cada semana en la maloca; es el mameadero de CAPIUL. El proyecto de construcción en sí, desde su primera formulación en febrero de 2011 hasta el baile de inauguración en diciembre del siguiente año, ha sido un proceso no absento de obstáculos, pero que se ha logrado gracias a la unidad de los indígenas urbanos, y la colaboración de los no urbanos y los no indígenas. Uno de los mayores problemas, y que en la actualidad no se ha solucionado totalmente, ha sido la aceptación de los vecinos del Barrio Gaitán, donde está construida la maloca, y cuyo terreno cedió la Gobernación. La mayoría de estos vecinos desconocen las culturas amazónicas y sus prácticas, y consideran el espacio de CAPIUL poco apropiado para el barrio⁵⁹. Otro obstáculo ha venido tras las elecciones a gobernador departamental y alcalde, pues las nuevas administraciones no reconocen al cabildo. Sin embargo, ya ha habido algunos acercamientos que hacen preveer una mejora en las relaciones.

El segundo gobierno, el vigente en la actualidad, fue elegido el 12 de mayo de 2012, también por medio de Asamblea General, eligiéndose a Sonia Márquez como gobernadora. La posesión fue en la maloca de CAPIUL, a cargo de un

⁵⁹. Algunos de los vecinos redactaron una carta expresando sus quejas en términos poco conciliadores y hasta despectivos (hostiles y claramente racistas) hacia los pueblos indígenas y sus tradiciones, por ejemplo en el uso de la coca. Dicha carta, estaba dirigida al Gobernador, a la Alcaldía, a la Defensoría del Pueblo, la Contraloría, la Fiscalía e incluso a los medios de comunicación de Leticia. No tuvo mayor trascendencia ni mediática ni operativa.

abogado wayuu, Armando Balbuena. Asistieron 84 personas. El equipo está conformado por Raúl Paima, ticuna, como vicegobernador; Alma Rocío Cheiva, miraña, como secretaria; Maritza Mora, cocama, como tesorera; y cuatro vocales: Edith Soto, uitota; Ángel Tanimuka, tanimuka; Jorge Rony Morales, bora; y Blanca Gilma Rodríguez, makuna.

El que Sonia haya llegado a gobernadora de CAPIUL ha sido fruto de la lucha de las mujeres indígenas de Leticia por abrirse un espacio en las asambleas y las tomas de decisiones. Mujeres como Anastasia Candre, Bernardita Remuy, Maritza Naforo, Rosaura Miraña, Alma Rocío Cheiva o Ángela López han sido claves en el proceso organizativo, así como otras mujeres (Teresa Faerito, Tránsito Rodríguez) que con su presencia en momentos clave y, sobre todo, con su casabe y su caguana, han mantenido en pie a CAPIUL: “así a los hombres no les guste, realmente han sacado adelante al cabildo”. Y es que no ha sido fácil discutir y avanzar por la igualdad de género en el poder; primero, porque tradicionalmente muchas decisiones se trabajan, se toman, en el mambeadero, que es un espacio principalmente masculino. Y en CAPIUL, el consejo de ancianos tiene mucha fuerza. Segundo, porque los hombres no están acostumbrados a que las mujeres participen en las reuniones con algo más que su silenciosa presencia, y las mujeres de CAPIUL se han caracterizado por hablar, y hablar duro, hasta hacerse oír. Por eso, es común escuchar comentarios como que son maleducadas, groseras, que son chismosas, problemáticas, que no respetan. Pero ellas van a los espacios y pelean, se las escucha y se las respeta. Aunque en la lid con las autoridades tradicionales ha habido tropiezos y hay quién piensa que el gobierno de Sonia no “funcionó bien”, ella está aprendiendo, todos están aprendiendo, y eso es parte del proceso.

Pero no sólo los hombres han tenido problema con esta incursión de la mujer en los espacios de poder. Algunas mujeres, entre ellas, Teresa Faerito, se han distanciado de CAPIUL al considerar que no se están haciendo bien las cosas, que una mujer como gobernadora no puede ser, pues ella no mambea. El caso de Teresa Faerito es significativo: ella es de las fundadoras de AFINTREL, asociación registrada en la Cámara de Comercio y con una trayectoria de varios años que se encarga de buscar vivienda para los indígenas de la ciudad. Teresa llegó incluso a ser presidenta de la asociación, pero poco a poco dejó estas responsabilidades a otras personas y en la actualidad es Silverte Teteye, bora, es el presidente de AFINTREL, sin que por eso la figura de Teresa haya perdido autoridad.

En el proceso de construcción de la maloca hubo varios aliados. Por un lado, la gobernación, que aprobó el proyecto, cedió el terreno, y puso los recursos que se destinaron a la compra de los materiales (madera, karaná, entre otros). La construcción fue un trabajo colectivo, pues los integrantes de CAPIUL son de tradición malokera y tienen el conocimiento y la experiencia necesarios. Por otro lado, se contó con la colaboración de ATICOYA (Asociación Ticuna, Cocama y Yagua)⁶⁰, que “prestó” su personería jurídica a CAPIUL para presentar el proyecto de construcción de maloca en la Gobernación.

La maloca se pensó, se mambeó primero. Cuando el proyecto ya estuvo redactado y aprobado, y el terreno a nombre de ATICOYA (en representación de CAPIUL) en convenio con la gobernación, se preparó el espacio, desyerbando a machete en una minga en la que no podía faltar el alimento. En los meses siguientes, los hombres levantaron la estructura, con cuatro

⁶⁰. Asociación del resguardo Ticuna, Cocama y Yagua (TICOYA) ubicado en el municipio de Puerto Nariño.

estantillos, tejieron el karaná ayudados por las mujeres y fueron techando y colocando la madera alrededor de la maloca. Las mujeres se encargaron también de arreglar el suelo y acondicionar el interior, además de tener siempre lista la comida para las jornadas de trabajo. En total, fueron unos 10 meses de trabajo, quedando terminada para diciembre de 2011.



Foto 41. El abuelo Manuel Monje, ocaína, enfrente de la maloca urbana de CAPIUL en su fase final de construcción. Fuente: CAPIUL

Cuando la maloca quedó construida, el abuelo Arturo Rodríguez, padre de Tránsito Rodríguez, llevó a cabo el ritual de bautizo, la curación para asentar la maloca (recuerdan, entre risas, cómo el primer mambe se hizo en una olla). El primer encargado de ésta fue Manuel Monje, y posteriormente Saulo Kuyoteca, (hijo de Pedro Kuyoteca y marido de Sonia Márquez), pero después de su fallecimiento, Sonia quedó al frente.

En junio de 2012 se abrió de nuevo el censo, posibilitando que se vincularan nuevos miembros, llegando a un total de 80 familias. Además, se expidieron certificados gracias a los cuales 47 varones recibieron su tarjeta militar.

Actualmente en la maloca viven dos familias: Sonia Márquez con sus cuatro hijos, y la familia de Pechey (boras), compuesta por él mismo, su mujer, su hija y nietos, haciendo un total de 7 personas. El espacio ya cuenta con unos baños, pero todavía hay problemas sanitarios por no contar con servicios públicos. Algo que está próximo a solucionarse porque cuando el gobernador fue a entregarles los dos millones con los que contribuyó al baile de diciembre, prometió a los abuelos que iba a colaborar a CAPIUL con esas cuestiones. El agua para uso doméstico es de lluvia, que se recoge en un tanque, pero para tomar normalmente la traen de la planta. Sonia cocina a leña, y en los eventos de CAPIUL también se hace así, pero la familia de Pechey cuenta con una estufa de gas.

El baile de inauguración se celebró el 22 de diciembre de 2012. Las invitaciones a las autoridades tradicionales se repartieron en forma de ambil, a los maloqueros de los resguardos de la carretera: a Cayetano, a Alfonso García y a Aniceto Negedeka. Es el ambil y la coca lo que une a la mayoría de los pueblos que integran CAPIUL, y esto les permite relacionarse con otras comunidades y otros espacios. Para los preparativos del baile, hubo una división de tareas, “ya cada quién sabe cuáles son sus roles”. Los hombres se encargaron de la parte organizativa en términos tradicionales, preparando el mambe y el ambil y repartiendo las invitaciones a las otras malocas y autoridades; las mujeres de la parte operativa o logística, de los trámites en la gobernación para el recurso económico, de comprar la comida y prepararla, esto último el día anterior al baile. “Si la comida sale mal, es culpa de las mujeres; si el mambe sale mal, es culpa de los hombres”.



Foto.42. Abuelas preparando la caguana de piña. Fuente: CAPIUL.



Foto 43. De izquierda a derecha: María Inés Átama, Ruth Cerquera y Sonia Márquez alistando los envueltos de yuca. Fuente: CAPIUL.

La primera entrada que dio comienzo al baile fue a eso de las 4 de la tarde, por quienes bajaron del Km. 11, y sobre las 7 entraron los del Km. 6. El baile duró hasta el amanecer. En total, participaron más de 200 personas. A pesar de las dificultades, el baile de inauguración de maloca supone la consolidación del proceso de CAPIUL, que apenas está comenzando pero ya empieza a dar sus frutos. El dueño de baile fue Monje, y la dueña de baile fue Sonia Márquez. Aunque Teresa Faerito no estuvo presente en los preparativos, sí asistió al baile, participando activamente incluso comportándose como “dueña de baile” repartiendo casabe y otros alimentos.

El domingo 10 de febrero de 2013 está prevista una asamblea general en la maloca de CAPIUL, donde se elegirá al nuevo gobierno para esta etapa que comienza (se había previsto para el 20 de enero, pero no hubo quórum). Es el momento de abrirse a nuevos liderazgos, a otras personas que se han ido incorporando al proceso, que por supuesto serán acompañadas de quienes lo comenzaron. Pero también, en su caminar, a la incorporación de la mujer en

esos liderazgos de una manera más igualitaria, algo para lo que se señala a Ángela López como clave, así como a los jóvenes, hombres y mujeres, que están vinculándose y aprendiendo de sus mayores. Y también el aprendizaje va de la ciudad a las malocas de los resguardos: CAPIUL siempre acompaña sus eventos y reuniones con comida típica, con la alimentación propia, y además los bailes son sin trago; “en eso, la carretera está aprendiendo de nosotros”. Sonia recalca que su baile y sus reuniones son ejemplo, que no necesitan ni ejército ni policía, que en términos de seguridad nunca han tenido inconvenientes, y eso es positivo, también ante el barrio.

Cuando el 24 de enero de 2013 nos reunimos en CAPIUL para discutir el documento y completarlo, estábamos presentes muchos de los que asistimos a esas primeras reuniones de conformación del cabildo. Fue un ejercicio colectivo el recordar la historia del proceso, las fechas, los nombres, los logros y los tropiezos. Esa noche, estuvieron de acuerdo en que este documento es una “herramienta más que se une al esfuerzo de consolidarse” y pensaron que podrá serles de gran utilidad a la hora de darse a conocer en otros espacios (no sólo en el académico) y de cara a legitimar la organización. Haciendo un repaso de su trayectoria, consideran que el cabildo ha tenido muy buena participación en otros espacios, lo que “da fuerza para seguir luchando, para organizarse cada vez mejor”. CAPIUL ha supuesto el fortalecimiento de identidad la indígena desde la práctica. Es, por lo tanto, también un espacio de aprendizaje, de formación, también de líderes. Tienen claro que el “ser habitante urbano no borra la identidad” y que la cultura se puede transmitir para que no se pierda. Por eso es importante también tener varios frentes de trabajo, que todo no quede sujeto a la forma de cabildo, ya que “la palabra no se puede restringir al cabildo”; hay que tener una visión amplia del proceso.

En ese sentido, hay un grupo de profesionales indígenas y no indígenas que han apoyado técnicamente a CAPIUL. Pero las alianzas han ido también de la mano de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, que los han visitado y se han sentado en la maloca. Así como también por parte del pueblo ticuna, que son los dueños del territorio y tienen mayor presencia en el censo a pesar de que la mayoría de la gente que participa activamente del cabildo es de corregimiento.

La intención ahora es seguir trabajando, “ejerciendo autoridad, con paciencia pero organización”. El sostenimiento de la maloca no es fácil, son muchos elementos y no siempre está claro quién asume qué. Esto trae sus dolores de cabeza. Ahí también, la nueva junta directiva empieza su proceso. Se debe así mismo continuar divulgando el cabildo ente los indígenas urbanos para atraer más gente, hacerse más fuertes y “seguir juntos”.

Apuntaron también que se ha visto que las mujeres se están organizando, las abuelas tienen conocimiento que transmitir, y esto también da fuerza al cabildo.

Considero muy esclarecedor el aporte de la psicóloga de la UNAL Adriana Lucía Porras Vaca, que señaló en la reunión que *“en la búsqueda de unidad como un solo pueblo, se ha ido trocando lo que se considera “tradición”. Cada uno está penando que lo que hace está bien. Se vio mucho en el baile “mi tradición dice esto” “la mía dice esto otro”* Otro ejemplo es con la preparación de la caguana para el baile: la dueña la hizo como sabe su etnia (por ahí se escuchó a Rosaura diciendo *“la hizo fue cruda”*) pero eso no significa que estuviera mal.

Ahora, están mirando de cara a la elección de nuevo gobierno, y al baile del 22 de febrero. Este baile, baile de muñeco, de chontaduro, va a estar a cargo de Rosaura Miraña y Roberto Tanimuka. El sábado 26 de enero un grupo subió a

una finca en el Km. 9 donde les habían dado permiso para sacar chontaduro, y bajaron unos 5 bultos, que empezaron a cocinar y pelar al siguiente día, durando esta actividad hasta el lunes. Es significativo que dicha actividad haya convocado a una mayoría de mujeres, que aunque se asume son la encargadas de preparar la chicha, mientras pelaban el fruto iban comentando la falta que les hicieron más hombres el sábado, pues hubieran podido bajar hasta 8 bultos.

Este es uno de los espacios que las mujeres aprovechan para compartir, relacionarse, y hablar de su cotidianidad pero también de la organización, de manera espontánea y fluida. Se conocen todas, frecuentan CAPIUL, pero también coinciden en otros escenarios: muchas están en el programa "Familias en Acción", o tienen sus hijas e hijos en la misma escuela, son vecinas o familia. Estos son temas recurrentes esa tarde; llegó una cogestora del DPS buscando a una mujer para informarle de que si entraba en el programa ahora uno de los requisitos iba a ser tener un celular (algo de lo que ella carece). Que si entraba como indígena no hacía falta, pero que como ella estaba en el casco urbano no contaba como tal. Es curioso que esta conversación se dé en el interior de una maloca, de una organización indígena, donde la única persona que no lo es soy yo. Pero como dice la promotora "tiene una que estar censada en una comunidad legalmente reconocida", si no, no cuenta. Cuando ella se va, repasan las fechas del comienzo de las actividades del programa, el día que le corresponde a cada una para poder vincularse, y en base a ello se organizan para seguir preparando el chontaduro para el baile.



Foto 44. Reunión del 24 de enero de 2013.

Fuente: CAPIUL



Foto 45. Mujeres de CAPIUL pelando chontaduro para el baile del 22 de febrero.

Fuente: CAPIUL

Según van llegando las mujeres – y los niños y niñas más pequeños que vienen con ellas se van dispersando inventando juegos –, consiguen un cuchillo y un banco y se sientan junto a nosotras a pelar. Pero CAPIUL es un cabildo multiétnico, y no faltan los comentarios sobre cómo cada una, desde su tradición, prepara la chicha. Pues, por ejemplo, las mujeres bora lo muelen todo junto, con cáscara incluida, que luego separan al cernir (explican esto mientras hablan en lengua entre ellas). Todas dan su opinión al respecto, pero ninguna protesta por la forma en que lo están haciendo ahora, pues así es como lo hace la dueña de baile y no tiene problema con eso. Es más comparar sus experiencias, sus saberes, que imponerlos.

Hablan también sobre la cultura, y cómo es que debe hacerse un baile: cuenta una mujer que fueron a pedir colaboración a la asociación de comerciantes con el chontaduro, y que ellos les dijeron que tenían que preguntar en las comunidades, que ahí sí les iban a poder colaborar. Ella les tuvo que explicar que no, que así no se hace: si una prepara baile, ofrece la comida. No puede ir a pedir comida para luego entregársela a la misma gente, así no. Están todas de acuerdo en que así les toca a ellas, por estar en el casco urbano, que en el

territorio de una es diferente, tiene de dónde sacar la comida, pero que aquí, hay que rebuscarse: comprar, pedir colaboración a otra gente. Entiendo que se refieren a no indígenas, y que las personas dueñas de la finca de donde han sacado el chontaduro no lo son, como tampoco los miembros de la asociación de comerciantes a la que también recurrieron, pues de lo contrario, como ellas dicen, “eso no vale así”.

Mientras las demás vamos pelando y charlando, Rosaura va preparando todo para moler el chontaduro. Además de compartir palabra, experiencia, también compartimos la comida, pues no faltan chontaduros para llevarse a la boca. Una mujer quiere chicha, mira alrededor y ve el balde de la chicha ya lista del día anterior, pero la mujer que tiene al lado le dice que no, que de ahí no se puede sacar, que esa es para el baile y no se debe tocar.

Es todo un trabajo preparar baile. Los preparativos han empezado con un mes de antelación, y tienen implicada a mucha gente. No sabría decir si es más complicado o menos organizarlo desde la ciudad, pues en la zona rural el esfuerzo es también grande: todo sale de la chagra y tiene que haber suficiente. Aunque en el casco urbano toca conseguir los recursos, económicos y no económicos, y los desplazamientos son largos, sobre todo si se sale a la carretera.

Otra de las dificultades es que no siempre participa todo el mundo. Esa tarde se preguntaban las mujeres que dónde estaban “los del Auto”, que deberían estar colaborando en esto y no sólo venir al mambeadero, que eso es por conveniencia. “Siempre somos las mismas mujeres”, “menos mal que somos muchas”. “Para que luego estén discutiendo en el mambeadero que si somos chismosas”. Está claro que se refieren a los hombres de CAPIUL, al los que ya les pusieron falta desde inicios de la tarde.

D. Sugerencia de presentación

Está claro que para los indígenas urbanos con los que se ha interactuado (miembros de las tres familias iniciales e integrantes de sus redes de intercambio), es importante poder consumir su “alimentación propia”, la comida con la que han crecido y hace parte de la cultura alimentaria de los indígenas amazónicos. Lo demuestra, por un lado, la inversión de tiempo y esfuerzo, así como en ocasiones de dinero para conseguirla, pero también por el tamaño y el alcance de sus redes. Hay, por supuesto, diferencias generacionales en cuanto a las preferencias, así como individuales según la trayectoria de vida, pues la “comida de blanco” llega incluso a asociarse con “ser civilizado” y puede representar estatus en ciertas ocasiones. La globalización de ciertos patrones e imaginarios alimentarios ha permeado en el Amazonas, también hacia fuera, donde el exotismo de su gastronomía empieza a ser un elemento más de interés turístico internacional.

Pero para la población local, la inseguridad alimentaria sigue presente:

“uno puede hablar de inseguridad o no soberanía alimentaria, porque las personas han perdido el control sobre la producción de sus alimentos y sobre el consumo de sus alimentos, estamos con el azúcar, chocolato, trisalsina, no sé qué, arroz, pasta, no estamos comiendo lo que potencialmente se podría producir o lo que la región produce, ni siquiera estamos comiendo el pescado, son sardinas o pollo, que no es del contexto, que hay que pagar por tenerlo y esa política asistencial sí perjudica gravemente el ejercicio de ese tipo de procesos” (entrevista a Damaris Gómez).

Esta problemática, más acentuada en el casi urbano, puede verse también en las comunidades de la carretera, en las que el arroz y la pasta han sido asimilados como fuente diaria de carbohidratos (Nieto 2006).

Los indígenas urbanos, al estar inmersos en la ciudad tienen dificultades para el acceso a ciertos productos “propios” como el casabe o el tucupí, y que al no contar con chagra para proveerse de ellos, tienen que recurrir a otros medios. Uno de estos medios, es la compra en el mercado indígena que tiene lugar los sábados en la mañana en las cercanías del puerto; otro medio, es la red de intercambio. Para conseguir otro tipo de alimentos, como los que están a la venta en los supermercados o muchos de los que se encuentran en la plaza de mercado y que constituyen la base de la alimentación en la ciudad, es necesario contar con el dinero para comprarlos. Estos alimentos rara vez se intercambian - a no ser que hagan parte de un plato ya preparado -, y el costo es el determinante principal para su elección, tanto en marca (calidad) como en cantidad y frecuencia. Para estas familias, y para la mayoría de los indígenas urbanos con los que se ha interactuado, el comer fuera de casa es excepcional.

En el conjunto de las redes que se han construido en esta investigación, partiendo de los cuadros de parentesco de las tres familias y sumando las personas implicadas en el intercambio, es claro que éstas son tejidas alrededor de las mujeres. Esto no quiere decir que los hombres no participen; lo hacen, pero mayoritariamente como un eslabón en la cadena de circulación de alimentos, o como comensal final, pero son las mujeres los nodos centrales y articuladores de todo el proceso. Se ha podido observar también que estas redes van más allá del parentesco clásico, pues intervienen tanto personas con las que se tiene relación por lazos familiares como otras con las que no los hay. De hecho, en la red se incorporan a personas de otras etnias o personas que no son indígenas, por lo que se podría decir que “el parentesco se alimenta”.

La red también es extensa en el espacio geográfico, puesto que el intercambio, lejos de limitarse al casco urbano, en ocasiones supone que el alimento recorra grandes distancias: dentro de la ciudad, entre la ciudad y la zona rural del municipio, entre Leticia y los corregimientos e incluso fuera del Departamento: hacia el interior o al otro lado de las fronteras nacionales. El esfuerzo que supone en ocasiones el envío refleja la importancia del alimento implicado, que puede ser escaso - y, por lo tanto, caro - o no encontrarse en el lugar de destino. De hecho, es posible identificar el tipo de alimento que se está intercambiando con sólo saber la dirección del mismo: a Leticia llegan productos tradicionales indígenas hacia los corregimientos se envía "comida de blanco".

Otras cuestiones que se han podido observar es la gran movilidad al interior de los hogares, bien porque toda la familia cambia de domicilio dentro de Leticia, bien porque alguno de sus miembros cambia de lugar de residencia, moviéndose principalmente entre la ciudad y los corregimientos o Bogotá. Esto no parece suponer un gran trastorno, sino que por el contrario hace parte de la cotidianidad cambiante de los indígenas urbanos, que se da también en cuestiones laborales.

Pero los alimentos no sólo son el fin de estas redes, sino que muchas veces representan también un medio para establecer otro tipo de relaciones, consolidarlas o mantenerlas, así como para llegar hasta otro tipo de intercambios. Pueden ser, del mismo modo, una forma de pago por favores o una sencilla forma de agradecimiento, conformando varias categorías de reciprocidad.

En las redes se han identificado varios actores y escenarios clave, que en ocasiones son personas individuales y en otras colectivos. El mercado indígena en la ciudad es una manera de traer el mundo rural hacia lo urbano. Las

chagras cercanas a Leticia suponen un lugar de reencuentro con las raíces culturales en el territorio. La universidad nacional se presenta como un espacio de reinvención pero también de recuperación y transmisión de saberes.

Otro de los actores clave es CAPIUL (Cabildo de los Pueblos Indígenas Urbanos de Leticia). A pesar de los encuentros y desencuentros, comparten preocupaciones y espacios, así como culturas alimentarias afines, que tiene expresión en diversos espacios, como la plaza de mercado o CAPIUL, que presenta un gran potencial para la recuperación, intercambio y transmisión de recetas tradicionales en la ciudad.

En cuanto a las encomiendas: puede ser que, efectivamente, el aporte no sea significativo en cantidad, pero lo es en calidad, y en varias dimensiones, que van desde la nutricional, la cultural, la ambiental, y como alimentos a las redes.

Estos espacios y estas redes de intercambio tejidas por los indígenas urbanos para mantener de alguna manera su alimentación propia, podrían interpretarse como estrategias de construcción de Soberanía Alimentaria, si miramos desde ese concepto, además de suponer una producción de identidad no siempre consciente.

RECETA 3. CASABE, MUJER AMAZÓNICA EN TRANSFORMACIÓN

A. Ingredientes

1. Sobre el concepto de género

Aunque fruto del feminismo contemporáneo, el concepto de género ha sido muy gastado y hasta despolitizado, a veces reduciéndose al punto de considerarse que esas cuestiones son “cosas de mujeres”.

El género es, más allá de los determinantes biológicos en el comportamiento de hombres y mujeres, la representación de unos modelos construidos y adoptados socialmente sobre lo que implica la masculinidad y la feminidad (Rodríguez Manzano 2006: 43). El género es culturalmente específico, y, por lo tanto, cambia a lo largo del tiempo y con el lugar (Oakley 1972, en Rodríguez Manzano 2006: 44). Por lo tanto, los conceptos de masculino y femenino y todo lo que representan, han sido construidos y han evolucionado históricamente modelando las relaciones sociales y el lenguaje, así como las categorías de análisis que están lejos de ser neutras.

Pero el género también, desde el feminismo postmoderno, habla de una “pluralidad de identidades en un mismo sujeto” (Rodríguez Manzano). No hay que olvidar también que al diferenciar sólo entre estas dos categorías, masculina y femenina, se omiten otras diferencias en cuanto a raza, etnia o clase social, lo cual supuso una crítica al feminismo occidental y el “surgimiento” de otros feminismos u otras miradas sobre el feminismo. De ahí también que se diga que “las mujeres son muchas, no una” (Rodríguez Manzano 2006: 44, en referencia a Kourany et al. 1993).

El género es también una *relación social*, así como una *categoría analítica*. (Flax 1990 en Rodríguez Manzano 2006: 45). En primer lugar es una relación social pues “*muestra las condiciones reales y las representaciones particulares de las relaciones entre el hombre y la mujer, los papeles que les han sido adjudicados socialmente o lo que significa ser ese hombre o esa mujer*”; y en segundo lugar, es una categoría analítica porque contribuye a “*dar sentido a historias y mundos particulares*”, a saber cómo son y cómo se expresan (Rodríguez Manzano 2006: 45).

Hay que tener en cuenta, además, que se trata de un *término relacional*, puesto que existe una interdependencia entre lo femenino y lo masculino y una categoría sólo existe en función de la otra. Y lo es también en otro sentido: es “*una manera fundamental de expresar las relaciones de poder*” (Scott 1988 en Rodríguez Manzano 2006: 46).

Esta autora, Joan Wallach Scott, habla del *género como diferencia* y del *género como poder*: como diferencia, porque las características femeninas y masculinas están estereotipadas culturalmente legitimando unas relaciones de desigualdad, y como poder, porque esta desigualdad es perpetuada en la sociedad mediante el control y la opresión de los hombres sobre las mujeres (Rodríguez Manzano 2006: 47). Es en esto en lo que se fundamenta el patriarcado como sistema de dominación, que ha estado presente históricamente en muchas culturas y que todavía hoy es la manera de funcionar de nuestra sociedad.

Alicia Puleo hace una reflexión interesante para mirar las relaciones de género en las sociedades interculturales, pues cree necesario “*aprender de la interculturalidad sin olvidar los derechos de las mujeres*” logrando que “*el contacto respetuoso ente las culturas no excluye la crítica, propia y ajena*” (Puleo 2011: 317). Por otro lado, sacudirse el etnocentrismo y abogar por la

diversidad no quiere decir que un concepto “occidental” como el patriarcado deba desecharse, pues además de tratarse de una noción transcultural – y sin desconocer que toda mirada es sesgada por la cultura de quien mira – es útil como herramienta analítica y “prescindir de ella es empobrecer el proyecto político de emancipación feminista” (Puleo 2011: 320).

2. El ecofeminismo

La propuesta ecofeminista, que surge del encuentro entre feminismo y ecologismo en los años sesenta del s. XX, relaciona “la opresión que la humanidad ejerce sobre la naturaleza a la forma desigual con que los hombres tratan a las mujeres” (Siliprandi 2013: 51). Cuando surgen los “nuevos movimientos sociales”, el ecologismo y feminismo, entre otros, comparten categorías: tienen una ideología común, se basan en la participación igualitaria y buscan nuevos criterios de calidad de vida; hay, por lo tanto, una “praxis cognitiva o redefinición de la realidad”, tanto en el feminismo como en el ecologismo (Puleo 2011).

En la actualidad existen diversas corrientes dentro del ecofeminismo, que se mueven entre el esencialismo y el constructivismo, con tintes más espiritualistas o más deconstructivos. El ecofeminismo crítico de Alicia Puleo (Puleo 2011) *“recupera tanto el análisis de las condiciones concretas de vida de las mujeres como los condicionantes ideológicos integrantes del sistema sexo-género que marcan la construcción de las subjetividades masculina y femenina, y que deben ser desmontados para poder avanzar en dirección a propuestas de transformación social, ecológicas y de igualdad de género”* (Siliprandi 2013: 52).

Esta mirada ecofeminista me permite, dentro de un contexto más amplio de reflexión en torno a desigualdades ambientales (sociales y ecológicas), y sumando las propuestas desde la Soberanía Alimentaria, enfocarme en las relaciones de género construidas y manifestadas a través de las diferentes actividades alrededor de los alimentos de una manera más específica, así como preguntarme a qué responden estas construcciones.

3. La chagra en las relaciones de género de las culturas amazónicas

En su libro *El manejo del mundo*, Van der Hammen nos muestra cómo, entre los Yucuna de Puerto Córdoba, la división del trabajo es establecida cosmológicamente, por lo que no se cuestiona y tiene repercusión directa en la sociedad. En la división de roles entre los géneros no se aprecia una relación de subordinación, sino de complementariedad. En el manejo de la chagra, y por tanto en la vida en la maloca y en sociedad, tanto el hombre como la mujer tienen un lugar determinado que les corresponde y que es suyo: tienen sus plantas específicas, su espacio, su trabajo, y el conjunto de las actividades femeninas y masculinas es lo que consigue que la comunidad funcione de manera eficiente en un ambiente que requiere un manejo especializado (Van der Hammen 1992).

El trabajo de la mujer en la chagra, además de ser reproductivo, también es productivo, pues junto con las aportaciones del hombre, contribuye en todo el proceso de obtención, producción, transformación y consumo de los alimentos. El establecimiento de la chagra es un ejemplo de la división de responsabilidades según el género: normalmente los hombres se encargan de tumar el monte, la pareja quema los rastrojos, y la mujer queda al cuidado de la chagra y la cosecha (Palacio et al. 2008).

Las sociedades amazónicas “se han sustentado, no sólo física, sino existencial y cosmológicamente, en la formación de sus cuerpos y espíritus, de las plantas que los alimentaban” (Palacio et al. 2008). Las actividades que las mujeres realizan en la chagra son, para la gente de centro, lo que a la vez se requiere y permite crear los cuerpos verdaderos (Londoño 2012: 110). Para mantener el bienestar social, una buena alimentación (nutricional y moral), y unas relaciones sociopolíticas y económicas equitativas, es fundamental que las actividades de manejo y producción, procesamiento, distribución y consumo de los alimentos estén debidamente realizadas por el género y el grupo de edad correspondiente, lo que para las mujeres indígenas, mediante sus conocimientos y prácticas en lo referente a los alimentos, significa un determinante a la hora de mantener su autonomía (Palacio et al. 2008). Las actividades que las mujeres realizan en la chagra son, para la gente de centro, lo que a la vez se requiere y permite, crear los cuerpos verdaderos (Londoño 2012: 110).

Acerca de los Macuna del bajo Apaporis, Dany Mahecha se refiere en los mismos términos: *“El pensamiento de la mujer se expresa a través de sus actividades cotidianas, las labores de la chagra y el procesamiento de los alimentos, asuntos indispensables para alimentar a su núcleo familiar. De manera análoga a su trabajo de horticultora, ella comparte con su cónyuge y demás parientes el trabajo de procrear, cuidar y cultivar la semilla de las nuevas generaciones. Alimentando, preparando, manipulando, moldeando e instruyendo sus cuerpos y pensamientos, con el propósito de madurarlos y enseñarles a “vivir como gente”, a “vivir bien”* (Mahecha 2004: 122).

Así, la importancia de la chagra en las culturas amazónicas, más allá de la mera producción de alimentos, está en la reproducción del orden social, en la transmisión del conocimiento femenino y en la obtención de alimentos con importancia nutricional y ritual. Porque la chagra, además de ser un espacio eminentemente femenino, es vital en la educación y la adquisición de los

conocimientos por parte de las mujeres, al ser su lugar de encuentro y de intercambio. En su manejo, y por tanto en la vida en sociedad, tanto el hombre como la mujer tienen un lugar determinado que les corresponde y que es suyo: tienen sus plantas específicas, su espacio, su trabajo, y el conjunto de las actividades femeninas y masculinas es lo que consigue que la comunidad funcione de manera eficiente en un ambiente que requiere un manejo especializado. En este sentido, se valora enormemente el trabajo de la mujer en la chagra, pues son las proveedoras de la abundancia; son, como dice Juana Valentina Nieto, “las mujeres de la abundancia” pues su papel en la producción de la chagra y su fuerza de trabajo genera abundancia material y espiritual tanto para su ser como para sus familias (Nieto 2006).

Hay que tener en cuenta aquí que “las interpretaciones acerca del antagonismo entre los sexos en las sociedades amazónicas, ha comenzado a cambiar hacia un tendencia que propende por la complementariedad y una preocupación particular por reinterpretar las relaciones de género en el ámbito de lo doméstico, ya sea desde nuevas propuestas teóricas como *la economía moral de la intimidad* o a partir de nuevos desarrollos de *la economía simbólica de la alteridad*”⁶¹ (Mahecha 2008 :12).

Ahora bien, estas prácticas alrededor de la chagra parecen no tener lugar en el espacio urbano. ¿Qué ocurre con estas mujeres indígenas, su responsabilidad en la (re)producción social de sus comunidades y la valoración de lo que son cuando llegan a vivir a la ciudad? ¿Cómo se construyen las relaciones de género en ese nuevo ámbito espacial y social?

⁶¹. Sobre *la economía moral de la intimidad*, consultar a Overing, Candre-Kinerai & Echeverri y Londoño. Acerca de *la economía simbólica de la alteridad*, ver Perrin & Perruchón C. Hugh - Jones, Jackson y Van der Hammen.

Tobón y Zoria comentan al respecto:

“En la vinculación de los pueblos indígenas a la economía capitalista, estas labores centrales de las mujeres en la vida cultural no reciben el reconocimiento y la importancia que tienen, pues son ubicadas como actividades de poco prestigio y segregadas a las escalas más bajas del reconocimiento social. Esta discriminación, contra la mujer y sus tareas en el vida social, se atestigua claramente en el casco urbano de Leticia y Puerto Nariño, escenarios en los que las mujeres asumen grandes cargas y tiempos de trabajo en el preparación de productos alimenticios para la venta en el mercado y así, de este modo, derivar algunos ingresos monetarios necesarios” (Tobón y Zoria 2012: 52).

Los enfoques teóricos que apunta Mahecha pueden ser de gran utilidad para acercarse también a la cotidianidad de los indígenas urbanos, en un intento por reinterpretar cómo se construyen y se manifiestan las relaciones de género entre ellos y con otros grupos indígenas y no indígenas.

B. Preparación

1. Transversalización del análisis sensible al género

Como hemos visto, el género como unidad de análisis entiende que las sociedades, la política, la economía se han organizado y están organizadas en torno a una división en base al género en la que, normalmente, a los hombres se les ha reservado el acceso privilegiado al empleo y se les ha relacionado con lo público y al poder. Por otro lado, a las mujeres se han identificado con lo doméstico como su campo principal de actuación, vinculadas a procesos reproductivos y no productivos, creándose de esta manera una situación de desigualdad, que es ampliada por connotaciones económicas o de “desarrollo”.

Las diferencias en cuanto al género determinan las relaciones sociales de poder y subordinación entre mujeres y hombres, las cuales se expresan en el terreno biológico, económico, social, sexual, demográfico, político y cultural. Y hay consenso en cuanto a la necesidad de aplicar este enfoque en la formulación de políticas, por cuanto ello contribuye a que las democracias sean más justas e inclusivas.

De ahí la importancia del enfoque de género: no es posible aislar los asuntos que afectan a las mujeres -ni tampoco a los hombres- y separarlos de los contextos socioeconómicos y culturales en los que se hallan inmersos. En ese sentido, la perspectiva de género trata de mirar las construcciones socioculturales e históricas alrededor de los géneros, sus relaciones de poder y su articulación con otras relaciones sociales.

Pero, ¿cómo funciona este análisis de género? Se trata de identificar “las diferencias que hombres y mujeres tienen socialmente asignadas en el hogar, en la economía, en el medio político y la sociedad” (Alcalde 2006: 115), lo que a efectos de este trabajo se corresponde con las diferentes maneras que tienen de relacionarse las mujeres y los hombres con todo lo que rodea a los alimentos. Pero como señala Alcalde, “no es un ejercicio meramente contextual o estático” sino que se encarga también de analizar las “estructuras y procesos (...) que perpetúan los patrones de distribución desigual de oportunidades y poder” para ambos géneros (Alcalde 2006: 115).

Es decir, lo que he venido realizando de manera transversal a lo largo de esta investigación ha sido poner atención a los diferentes roles asignados social y culturalmente a mujeres y hombres en los procesos relacionados con los

alimentos, tratando de analizar las relaciones de poder que subyacen y las implicaciones que tienen para ambos.

C. El plato

A través del trabajo con las familias, y también en lo observado en los talleres de los proyectos institucionales, se ha hecho evidente que los hombres y las mujeres tienen diferentes maneras de relacionarse con los alimentos.

En esa división “tradicional” de roles, la mujer suele encargarse de la casa y sus quehaceres, entre los que destacan la alimentación de la familia. Sin embargo, por los tiempos bajo los que funciona la ciudad o debido a las separaciones obligadas por la migración, esta división en ocasiones no es tan radical. Hernán Kirieteke, por ejemplo, pasa la mayor parte del año lejos de su mujer Palestina, y muchas veces si quiere comer comida tradicional tiene que preparársela él mismo. Entre sus risas y las de Palestina, contaba durante sus vacaciones decembrinas en Leticia que él prefiere preparar caguana antes que casabe, pues es más fácil. Aunque es más común que cuando los hombres entran en la cocina, sea para cocinar “comida de blanco”, como hacen Jaime, el hijo de Yolanda, o el marido de Tránsito, Élvano, dejando la comida tradicional en manos de las mujeres, que son quienes saben – y les “corresponde” – prepararla.

Aunque en principio los proyectos institucionales que trabajan la seguridad alimentaria no están dirigidos exclusivamente a mujeres, son éstas las que reciben la capacitación, alimentando la división sexual de las tareas, sin trabajar directamente las cuestiones de género con una perspectiva integral.

La ambigüedad en el discurso de género es fuerte a veces, sobretodo en espacios multiculturales y en espacios políticos. Y aunque aquí se presentan como ejemplo las palabras de un hombre, es algo que también se escucha de algunas mujeres:

“La mujer se está descuidando, no reconoce que el trabajo es más importante, quién hace más en el proceso es la mujer. Si ellas no prenden el fogón no hay caguana, no hay casabe. La mujer se queja de que “no nos dejan” pero ella misma se discrimina, ella dice que su trabajo no sirve” Esa división en los papeles actualmente debe enfriarse, que hombre por un lado, que mujer por otro lado. Antes en la maloca la mujer de cacique no se quejaba si no le dejaban esto u otro, sino que valoraba su papel como sabedora, como educadora tradicional de sus hijos e hijas, lo que escuchó la noche anterior desde la hamaca o el fogón esos consejos les da. La mujer sí que es importante, más de lo que ellas se imaginan. En fila en el comedor en Bogotá. Se discrimina sola. Que asuman con fuerza el papel que les corresponde como mujer, para que haya equilibrio. La maloca sin mujer está sucia, abandonada (el hombre ni barre) cuando ella está bonita. La mujer está descuidando su condición. Se pega a movimientos externos que hablan de esas cosas. Mi papá dice “¿será que quien inventó esos movimientos era mujer de verdad?”
(Joven indígena universitario de Tarapacá, enero 2013)

D. Sugerencia de presentación

En este estudio, se ha podido evidenciar que, efectivamente, existen diferentes relaciones con los alimentos y las actividades que los rodean dependiendo del género, recayendo una mayor responsabilidad sobre la mujer. Aunque ella participa de manera más activa en las cuestiones alimentarias, los hombres se implican pero todavía como un apoyo ocasional más que compartiendo responsabilidades. Sin embargo, es notable que cuando se trata de comida tradicional, es la mujer quien enteramente se encarga de ésta (desde participar en chagras por fuera de Leticia hasta la preparación y distribución final).

Es frecuente que la composición de las familias sea principalmente femenina, así sea de manera temporal, puesto que los hombres adultos permanecen por fuera de la casa por motivos laborales, o porque son madres solteras. Al interior de los hogares, se ha podido observar una gran cohesión entre estas mujeres, así como en otros espacios compartidos como la plaza de mercado o CAPIUL, donde además los alimentos son centrales en las actividades que las relacionan. Para estas mujeres urbanas, a las que su tradición da reconocimiento e importancia en la medida en que trabajan su chagra y preparan su casabe, la participación en las redes de alimentos y su papel clave podría verse como sustituto de estas actividades en la ciudad, donde también logran respeto.

Pero en Leticia están abriéndose paso también en otros espacios: su contundente participación en CAPIUL está cambiando la mirada sobre ellas en la toma de decisiones por fuera del hogar, y están generando discusiones sobre los roles tradicionales en los espacios de poder donde la problematización empieza a hacerse en términos de “género”. Lo que no se discute todavía, son sus funciones relacionadas con la alimentación propia, de la cual ellas se

encargan con orgullo en asambleas y bailes, siendo además objeto de admiración por todo el colectivo.

Sin embargo, la violencia contra la mujer, más allá de la violencia física, es todavía evidente: *“estas circunstancias de exclusión y violencia contra las mujeres en el Amazonas, conjugadas con los férreos prejuicios machistas de la sociedad, se traducen necesariamente en implacables obstáculos sociales para las mujeres y las lideresas en su aspiración de ejercer cargos de ejercicio política en las organizaciones indígenas”* (Tobón y Zoria 2012: 52).

Podría decirse que lo tradicional en la ciudad está mezclado, o está cambiando – que no desapareciendo -, lo cual no necesariamente tiene que ser visto de manera negativa. Es importante que se respeten las diferencias culturales, pero que esto no quede en un “relativismo acrítico” que sea ciego a las desigualdades de género.

Por eso es necesario que las instituciones abran su mirada a estas cuestiones, pues tienden a reproducir el rol de “mujer encargada del hogar” en los proyectos de seguridad alimentaria, enfocándose en este género pero desconociendo muchas veces la carga adicional que esto supone para ellas (incluso la misma asistencia a los talleres), además de cerrarles la posibilidad de participar en otros espacios.

POSTRE: degustación final

*“uno no deja de ser indígena porque viva en la ciudad,
no deja su cultura”*

Yolanda Moreno

Si tomamos el concepto de cultura que desarrolla Margarita Serje en *Palabras para desarmar*, y que entiende “cultura” como: “un proceso histórico dentro del cual las sociedades se construyen a sí mismas en su interacción con otras; como formas de entender e interpretar la realidad y de organización para vivirla cotidianamente”, percibimos que se trata de un concepto dinámico, en permanente retroalimentación. Del mismo modo, las culturas amazónicas, en su contacto entre ellas y ahora también con la sociedad occidental, están cambiando constantemente, incorporando elementos y abandonando otros. Ante esto, se aclara el interrogante que todavía hoy está presente fuera y dentro de las sociedades indígenas y que muchas veces se presenta como una contradicción: el ser indio en la ciudad.

Las constantes migraciones de familias y personas pertenecientes a grupos étnicos hacia Leticia en busca de servicios están haciendo crecer su población indígena, que cada vez se está haciendo más visible. No es descabellado pensar que en los próximos años, la importancia de este sector poblacional irá también en aumento, y que CAPIUL jugará un papel destacado en ese proceso. Pues el indígena amazónico no sólo hace presencia en la ciudad, sino que la construye y la alimenta. Al reconocerse como tal, al continuar practicando “su cultura”, así sea en ambiente urbano, se complejiza el tejido social de Leticia, heterogéneo de por sí. Con CAPIUL, así como con otros procesos que se están dando, lejos de

diluirse en la ciudad, el indígena reafirma su identidad, la reconstruye en base al intercambio cultural que se dé dentro y fuera de la maloca.

Y ahí, los alimentos y todo lo que los rodea, juegan un papel clave: no sólo construyen persona, también sociedad, y en la medida que vienen asociados a una identidad, que tienen una carga cultural fuerte, son una manifestación de etnicidad.

Pero la importancia creciente de los indígenas urbanos no sólo viene del mambeadero, también desde el fogón. Las mujeres indígenas y su creciente participación en la vida pública y política tienen un papel fundamental en todo ese proceso. Un proceso que es de cambio, sí, pero donde también, a través de los alimentos, reafirman su posición y se hacen respetar. Las mujeres de CAPIUL están avanzando con paso firme en ese sentido.

Pero el comportamiento alimentario también está cambiando: en la ciudad de Leticia entran en contacto diferentes culturas alimentarias, comidas de fuera de la región, productos globalizados, de ultramar, sabores tradicionales que se transforman en exóticos para otros paladares. Si bien es cierto que aquí es más evidente la erosión cultural de la culinaria típicamente indígena, y que en el casco urbano se tiende a la homogeneización gastronómica - es interesante el papel protagónico del pollo y los motivos que llevan a ello - , no significa que los saberes no estén ahí para ser recuperados, fusionados e incluso reinventados.

Son estos alimentos, las maneras de prepararlos, los sabores amazónicos, los que están llamando cada vez más la atención fuera del mundo indígena. También los proyectos institucionales dirigidos a promover la seguridad alimentaria están teniendo creciente interés en fortalecer las culturas

alimentarias amazónicas. Y a estos proyectos, los indígenas están cada vez más articulados.

Sin embargo, aunque desde las instituciones se es consciente de la inseguridad alimentaria entre la población urbana, no hay una coordinación en los esfuerzos por superarla. Es importante que estos proyectos sigan llevándose a cabo, pero además de hacerlo de forma articulada entre las entidades participantes, es necesario que abarquen la problemática de manera integral, teniendo en cuenta todos los factores implicados en la seguridad y soberanía alimentaria.

Del mismo modo, es preciso que en ese intento por adaptarse al contexto amazónico, se considere la realidad urbana, con toda su diversidad de actores y procesos, reconociendo no sólo la existencia, sino también la importancia de los indígenas urbanos en ese tejido social que conforma Leticia.

Como hemos visto, también en la ciudad los pueblos amazónicos expresan, con sus acciones e interacciones, su identidad étnica, su pertenencia cultural. Y aunque en un territorio en principio ajeno, también se lleva a cabo una apropiación del espacio y las costumbres, a través de diferentes estrategias que aseguren su pervivencia en la ciudad, pero cada vez más, también su permanencia como pueblos.

Y en esa frontera difusa entre el mundo indígena y el mundo del blanco, que para los amazonenses es tan fácil cruzar y manejar con - deliberada - ambigüedad, los alimentos son una representación más de esa complejidad de la vida en la ciudad y los cambios culturales, generacionales y de género que en ella se desarrollan.

Es en este espacio urbano, donde las redes de alimentos se presentan como una estrategia que va más de allá del nutrirse, pues se constituyen para alimentar individuo y sociedad, tejiendo parentesco entre indígenas y no indígenas, y sustentando otro tipo de relaciones que son clave para la vida en Leticia.

Y en esas relaciones de género que están cambiando, que se expresan en la manera de interactuar con los alimentos pero también con otros elementos y procesos de la vida cotidiana y política, esas redes son, para las mujeres indígenas, la manera de hacer presencia en la ciudad, de alimentarla, de (re)producir su cultura en un territorio a veces ajeno donde no hay posibilidad de ejercer ese rol asignado en la chagra. En ese sentido, las redes pueden ser vistas como la chagra en la ciudad, donde ellas participan de manera protagónica y a través de las que alimentan a sus parientes.

Pero ¿y dónde queda la Soberanía Alimentaria? Los indígenas urbanos no utilizan este concepto, no lo nombran, muchas veces ni siquiera el de seguridad alimentaria, así hayan participado de alguno de los proyectos aquí descritos. Son conceptos que en los resguardos se oyen más, por estar todavía muy asociados a la chagra, y donde la trayectoria de su organización política en asociaciones indígenas les ha puesto en contacto con esos términos, que al fin y al cabo, han venido, también, “de afuera”. Sin embargo, eso no significa que desconozcan su significado, para estas personas se materializa en la abundancia, de palabra y de hecho. Aunque la abundancia, en la ciudad, se entiende también en otras dimensiones menos presentes en los resguardos, pues también puede venir con el dinero. Sería interesante profundizar, más adelante, en cómo se reinventa en el espacio urbano el concepto de abundancia.

En ese sentido, es necesario pensar en los límites que el concepto de Soberanía Alimentaria puede presentar en contextos como este, pero también en qué

puede aportar de cara a una articulación con otros escenarios y movimientos. Sin embargo, para este trabajo ha sido un punto de partida, lo que ha determinado la mirada y qué mirar durante la investigación, pero entiendo que el concepto mismo de Soberanía Alimentaria puede ampliarse para poder abarcar elementos endémicos y poder comprender mejor la realidad.

Hacer comestible la ciudad para los indígenas urbanos implica no sólo adaptarse a las condiciones que ésta presenta, sino también adaptar la ciudad, en la medida de lo posible, a sus necesidades: construyendo redes, tendiendo y estrechando lazos, reinventando las relaciones de género, aprovechando los espacios institucionales...y generando propuestas propias en su organización política.

GOLOSARIO

Arroz chaufa.- es una comida típica del chifa peruano (fusión con la gastronomía china) que consiste en arroz frito con verduras y tortilla, que puede ser salteado con una amplia variedad de carnes.

Beijú.- tortilla a base de almidón de yuca, en Brasil, que se puede preparar rellena o acompañada de queso y otros alimentos

Casabe.- torta a base de almidón de yuca que preparan las mujeres indígenas amazónicas en Colombia, que difiere en su procedimiento según el grupo étnico.

Kawana o caguana.- Bebida tradicional indígena no fermentada que se prepara con almidón de yuca, agua y jugo de fruta, que puede variar según la temporada (pueden ser de palma, como el aguaje o el asaí, pero también de otras como la piña). Es una bebida espesa, que varía en su preparación según la etnia y que tiene importancia ritual. Es bebida típica de la gente de centro (“hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce”): boras, uitotos, ocainas y muniane, pero también de otros.

Mambe.- hoja de coca tostada y pulverizada, mezclada con ceniza de yarumo, utilizada por algunos grupos indígenas (como la “gente de centro”) en sus rituales y otras actividades.

Mojojoy.- es la larva de algunos coleópteros, que habita en el interior de las palmas de

Puriche.- jugo de frutas congelado que se vende en bolsas plásticas de pequeño tamaño. En ocasiones es a base de preparados en polvo de sabores artificiales

Tucupí o ají negro.- condimento picante amazónico a partir de la yuca brava cocinada, que en ocasiones algunos pueblos indígenas añaden hormiga

Yomenico.- torta de yuca característica de los uitoto

ADEREZO 1. Características de la Amazonia colombiana

Tabla 13. La Amazonia colombiana por regiones. Elaboración propia a partir de Gutiérrez 2006.

Amazonia Noroccidental	Amazonia Suroriental
Piedemonte, bosque húmedo tropical y coberturas antrópicas	Predomina bosque húmedo tropical
"Procesos de colonización en el piedemonte y en el eje de los ríos Ariari-Guayabero-Guaviare, como expansión de áreas vecinas de antigua incorporación al mercado nacional". "Área de poblamiento continuo, organizado en jerarquías de ciudades o pueblos a través de la red de comunicaciones que integra el conjunto para la producción y circulación de mercancías".	"Organización histórica del espacio a través de las vías de comunicación naturales de los ríos amazonenses, andinenses y sus principales tributarios"
Hace parte del anillo de poblamiento	Contiene enclaves geopolíticos y económico-extractivos en el interior de su territorio
Mayor densidad demográfica	Población dispersa
"Economía basada en producción de mercancías"	Economía de subsistencia
Predominio cultural colono/blanco	Predominio cultural indígena, gran diversidad de etnias
Putumayo y, parte de los departamentos de Caquetá (occidente), Guaviare (noroccidente), Meta (suroccidente), Vichada (sur), Cauca (la Bota Caucana) y Nariño (extremo suroriental)	Amazonas, Vaupés, Guainía y parte del Caquetá (oriente) y parte del Guaviare.
Menor extensión: 34,47%, de la Amazonia colombiana (164.506 Km ²)	Mayor extensión: 65,53% de Amazonia colombiana (312.768 Km ²)

Ante esta evidente diferenciación de la Amazonia colombiana con base a su difusa integración y su heterogeneidad a nivel social, económico y ambiental, podemos entender, por tanto, que la Amazonia colombiana es un "territorio socialmente construido", con diferentes particularidades y jerarquías urbanas (Gutiérrez, 2006: 20) que agregan más complejidad si cabe a las características de la región.

Sin embargo, la verdadera “consolidación del sistema urbano regional” ha tenido lugar únicamente en el noroccidente amazónico colombiano (Riaño y Salazar 2011: 270), donde en el suroriente tendrían representación únicamente las ciudades de enclave.

La Amazonia colombiana tiene una historia reciente de ocupación espacial masiva basada en las migraciones. Ya desde las misiones religiosas de los siglos XVIII, XIX y XX amparadas por la colonia española primero y por el Estado colombiano después, sentaron las bases de una colonización del territorio amazónico mediante el violento sometimiento cultural y religioso de la población indígena, a la cual fueron progresivamente despojando de sus tierras, sedentarizando y organizando en poblaciones nucleadas (Arcila 2011: 44-45).

Pero fueron las diferentes oleadas de explotación de los recursos naturales amazónicos lo que atrajo a un gran número de migrantes del interior del país y alrededor de las cuales se fueron conformando muchas de las actuales ciudades y sus dinámicas. Las diferentes bonanzas extractivas, con sus ciclos cortos de auge y decadencia, conectaron la Amazonia con los mercados nacionales e internacionales, y transformaron en profundidad el paisaje humano y natural de la región, principalmente del noroccidente amazónico colombiano. Bonanzas éstas que como ya se mencionó, fueron un fenómeno común en toda la Amazonia, pero que tuvieron su expresión particular en el país: el boom de la quina a finales del siglo XIX que permitió la navegación por el río Putumayo; la explotación del caucho que en dos oleadas (1850-1914 y 1924-949) consolidó asentamientos, redes de transporte y comercios, pero supuso también la vinculación de los pueblos indígenas en “régimen de esclavitud” (Pineda 2003) y el exterminio de gran parte de su población; el oro, la madera, el petróleo y las pieles que superpuestos a diferentes bonanzas han causado graves daños a los ecosistemas naturales; y la producción ilegal de psicotrópicos (marihuana y,

después y en mayor medida, coca) que significó la materialización del Plan Colombia y que ha supuesto grandes “costos humanos, políticos, sociales, económicos y ambientales” (Arcila 2011: 80), como por ejemplo, derivados de la fumigación con agentes químicos de las plantaciones, sin que se hayan cumplido los supuestos objetivos de dicho Plan (Arcila 2011: 39-77)

No hay que olvidar tampoco el papel del conflicto bélico colombo-peruano entre los años 1932 y 1933 en los procesos de urbanización de la Amazonia colombiana, pues determinó la presencia estatal en la región en aras de ejercer soberanía en el frontera, y dinamizó la migración y la economía local y regional (Arcila 2011: 47- 50).

Otro fenómeno que han tenido incidencia en la región (principalmente en el noroccidente amazónico) derivado de la urbanización reciente es la praderización, ocasionada por la apertura de la frontera agrícola y ganadera y como consecuencia de los cultivos ilícitos, lo que está ligado a la “concentración de la tierra rural” (Arcila 2011: 83-100). Pero hay también otro tipo de migraciones: las ocasionadas por desplazamiento forzado y la situación de violencia con grupos armados, lo que sumado a lo ya dicho, contribuye a generar problemas de gobernabilidad en la región amazónica colombiana (Arcila 2011).

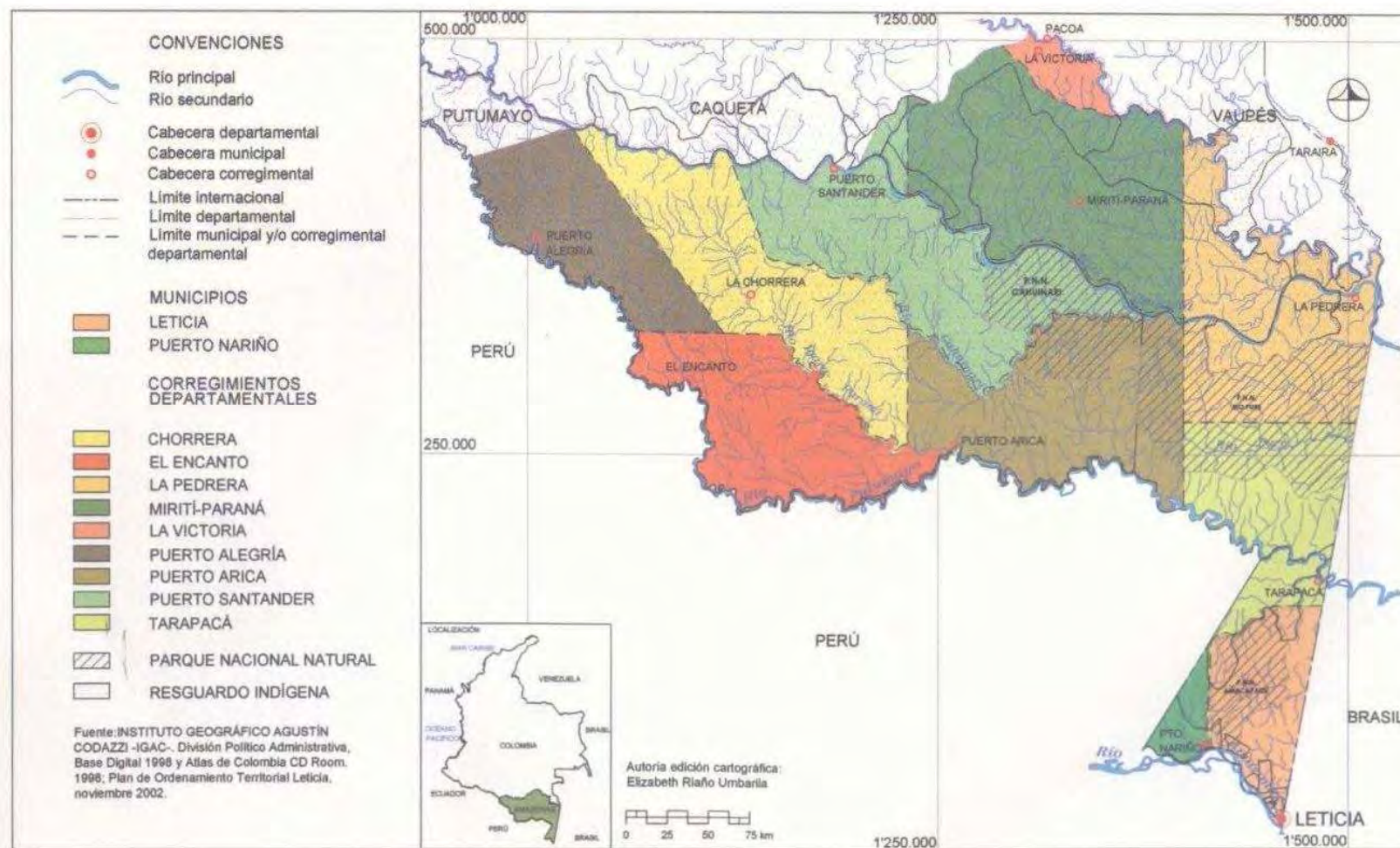
Todos estos procesos históricos han ido conformado la actual Amazonia urbana en Colombia, que hoy es “una realidad ineludible” a pesar de que no se están teniendo en cuenta las especificidades “ecosistémicas, étnicas, culturales, urbanísticas y socioeconómicas” propias de la heterogeneidad de esta región (Riaño y Salazar, 2009: 22), y donde las ciudades no cuentan con una correcta planeación de su crecimiento físico y poblacional (Gutiérrez, 2006: 23-24). Para estos autores, la ciudad amazónica puede ser vista también como una

oportunidad socioeconómica bajo un manejo sostenible de sus ecosistemas circundantes (Riaño y Salazar, 2009:22) si se integra la planeación urbanística y sus dinámicas socioeconómicas asociadas con la realidad del ambiente circundante.

Según el DANE (2005) es en las cabeceras municipales donde se concentran las “actividades económicas secundarias y terciarias”, así sea en pequeña escala, donde la tendencia es precisamente la “terciarización” (el 92% de las actividades no agropecuarias pertenecen a este sector: 40% en comercio y 52% en infraestructura) (Arcila 2011: 115). Es en la zona del anillo de poblamiento donde se da la mayor articulación con la economía de mercado, así como en aquellas ciudades externas a ésta que tienen características de enclave (Riaño y Salazar 2009: 270).

Una de las problemáticas compartidas en los núcleos urbanos se deriva de la inexistencia de plantas de tratamiento asociadas a los acueductos municipales y el retraso en la implementación de una red de alcantarillado adecuada, con lo que es frecuente la contaminación de los ríos alrededor de donde se sitúan las ciudades por desechos sólidos y aguas negras (Arcila 2011: 111), así como la dificultad de acceso al agua potable para la población.

ADEREZO 2. Mapa político-administrativo el Departamento del Amazonas. Fuente: Riaño Elizabeth. 2003. Mapa No. 17



ADEREZO 3. LEGISLACIÓN DE ADUANAS DE MANAUS, IQITOS Y LETICIA

2.1. Zona Franca de Manaus ⁶²

Los atractivos fiscales de la Zona Franca de Manaus son los siguientes:

- a) Exención de impuestos sobre productos industrializados en los bienes importados destinados a consumo interno, a industrialización y a reexportación.
- b) Dispensa del pago de la tasa debida por la emisión de la licencia de importación.
- c) Las mercaderías sin componentes extranjeros, destinadas al mercado interno estarán sujetas apenas al pago del impuesto de circulación de mercaderías (ICMS).
- d) Las mercaderías con componentes extranjeros, destinadas al mercado interno estarán sujetas al impuesto de importación respecto de las materias primas, productos intermediarios y embalajes de origen extranjero, calculado el impuesto mediante coeficiente de reducción de la alícuota "ad valorem". Cuanto mayor es la participación nacional menor será el impuesto que incide sobre el material extranjero.
- e) No hay tributación a la exportación.
- t) Las mercaderías extranjeras (producto terminado) que no pasaran por proceso de industrialización en la Zona Franca, están sujetas a tributación integral, como en una importación normal, en el caso de remesas para otros puntos del territorio.
- g) Las remesas de productos destinados a Zona Franca. Procedentes de otros puntos del país y con fines de industrialización, no tienen incidencia de impuestos.
- h) Financiamiento a largo plazo y con bajos intereses para la compra de terrenos destinados a la instalación de fábricas.

⁶². Texto extraído de ORDOÑES DA GRAÇA

2.2 Decreto Ley n° 23100 del 18 de junio de 1980 que declara Puerto Libre a la ciudad de Iquitos⁶³

Art.2º- El puerto libre que se crea por el presente D.L. estará amparado por el régimen que se establece a continuación:

- a) El internamiento de mercancías destinadas al desarrollo económico y social de la zona estará liberado de los derechos aduaneros y de los impuestos de los Bienes y Servicios, a los fletes de mar y al creado por el Art. 45º del D.L. 22342
- b) La producción y comercialización de mercancías en el puerto libre estará exonerada del Impuesto de Bienes y Servicios y de cualquier otro impuesto que afecte a la producción o consumo de bienes.
- c) Las empresas en general, constituidas o que se constituyan en el puerto libre y que cumplan los requisitos establecidos en la Ley 15600 y normas reglamentarias y complementarias, estarán exoneradas de los Impuestos a la Renta, a la Revaluación de Activos Fijos, al Patrimonio Empresarial y a las Remuneraciones por Servicios Personales.
- d) Las mercancías a que se refiere el inciso a) de este Art. no estarán sujetas a licencia previa de importación, debiendo sólo efectuarse el registro previo en la Repartición de Comercio de la Región.

2.3. Extracto del DECRETO 393 DE 1999⁶⁴ (Zona de Régimen Aduanero Especial de Leticia)

ARTÍCULO 1o. ZONA DE RÉGIMEN ADUANERO ESPECIAL. El régimen aduanero especial establecido en este decreto se aplicará exclusivamente a las mercancías que se importen por el Puerto de Leticia, el Aeropuerto Internacional Vásquez Cobo y el paso de frontera entre Brasil y Colombia sobre

⁶³. <http://www.congreso.gob.pe/ntley/Imagenes/Leyes/23100.pdf>

⁶⁴. http://www.presidencia.gov.co/prensa_new/decretoslinea/1999/marzo/04/dec393041999.pdf

la Avenida Internacional, en el departamento del Amazonas, para consumo o utilización en el perímetro del municipio de Leticia.

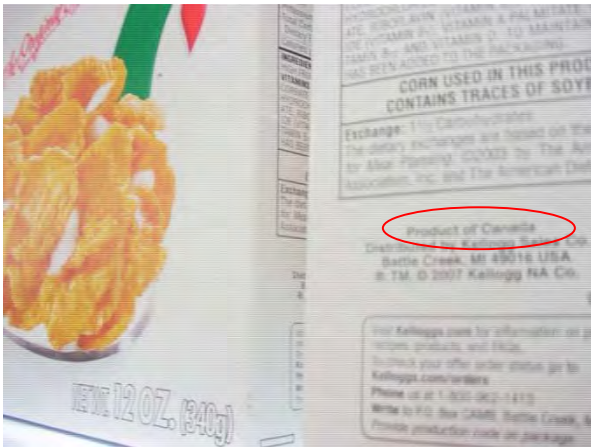
ARTÍCULO 2o. MERCANCÍAS SUJETAS AL RÉGIMEN ADUANERO ESPECIAL. Para que las Mercancías introducidas al municipio de Leticia gocen de los beneficios previstos en el presente decreto deberán destinarse al consumo o utilización dentro de la Zona. Se entenderá que las mercancías importadas al amparo del Régimen Aduanero Especial de Leticia se consumen o utilizan dentro de la zona, cuando son vendidas para el consumo interno a los domiciliados en Leticia o a los turistas. También se considerarán como ventas para el consumo interno, los retiros para el consumo propio del importador.

PARÁGRAFO. Al amparo de este Régimen Aduanero Especial no se podrán importar armas, productos precursores en la elaboración de narcóticos, estupefacientes o drogas no autorizadas por el Ministerio de Salud, ni mercancías cuya importación se encuentre prohibida por el artículo 81 de la Constitución Política o por convenios internacionales a los que esté adherido o adhiera Colombia.

ARTÍCULO 3o. DISPOSICIONES QUE RIGEN LA IMPORTACIÓN DE MERCANCÍAS A LA ZONA DE RÉGIMEN ADUANERO ESPECIAL. Para la importación de mercancías a la zona de Régimen Aduanero Especial de Leticia no se requerirá registro o licencia de importación, ni de ningún otro visado, autorización o certificación, excepto el registro sanitario para aquellas mercancías que lo requieran. Cuando el valor de las mercancías a importar sea superior a mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$1.000), se deberá diligenciar y presentar la declaración de importación simplificada que para el efecto determine la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, sin el pago tributos aduaneros. El procedimiento de recepción y registro de los medios de transporte se sujetará a lo previsto en las normas aduaneras vigentes y su incumplimiento dará lugar a la imposición de las sanciones correspondientes.

ARTÍCULO 4o. INTRODUCCIÓN DE MERCANCÍAS AL RESTO DEL TERRITORIO NACIONAL. La introducción al resto del territorio nacional de las mercancías importadas las Zona de Régimen Aduanero Especial de Leticia, deberá someterse a la modalidad de importación ordinaria. Para el efecto deberá contar con el respectivo registro o licencia de importación, certificado de inspección preembarque cuando se requiera y efectuar pago del gravamen arancelario y del impuesto sobre las ventas correspondiente.

ADEREZO 4. Ejemplo gráfico de los productos internacionales que se pueden encontrar en el establecimiento *Amazon Frozen* de la ciudad de Leticia.



CornFlex de Kellogg importados de Canadá



Crema de cacahuete de EEUU



Salsas chinas importadas a través de Perú



Queso Gouda enlatado Holandés



Mantequilla enlatada de Nueva Zelanda



Aceite de oliva español producido en Brasil

ADEREZO 5. Proyecto de la Comunidad Andina

Los objetivos trazados en dicho proyecto comprenden:

- Objetivo general: organizar a las mujeres de la zona de frontera del Trapecio Amazónico para mejorar su calidad de vida a través de la promoción e implementación de huertos caseros ecológicos como mecanismo para la producción de alimentos seguros, sanos y limpios⁶⁵.

- Objetivos específicos: (1) Mujeres organizadas forman parte de la toma de decisiones de su comunidad. (2) Empoderamiento de las mujeres jefes de familia para la implementación y promoción de sus huertos caseros ecológicos para la alimentación de su familia. (3) Familias mejoran su nutrición incorporando productos hortícolas en su alimentación.

- Resultados: (1) Organizaciones de mujeres debidamente acreditadas que tengan protagonismo en su comunidad. (2) Organizaciones de mujeres reconocidas por su comunidad participantes del desarrollo político local. (3) Conformación de núcleos productivos de hortalizas con enfoque orgánico. (4) Mujeres capacitadas en el manejo agronómico de cultivos hortícolas. (5) Las familias mejoran su variedad alimenticia y seguridad alimentaria con productos hortícolas de producción local

⁶⁵. Se entiende que este objetivo general trata de garantizar la seguridad alimentaria, aunque no se emplee dicho término, y que por o tanto, contribuye de alguna manera a la soberanía alimentaria.

Actividades por etapas⁶⁶:

ETAPAS:

A. PLANIFICACION Y MOTIVACION.

B. FORMACION Y CAPACITACION

C. PRODUCCION

D. APOYO TECNICO Y MONITOREO DE ACTIVIDADES

- Conformación de equipo de profesionales
- Capacitación a profesionales
- Conocimiento de la realidad por el equipo ejecutor
- Programación de actividades
- Eventos de apertura y presentación de proyecto a la población
- Elaboración del programa curricular de capacitación para las comunidades objetivo
- Elaboración del material para talleres
- Acción pública con tema específico
- Capacitación de las Escuelas de Campo en aspectos técnicos productivos y de nutrición
- Elaboración de material didáctico de difusión técnica
- Implementación y producción de los huertos caseros
- Producción de abonos y preparados biocidas con insumos locales
- Seguimiento técnico de los huertos productivos
- Elaboración de cartilla de recomendación
- Talleres de nutrición y consumo de alimentos hortícolas

⁶⁶. Extraído del proyecto inicial de la Comunidad Andina:

<http://www.comunidadandina.org/rural/PER%202025.%20Vicariato%20Apost%C3%B3lico%20de%20San%20Jos%C3%A9%20del%20Amazonas.pdf>

- Elaboración de material educativo en nutrición y consumo de alimentos hortícolas
- Encuentro zonal sobre experiencias de implementación de huertos caseros
- Campañas de sensibilización e interiorización en seguridad alimentaria, cuidado de la salud y del medio ambiente
- Implementación de un plan anual de producción
- Visitas de supervisión y monitoreo de avance de objetivos
- Capacitación de temas de cosecha, pos cosecha y manejo de empresas
- Evaluación y acuerdos para el siguiente proyecto

ADEREZO 6. Cuaderno de campo

Este texto está construido con base a las notas del cuaderno de campo que realicé durante el tiempo que duró CuNa, desde mi vinculación en septiembre de 2011 hasta diciembre del mismo año.

- **La dinámica de los talleres CuNa en Leticia**

Llegar temprano, antes de que comience el taller, tiene sus ventajas. Yodi y Nair ya están preparando la cocina, y mientras llega Grecia con los últimos ingredientes que van a hacer falta en la jornada, vamos entre las tres arreglando las ollas y sartenes, y separando algunos alimentos que van a hacer parte de nuestro almuerzo. Nair se encarga de fritar las palometas y los plátanos verdes, cortados en finas rodajas por Yodi, que ya está limpiando el pescado para que esté listo cuando lleguen las mujeres. Grecia aparece justo a tiempo, con el cilantro recién comprado en el mercado, y el hielo para el jugo de piña que va a refrescarnos a todas al finalizar al tarde, para sacudirnos este calor pegajoso que nos imprime el sol de después de medio día. Repartimos los pescados entre las cuatro, y no hemos terminado de comer cuando llega la primera mujer, con paso lento por su avanzada edad, cargando un bebé de no más de 5 meses. Le sigue la madre de la criatura, con una bolsa plástica que deja intuir los portacomidas en los que llevarán para la casa aquellas viandas sobrantes, que no alcancen a comerse durante el taller. Reacomodamos el espacio, y se van asignando pequeñas tareas a quienes poco a poco van llegando, después de entregarles su correspondiente cofia y delantal, que las viste de uniforme (lo que a veces hace difícil diferenciarlas) pero que no les quita la informalidad en sus maneras. Unas pelan y cortan la cebolla y el pimentón, otras desmenuzan el cilantro, hay quien se encarga de pelar la piña y las que con el almidón van separando las cantidades para empezar a hacer el casabe⁶⁷. Para realizar estas tareas, se forman corros de dos o tres mujeres, que van charlando animadamente entre ellas, sobre lo que están haciendo y otros menesteres. Yo voy echando una mano donde

⁶⁷. El casabe es una torta a base yuca, que difiere en la variedad de la planta y la manera de prepararse según la etnia indígena. Su consumo está relativamente extendido entre la población amazónica no indígena que vive en Leticia.

me necesitan, y aprovecho para escuchar las conversaciones y participar cuando creo oportuno, bien porque me preguntan (la curiosidad por mi punto de vista o mi cotidianidad es alta entre estas mujeres) o porque están hablando sobre aspectos relevantes para la investigación y su receptividad da pie a indagar sobre estos. Pues ya llevo varios talleres acompañando las cocinas y he dejado de ser un elemento extraño, aunque se tengan todavía muchos interrogantes sobre mí entre las participantes. Por eso no desperdicio la oportunidad de compartir con ellas y hacerme más cercana y familiar, lo que no es difícil dado el ambiente relajado que se crea alrededor de un fogón.

Me acerco a las dos señoras que están con las manos desnudas cerniendo el almidón de yuca, ese polvo blanco que se podría confundir fácilmente con harina de trigo, pero de un olor fuerte y una textura más consistente. Observo cómo van echando de la bolsa sobre un colador, y pasando la mano por toda su superficie, van dejando caer el polvo blanco, ya más fino, sobre un montoncito en un cuenco grande de metal. Una de ellas, Teresa, que debe de estar ya cerca de los 60 años, coge un par de puñados con la mano y espolvorea el almidón cernido sobre una paila con un poco de margarina caliente en los fogones improvisados por el taller. Es con la mano también que lo extiende, y cuando ha tomado una consistencia de torta o arepa, con la ayuda de una cuchara, le da la vuelta, hasta que se calienta por el otro lado también y ya puede sacar el casabe. El proceso se repite, y se va formando un montón de casabes finitos sobre un plato. Cuando yo admiro la tarea y la buena pinta de sus casabes, ella reconoce con orgullo que “sabe hacerlo bien”, pues lleva toda la vida comiéndolo. Seguimos conversando mientras va creciendo el montón, y me explica abiertamente que es de la etnia yagua, y que ella tiene “su yuca”, de la que saca el almidón para preparar casabe y fariña⁶⁸ como siempre ha hecho. Es la primera vez que una señora de los talleres me manifiesta expresamente su condición de indígena.

⁶⁸. La fariña es almidón cernido y tostado, hasta que adquiere una forma de pequeñas bolitas de color amarillo. Se consume añadiéndolo a sopas y caldos, al arroz, al pescado y casi a cualquier comida, consumiéndose incluso con sólo agua y azúcar. Su uso es muy popular, y su origen, indígena.

Me siento en un rincón mientras seco los cubiertos que se usarán en la comida al final del taller, y aprovecho para observar el movimiento en la cocina. Menos mal que hay espacio para albergar tantos delantales, que van y vienen con platos llenos o jarras rebosantes, lavando lo que ya se ha utilizado o reuniéndose alrededor de la estufa para mirar –y opinar – sobre lo que se va cocinando. Las muchachas encargadas del taller –y de la receta – van explicando el proceso a las no siempre atentas mujeres (y al hombre que a veces asiste y no se pierde detalle), y ya casi todo está listo para dejar al fuego y que se cocine mientras se dicta el taller de la semana.

El encargado de este módulo se hace esperar, y ya las mujeres están sentadas en los bancos, de nuevo en corrillos, charlando u ocupándose de los niños más pequeños que reclaman atención. Mientras el delegado de la secretaría de agricultura va preparando el papelón para escribir en la pared, se va haciendo un relativo silencio, pues ya están expectantes de lo que se les viene a contar.

Aunque la “lección” ya ha comenzado, hay dos o tres mujeres que mantienen en la cocina, ayudando a las muchachas (Yodi, Nair y Grecia) a vigilar el fuego o terminar de preparar los últimos ingredientes, una encargada de remover la mermelada de guayaba e ir probando la mezcla según va añadiendo azúcar refinado. El resto, junto conmigo, conformamos el auditorio, que escucha sobre cómo preparar abonos orgánicos con los desechos de las comidas, y eventualmente hace preguntas sobre el tiempo que tarda en macerar o cómo utilizarlo para sembrar esta u otra semilla. Las mujeres más motivadas están atentas, y sin tomar anotaciones por escrito, guardan en la memoria aquello que les puede servir en sus hogares. Porque no todas tienen huerto, manifiestan, y algunas de estas ya no ponen cuidado a la charla y se levantan para volver a la cocina y preparar los platos y cubiertos en las mesas largas donde luego compartiremos la comida, o dedican toda su atención a los hijos que trajeron con ellas. Las más indiferentes no hacen ni una cosa ni la otra: hablan entre ellas algo más apartadas o repasan las revistas de compra por catálogo de meses pasados.

Un poco antes de terminar de hablar sobre los abonos, la comida está lista, y ahora sí que se desvía casi toda la atención hacia quienes están en la cocina. Termina la charla y las

mujeres inundan la mesa, donde comparten asiento y espacio con los niños, que son llamados a reunirse con ellas para comer. Entre cuatro o cinco vamos sirviendo la comida, sobre hojas de plátano que adornan los platos; hoy pescado al vapor con verduras, y un montoncito de farofa, hecha con fariña revuelta con sofrito de cebolla y pimentón, muy sazonado, a lo que acompaña un casabe enrollado relleno de mermelada de guayaba y un jugo de piña, dulce naturalmente pero endulzado al más puro estilo leticiano. Aunque las mujeres son muchas, alcanzan en los bancos, algo que en algunos talleres no ocurre y optan por sentarse en el suelo con sus platos en la mano, sin que parezca representar un problema para la mayoría. Antes de comenzar a comer, las muchachas encargadas de la cocina explican la receta del día, paso a paso, a todas las mujeres que estamos alrededor de la mesa, y se ven constantemente interrumpidas por los comentarios de quienes le han preparado, compartiendo puntos de vista o maneras diferentes que conocen de preparar los mismos ingredientes. Ya algunas han empezado a comer, y yo misma no me demoro en degustar tan atrayente plato.

He notado que cuando hay más asistentes que cucharas, las más atrevidas comen con la mano, sea cual sea el alimento y la forma en que esté preparado. A mí siempre me brindan cubierto, pero yo lo rechazo cediéndolo a quién tímidamente lo pide, y trato de demostrar que soy capaz de comer con la mano igual que ellas. Ante esto, no faltan las risas, y alguna que otra mirada de desaprobación proveniente de quien nunca antes ha comido así y no suelta su cuchara. Pero en general, percibo que no es extraño para muchas de ellas el comer así, con las manos, y que incluso tienen sus técnicas aprendidas o improvisadas para agarrar los alimentos más escurridizos, como los granos de farofa, o para llevarse los caldos a la boca: apoyados por pedazos de casabe o de yuca, según lo que acompañe a la receta del momento. Se nota la práctica porque no hacen reguero y no se manchan las manos más de lo necesario, al contrario de lo que me ocurre a mí.

Este es el momento en que más se habla de la comida de manera explícita, y da pie a preguntar, desde mi posición de investigadora pero también como persona ajena al contexto amazónico hasta hace poco (apenas llevo dos años en la región), sobre las preferencias o sobre los conocimientos previos de cómo preparar esos alimentos.

Como la comida ha sido preparada en grandes cantidades, siempre hay opción a repetir, y las mujeres no tienen reparo en demandar un segundo plato para comer ahí mismo o para llenar sus portacomidas y lleva a casa, para compartir con los miembros de la familia que no han asistido al taller. En un rato, las ollas quedan vacías y las tripas llenas.

Algunas mujeres comentan que si tienen los ingredientes a la mano, al día siguiente preparan la receta aprendida (o la modalidad de receta aprendida, porque casi todas manejan la cocina con productos de la región) para practicar y dar a probar en sus hogares.

Antes de partir a sus quehaceres diarios (a los que por estos tres meses se añade el asistir al taller), cada mujer lava una a una su plato, su vaso y su cubierto (cuando han dispuesto de él) y lo dejan amontonado con el resto para facilitarnos el recoger la cocina. Las más comprometidas ayudan a fregar las ollas y recipientes utilizados, mientras las muchachas de la cocina van recibiendo los delantales de quienes van marchando o limpiando las mesas y barriendo el lugar. Se puede ver un trabajo en equipo que funciona bastante bien, pues en un momento la cocina está limpia, y las últimas mujeres van despidiéndose de nosotras, que ya estamos cargando con los corotos para llevar al próximo taller.

- **Nuestra alimentación como patrimonio cultural**

En el marco del que corresponde al quinto módulo del proyecto CuNa, me he encargado de dictar el taller que habla de la alimentación como patrimonio cultural. Ha sido a través de estas charlas que más he podido indagar directamente con las mujeres acerca de sus conocimientos y preferencias culinarias, compartiendo en un trato que pretende ser horizontal mis experiencias con la comida amazónica.

Aunque intento sentarme con ellas en cada uno de los barrios donde dicto el taller, no siempre la disposición de la sala lo permite (por ejemplo, en La Esperanza los bancos no son móviles), pero sobre todo porque ellas la organizan como un auditorio mirando en

dirección de quién va hablar, y a veces el tratar de hacer un círculo o redistribuirlas para que todas nos veamos las caras es muy difícil.

Empiezo la charla presentándome, pues no todas las mujeres han asistido a todos los talleres y algunas no me conocen. Además, es la primera vez que tengo oportunidad de participar en los del 11 de Noviembre y El Porvenir. Aunque identifican que hablo diferente, algunas se sorprenden de que sea de España, lugar que muy pocas conocen y no todas ubican. Yo les cuento brevemente sobre cómo llegué al Amazonas, y cómo me quedé, que estoy investigando en Soberanía Alimentaria para mi tesis de la universidad y que este espacio que estamos compartiendo va a hacer parte de ello, si no tienen inconveniente.

Como desconocen el concepto de Soberanía Alimentaria, les explico qué es, qué relación tiene con la cultura alimentaria y por qué supone algo importante para ellas, usando un lenguaje cercano y que pienso pueden entender sin dificultad. Trato de incluirlas en la charla, de que participen espontáneamente preguntando de manera retórica sobre algunas cuestiones, y al principio la timidez de hablar en público las asalta. Relajo el ambiente con alguna broma, haciendo notar que en corrillos bien que saben hablar, y con el fin de que cojan confianza para hacerlo –es lo que pretende el taller, que compartan sus experiencias – les pongo un breve video que grabó la documentalista Alba Mora en Barrio Nuevo en 2009, donde una familia tikuna proveniente de un resguardo en La Pedrera cuenta las dificultades que han encontrado en la vida en la ciudad, y se mencionan algunos aspectos relacionados con los alimentos.

Después de esto ya es más fácil arrancar a hablar, y vamos conversando sobre la procedencia de cada una (de quienes quieren hablar, siempre es algo voluntario), de cómo llegaron a la ciudad y cómo les ha cambiado la alimentación. A quienes siempre han vivido en Leticia, les pregunto sobre cómo este espacio urbano se ha ido transformado y qué implicaciones ha tendido para sus vidas y su forma de comer. A través de esto, voy construyendo un discurso que haga reflexionar sobre la importancia de la comida en nuestras vidas, más allá de nutrirnos, con todas las implicaciones que tiene en el tejido social. También hablamos de una comida más apropiada, para el

entorno y para nosotras, y de los beneficios de comer los productos de la región, en cada temporada.

A continuación hablamos de las maneras de prepararlos, de la riqueza cultural de la Amazonia, y de la gran diversidad que hay de entender la gastronomía. Se habla de los alimentos indígenas tradicionales, que casi todas conocen, y ellas se encargan de explicar a las que se encuentran por primera vez con estas comidas. Algunas –y algunos – se aventuran a presentarse como indígenas y cuentan de las perspectivas desde su cultura particular, sobre todo cuando interviene la compañera Grecia, que es uitota de un resguardo en El Encanto y se declara orgullosa de pertenecer a su pueblo. Para el taller del 11 de Noviembre (cocina de la que se encarga ella) invitamos a su tía, que vive en una comunidad cerca de Leticia, y nos explicó sobre la preparación de la kawana⁶⁹ y nos relató un mito uitoto sobre el origen de los alimentos.

A las mujeres les gusta escuchar cuando cuento sobre mis primeros encuentros con la comida amazónica, y las dificultades que se me presentaban al no conocer las frutas o los pescados y no saber cómo hay que prepararlos o comerlos. Se sorprenden enormemente cuando digo que en España no existe la yuca ni el plátano, pues son la base de su alimentación, y que no tenemos ninguna de las frutas que ellas más consumen. No falta en cada taller quien pregunta con asombro “Y entonces, ¿de qué comen?”. Esta conversación también da pie a que las mujeres que no son amazónicas comentan su proceso de conocer la comida, o la de los maridos que son de fuera de la región y que al principio veían la fariña como pienso para pollos y ahora no pueden pasar un solo almuerzo sin ella.

Aprovechando la temática del módulo, la receta que se prepara esa semana es indígena: mazamorra de pescado (preparado como lo hacen los tikunas), fariña, yuca cocinada, ensalada de frutas de temporada (piña, mango, papaya y uva caimaronana) y como bebida kawana de piña. El objetivo es valorar estas recetas tradicionales, que bien ellas conocen o han comido alguna vez, o bien están conociendo ahora, y mostrar que es una comida

⁶⁹. Ver Golosario.






nutritiva, sabrosa, fácil de preparar y con una importancia cultural. Siempre se han dado discusiones acerca de cómo preparar estas recetas, pues hay gran conocimiento y variedad. Quienes son tikunas, no tienen la kawana como bebida, sino el masato, que se prepara de manera diferente, y explican a las demás las diferencias en su elaboración.


Cuando llega el momento de degustar la comida, la conversación sigue, y el ambiente se relaja más, porque la disposición de las asistentes alrededor de la mesa da pie a charlas más informales en grupos más reducidos y normalmente se sienten más cómodas para hablar.

Después de este taller, no sólo las mujeres me sienten más cercana y han adoptado una actitud más familiar conmigo, sino que entre ellas mismas también se conocen mejor, a pesar de ser vecinas y compartir otros espacios, pero donde no han hablado sobre estos temas. En los siguientes talleres a los que asisto, la confianza es mayor y se me incluye en chanzas y chismes con gran naturalidad.


ADEREZO 7. Redes de intercambio en base a los cuadros de parentesco de las tres familias











LEYENDA:

-  En Leticia (casco urbano)
-  En la carretera o el río (municipio de Leticia o municipio de Puerto Nariño)
-  En corregimientos
-  En el interior del país
-  En otros países

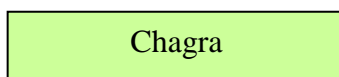
 Cultura múltiple

 Separación

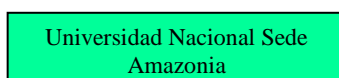
 Defunción

	Comparten alimentos en el hogar
	Preparan alimentos fuera del hogar
	Intercambia semillas
	Participa en la chagra
	Intercambio / Regalo
	Encomienda
	Compra/vende
	Baile o celebración
	Come en puesto en la calle / restaurante
	Trabaja con alimentos
	Otra relación

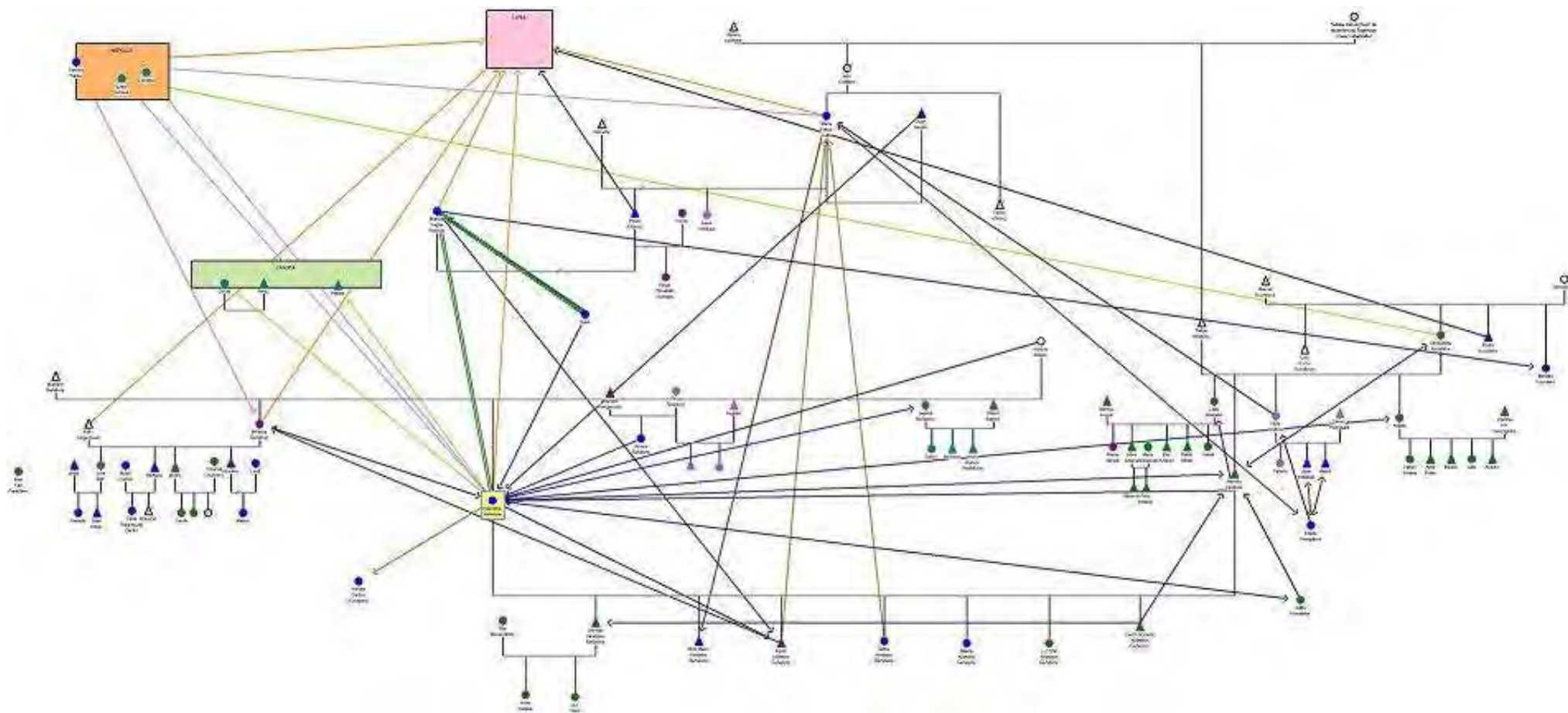
 CAPIUL

 Chagra

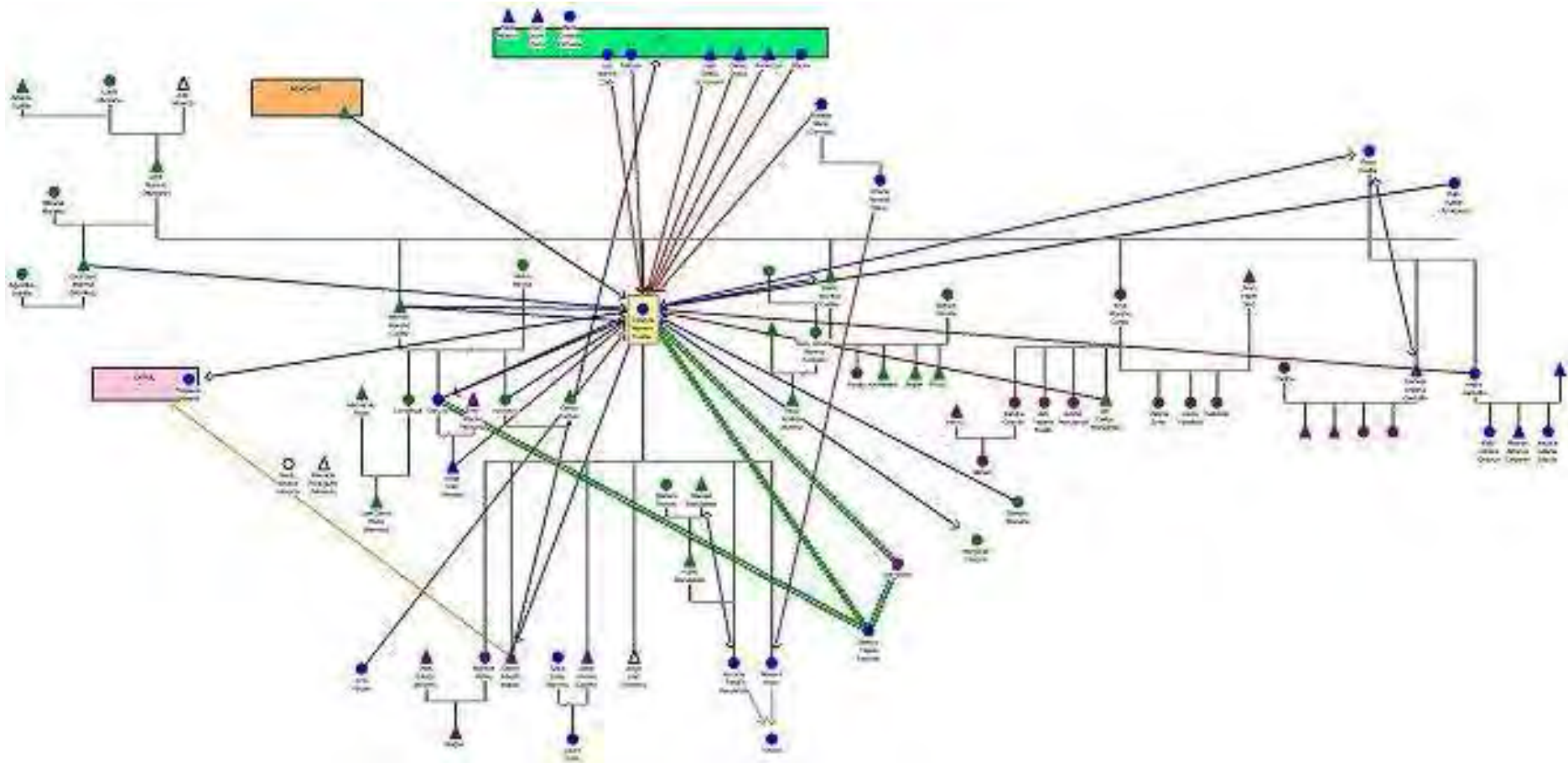
 Mercado

 Universidad Nacional Sede Amazonia

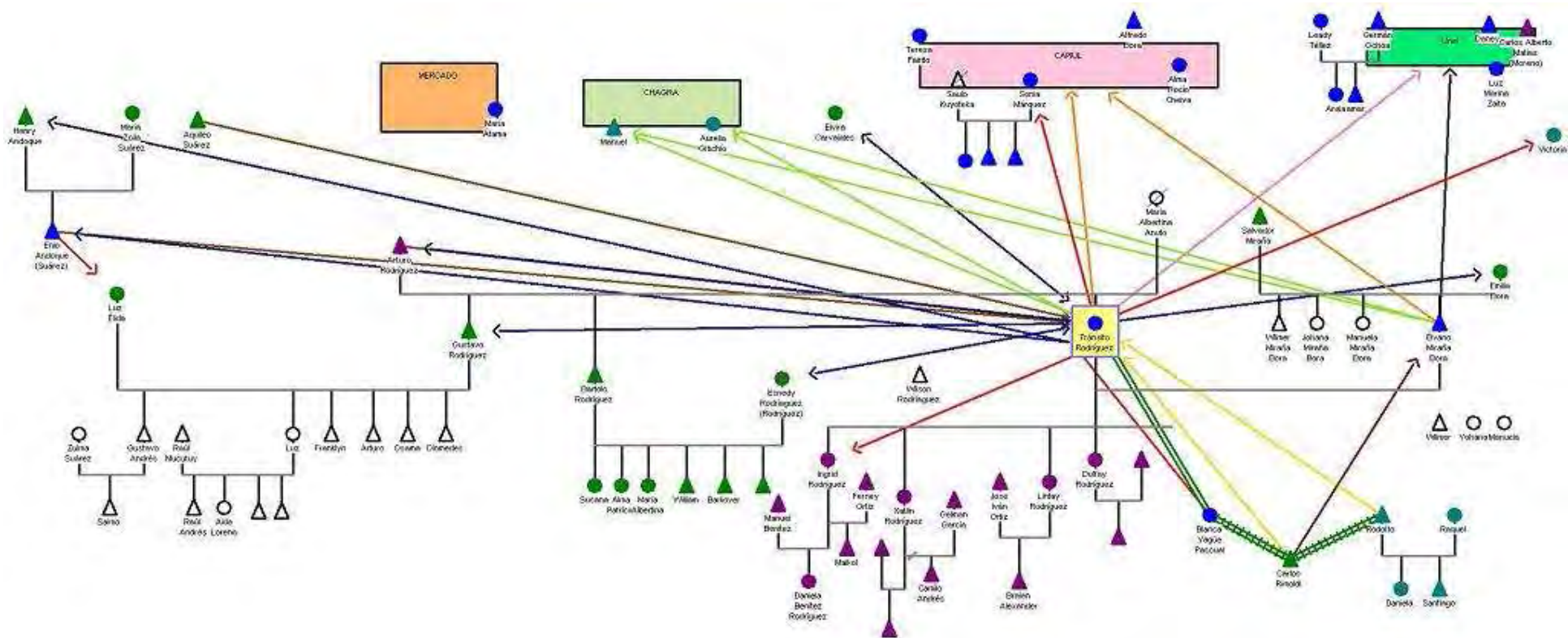
Cuadro 1. Red alimentaria alrededor de Palestina Ñeñetofe



Cuadro 2. Red alimentaria alrededor de Yolanda Moreno



Cuadro 3. Red alimentaria alrededor de Tránsito Rodríguez



ADEREZO 8. DESCRIPCIÓN ETNOGRÁFICA: Un día en el mercado indígena de Leticia.

Este texto está basado en las notas de campo recogidas entre agosto y octubre de 2011. En ese momento el mercado indígena en Leticia tiene lugar todos los sábados en los alrededores del Parque Orellana, hacia la bajada del puerto que queda enfrente de los billares.

Al salir de casa a las seis de la mañana, el sol ya empieza a calentar las calles semidesiertas del sábado, y en dirección al Parque Santander el ronquido dormido de las motos se confunde con los sonidos matutinos de los pájaros que ya han despertado. Al llegar a la esquina que baja hacia el puerto, se puede observar la aglomeración de gente que empieza a concentrarse alrededor de los vendedores, en contraste con lo solitario de las calles más apartadas del centro.

Son muchas las cosas que llaman la atención al mirar por primera vez al mercado indígena, por ser tan diferente de los otros mercados como la plaza de Leticia que se encuentra más abajo, y donde se trata de una construcción para servir específicamente a la venta de alimentos. Allí, como en los mercados de otras ciudades, los puestos de cada vendedora o vendedor están delimitados claramente, casi siempre porque el espacio ha sido dividido con pequeños muros y mostradores que separan un comercio de otro. Sin embargo, el mercado indígena que acababa de aparecer a mi vista daba la impresión de ser totalmente espontáneo, puesto que estas divisiones no existían, y parecería más bien que un grupo de gente se ha detenido a un lado de la calle, a la entrada del parque, sin ningún orden establecido a vender sus productos. Pero cuando uno observa bien, y visita con frecuencia el mercado, en seguida se entiende la distribución como algo nada casual y que se repite un sábado tras otro.

La mayoría de indígenas que vienen a vender sus productos en este día son de las comunidades a lo largo de la carretera, pero también de aquellas a orillas del río Amazonas y de los Lagos. Sin embargo, algunas de estas personas, en su mayoría Ticuna, también venden los productos de sus chagras y la faraña que elaboran en otros

días de la semana, y tal vez por eso sea que se colocan a continuación de los puestos convencionales que suben del puerto, sobre el muro que continua hasta el final del parque. Bajo coloridas sombrillas y sentadas sobre sillas de plástico, las mujeres esperan detrás de sus productos a que algún comprador se interese por ellos. Cuando el puesto es de algún hombre, o las acompañan en la jornada junto a niños pequeños, los hombres suelen permanecer de pie. Al llegar a la esquina del parque, encontramos a un grupo de mujeres en semicírculo, algo más ruidosas que el resto, que hablan entre ellas en lengua y que ríen mientras conversan con los clientes; son uitotas de los km 6 y 9. Es allí a dónde me dirijo en primer lugar para empezar mis compras, puesto que estas mujeres siempre tienen yomeniko a primera hora; el casabe propio uitoto, más amarillo y compacto que los otros, de textura muy diferente y por supuesto, con otro método de elaboración, añadiendo agua y envuelto en hoja de plátano.

En lo que parecería el centro del grupo se encuentra Teresa Faerito, que es quién antes vende siempre su casabe y el yomeniko que trae al mercado. Ella es la única que se sienta sobre una silla, pero el resto de mujeres reposan en cuclillas o, en todo caso, sobre un bordillo o pequeños bancos en los que esta postura se mantiene. Al ser temprano, casi



todos los compradores son también indígenas, y es frecuente oír hablar en lengua a la gente, entre los familiares o los del mismo pueblo. Al principio, cuando no me conocían, y llegaba las primeras veces al mercado, notaba como bromeaban algunas personas sobre mí, sin maldad, pero en lengua y entre risas. Con el tiempo, he pasado a conocer algunas palabras en uitoto, y ahora soy capaz de entender un trozo de una conversación entre Teresa y una mujer menuda a la que parece conocer; le está explicado que de lo que busca “no hay”.

Foto 46: Teresa Faerito vendiendo su casabe en el mercado. Septiembre de 2011. Fuente: Paula Elisabeth Estrada

Ha sido ya un tiempo comprando aquí, por lo que muchas de las mujeres que vienen a vender sus productos ya me conocen, y la recocha ha pasado a un plano más cómplice conmigo. Por eso Teresa me saluda con una sonrisa y no duda en recurrir a mi para ver si le puedo cambiar un billete bastante grande que le ha dado un cliente: 20.000 pesos. Y es que allí hay que ir preparado para comprar de acuerdo al ritmo del mercado: son productos que no se venden en grandes cantidades, que no pasan de los 5.000 (una torta de casabe, por ejemplo, o una piña bien grande), y debido a esto, las vendedoras y vendedores rara vez tienen cambio de más de 10.000. Y aunque yo no tengo suficiente para solucionar el problema de Teresa, las compras que voy a hacer al grupo pueden ayudar a conseguir la plata suficiente para devolver al cliente.

Y es que aunque no se compre todo a la misma persona, no hace falta ir pagando a cada una del grupo: se habla con todas, a cada una se le compra lo que interesa: aquí el yomeniko, a ella la piña, un par de envueltos de yuca a la que está más alejada; todo se va juntando en la misma bolsa, que yo traigo siempre al mercado, y se paga a una sola persona. Después entre ellas se reparten lo que les corresponde. Esto es algo muy práctico para el comprador, pero parecería farragoso para ellas, debido a el lío que podría suponer el estar constantemente haciendo cuentas y acordarse qué se vendió y quién recibió el dinero. Sin embargo, uno enseguida se da cuenta de que tienen claro cómo es la vuelta, y que al trabajar juntas, incluso no siendo de la misma familia, tienen la confianza de cobrar más adelante lo que ha quedado pendiente. Por eso no me preocupa el pagar a Teresa por los productos que he llevado, procedentes de distintas mujeres del grupo, pues sé con certeza que estoy en realidad entregando a cada una su plata.

Antes de despedirme, alcanzo a oír cómo otra señora comenta sobre el baile de esa noche, en el kilómetro 7. A lo largo de la mañana me doy cuenta de que es el tema de conversación en el mercado, y motivo por el cual las mujeres de esta comunidad no han llegado hoy hasta Leticia; tienen mucho que preparar para el baile. No falta quién me pregunta si yo también voy a asistir.

A continuación, me dispongo a conseguir unas buenas sartas de mojojjoy, que no siempre es fácil. Es por eso también que hay que llegar a primera hora. No sé si es

porque me siento más cercana a la gente del Takana como paso mucho tiempo allí, pero prefiero comprarles a ellos que a los ticunas de Umariacu que llegan los sábados con grandes fuentes de mojoyo vivo para vender, sartas de los mismos y aceite en frasquitos. Llamam la atención porque se sitúan separados, justo en la esquina, y son los únicos del lado brasilero de los que tengo noticia que vienen a vender a Colombia, al mercado indígena. También es llamativo el que son hombres, casi siempre exclusivamente, los que integran este grupo. Pero las sartas de mojoyo que yo busco son las de la larva pequeña, y la gente del Takana suele traer este producto. Ellos lo venden rápido, la sarta al mismo precio y los vivos más baratos que los hombres de Umariacu.

Cuando llego donde la gente del Takana, en la diagonal que entra hacia el parque, ya pocas sartas les quedan. Están precisamente comentando que sus mojoyos sí son los buenos, “de puro canangucho, los de verdad”, mientras que los que venden los brasileros “ni se sabe de qué palma son”. Lo que es seguro es que mucha gente los prefiere, porque vienen, como yo, a comprarles a ellos.

Sólo cuando llego más tarde en la mañana y no encuentro otras personas vendiendo el mojoyo, compro a los ticunas de Umariacu. Pero hoy es todavía temprano, y puedo llevarme las últimas dos sartas que les quedan a la gente del Takana, a los que no puedo evitar preguntar por el estado de la carretera que parte de la principal hasta dónde ellos viven: se encuentra en tan mal estado que el colectivo últimamente no entra hasta el final de camino. Hace tiempo que les prometieron que la asfaltarían, pero ese momento no llega, y como con las lluvias el camino se hace muy inaccesible para el vehículo colectivo, ellos tienen que caminar hasta la carretera principal cargando todos sus productos. El día que el transporte no llega hasta el Takana, mucha gente no viene al mercado, sobre todo si son mujeres mayores, pues el camino es largo y la carga pesada. Además llegan tarde y parece no merecerles la pena. Como la situación no cambia, todos los sábados se escucha algún comentario referente a la carretera, y hay algunos hombres implicados en el asunto, como Bolívar, que acostumbran a llegar los sábados a ver quién vino e informar de las últimas noticias de la gobernación.

Por la misma zona en que se ubica la gente del Takana, tengo entendido que también tienen su puesto los del kilómetro 14, que me han dicho suelen tener milpeso. Pero pregunto, y no han venido. Una señora vestida de blanco, en cuclillas, me informa de que todavía no es temporada, que tengo que esperar todavía un tiempo. Observo sus manos mientras doblan el casabe, un casabe bien blanco que por lo grande cuesta trabajo meter en la bolsa negra que la compradora ayuda a abrir, mientras intercambian palabras que no entiendo ni sé con certeza a qué lengua pertenecen.

A esta hora no es raro encontrar compañeros de la universidad que también vienen a hacer sus compras al mercado indígena, porque es donde pueden encontrar productos elaborados por ellos que de otra manera les costaría más trabajo conseguir. Además, tienen relación con las vendedoras y los vendedores, puesto que algunos han estado vinculados a proyectos en los que los estudiantes o trabajadores de la Nacional han estado implicados. Así que no es raro, como hoy, coincidir con algún compañero con el que me detengo a charlar un momento, sobre las mismas y otras cuestiones de las que hablo con la gente del mercado. Y es también en este momento que llegan la mayoría de compradores no indígenas, y que no están tan interesados en conseguir éste o aquél tipo de casabe o el mejor mojoy, sino que suelen comprar frutas y verduras más nada.

Después de hacer otras compras, de regreso de la calle que baja del mercado indígena hacia el puerto, donde se consigue el pescado fresco, hay un gran tumulto en la esquina del parque. Pasan un poco de las ocho de la mañana, y el número de personas llegando al mercado es mayor. También las motos, que no dudan aparcar justo delante de los puestos, estorbando tanto a compradores como a vendedores. Pero la aglomeración es alrededor de los vendedores de mojoy. Cuando me acerco, descubro de qué se trata: es un pequeño grupo de turistas que camino del puerto han hecho una parada en el mercado para curiosear la comida "exótica" de los indígenas, donde el mojoy es la mayor atracción. Pero a su vez, los turistas son una atracción para la gente del mercado: personas de todo tipo los rodean, sonriendo ante su reacción al ver los gusanos como parte de menú. Tanto vendedores como mototaxistas los animan a probarlos, vivos, intentando convencerles de que es así como también se comen. Alguno incluso hace la demostración, bajo la mirada de cuatro o cinco cámaras que enseguida salen de sus

fundas para inmortalizar el acontecimiento. Pero también algunos mototaxistas sacan su celular para tomar una foto, entre risas, no sé muy bien si al mojoy o a los turistas. Éstos preguntan por los tarros de aceite, y son muchos los que contestan explicando las propiedades del aceite de mojoy, tan buen remedio para problemas pulmonares, dando consejos sobre su utilización. Al cabo de un rato, los turistas siguen al guía que les conduce hacia el puerto, para otro día de tour por el río, y la actividad del mercado se ralentiza un poco, volviendo a la normalidad. Y en ese momento hace su aparición un personaje conocido, caminando a grandes zancadas entre la gente. Para los leticianos se trata de algo ya cotidiano, y aunque yo no lo conozco también identifico con facilidad a Kapax, pues su fama le precede y es tema de conversación para el recién llegado a Leticia. Me pregunto si la sesión fotográfica habría continuado de encontrarse los turistas todavía aquí.



Foto 47. Turistas fotografiando a un mototaxista comiendo mojoy.

Antes de regresar a casa con la compra hago un repaso a los productos que se ofrecen, a las frutas de temporada que en este día puedo encontrar, y a lo que me pueda hacer falta a lo largo de la semana. El dale dale ya se ha terminado, acabó la temporada, y el copoazú todavía se puede conseguir pero algo caro. La yuca no falta, así como el plátano verde o maduro. La gente de los lagos, y de las comunidades de la playa, traen sobre todo frutas (ahora hay abundante granadilla), verduras y fariña, mientras que de los kilómetros, junto con alguna fruta, traen otros productos derivados de la yuca, como casabe o almidón, ají, mojoy y otros. No se acostumbra a ver animales vivos aparte de

esta larva de cucarrón, aunque de vez en cuando alguien trae una gallina para vender. Y el pescado tampoco es frecuente, a no ser que sea ya asado en una sarta de hoja de plátano. Abundan también frutas de palmas según la temporada, y aún alcanzo a comprar dos bolsas de chontaduro. En una ocasión una señora había traído carne de monte ahumada, y la vendía medio a escondidas. Pero la compraron rápido, indígenas también, y antes de salir del mercado ya se la estaban comiendo.

Alrededor de estos puestos se hacen lugar los carritos de comida y vendedores de otras cosas, aunque el espacio está destinado casi en su totalidad a los alimentos. Aún así, se pueden encontrar muebles de madera elaborados por peruanos, y de vez en cuando algo de artesanía, aunque más con fines prácticos que decorativos: una uitota de la carretera trajo un día un cesto que había trabajado adornándolo para venderlo en Leticia, pero bien robusto para cargar con un peso considerable.

Aunque se puede comprar comida caliente en estos puestos de arepas o empanadas, muchas veces veo a la gente en el mercado compartiendo alimentos de los propios que tienen destinados a la venta, bien sea abriendo una bolsa de chontaduro para el grupo, bien comprando una sarta de mojoyoy para compartir con compañeras de venta y compradores, como estaba haciendo Teresa en el momento que he pasado a su lado, y no ha dudado en ofrecerme uno acompañado de un pedazo de su casabe, que debía haber guardado para este fin, porque sus tortas y su yomenico ya se habían terminado. En ese momento estaban discutiendo con dos compradoras el método que utilizaba cada una para reblanecer el casabe ya pasados unos días, y acabaron hablando de cómo preparar otros alimentos. En una mañana se pueden aprender muchas cosas.

Lo curioso es que un muchacho que vendía botellas con miel a unos metros, y que no estaba vendiendo mucho, había decidido colocar su producto en el mismo puesto de Teresa, imagino que esperando mayores ventas debido a la posición que parece tener en el mercado esta señora.

Ya me disponía a regresar a casa, cargando con cuidado la mochila con la comida en la cesta de la bicicleta, haciéndome paso entre el tráfico de motos que a estas horas ya

bajaban numerosas camino del puerto; mucha gente ya no camina, sino que hace las compras directamente desde su moto, sin necesidad de bajarse siquiera para hacer la compra en los puestos que hay en la cuesta. Eso es algo que sería imposible en la parte interna del mercado indígena, en el camino que se dirige al parque, no sólo por el acceso, sino también por la postura de las vendedoras y vendedores que haría difícil la comunicación y el intercambio.

En una última mirada antes de ponerme en marcha, distingo las bolsas plásticas en manos de las mujeres que o bien para llamar la atención de compradores o para espantar posibles insectos (o las dos cosas) parecen decirme adiós al agitarse de manera intermitente sobre los productos que todavía quedan por vender.

OTROS RECETARIOS

ACCIÓN SOCIAL. 2010. *Fiilosofía ReSA*. Bogotá: Agencia Presidencial Para La Acción Social y La Cooperación Internacional –Acción Social.

ACOSTA M., Luis E.; PEÑA V., Clara P. y MAZORRA V., Augusto. (Eds.). 2006. *Cultura culinaria de los pueblos indígenas del Amazonas. El municipio de Leticia*. Leticia: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI.

ACOSTA M., Luis E.; PEÑA V., Clara P. y MAZORRA V., Augusto. (Eds.). 2006. *Aportes del programa RESA a la Seguridad Alimentaria de los pueblos indígenas del Amazonas. Municipio de Leticia*. Leticia: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI.

ACOSTA, LE; PÉREZ, MN; JURAGARO, LA; NONOKUDO, H; SÁNCHEZ, G; ZAFAMA, ÁM; TEJADA, JB; COBETE, O; EFAITEKE, M; FAREKADE, J; GIAGREKUDO, H; NEIKASE, S. 2011. *La chagra en La Chorrera: más que una producción de subsistencia, es una fuente de comunicación y alimento físico y espiritual, de los Hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce. Los retos de las nuevas generaciones para las prácticas culturales y los saberes tradicionales asociados a la biodiversidad*. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI. Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera – AZICATCH.

AGUILAR, Lorena. BRICEÑO, Gustavo. VALENCIANO, Ilesie. 1999. *Quien Busca... Encuentra: Elaborando Diagnósticos Participativos Con Enfoque De Género*. Unión Mundial Para la Naturaleza. Fundación Arias para la paz y el progreso humano, Costa Rica.

AGUILAR, Lorena. 2007. *¿Por qué las mujeres están ausentes en el manejo y conservación de la biodiversidad?*. En: *Mujeres Indígenas, Territorialidad y Biodiversidad en el Contexto Latinoamericano*. DONATO, Luz Marina; ESCOBAR, Elsa Matilde; ESCOBAR, Pía; PAZMIÑO, Aracely y ULLOA, Astrid (editoras). Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia - Fundación Natura de Colombia - Unión Mundial para la Naturaleza - UNODC - Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito.

AGUIRRE BAZTÁN, Ángel (ed.). 1995. *Etnografía: metodología cualitativa en la investigación sociocultural*. México: Alfaomega Marcombo.

ALCALDÍA MUNICIPAL DE LETICIA. 2008. *Plan de desarrollo municipal "De la mano con la comunidad" 2008-2011*. Leticia: Alcaldía Municipal de Leticia.

ALCALDE, Ana Rosa. 2006. *Herramientas para la integración del enfoque de género en los proyectos de cooperación*. En: CARBALLO DE LA RIVA, Marta (coord.). *Género y desarrollo. El camino hacia la equidad*. Madrid: Instituto Universitario de Desarrollo y Cooperación; Catarata.

ALGRANTI, Leila Mezan y ASFORA, Wanessa. 2012. *Apresentação*. En: *Dossiê: Gênero e Alimentação*. Campinas: Revista do Núcleo de Estudos de Gênero – Pagu.

ANTEQUERA, Nelson. 2008. *La difícil cuestión de ser indígena en la ciudad*. En: *VillaLibre número 3*. Cochabamaba: Centro de Documentación e Información de Bolivia.

APONTE MOTTA, Jorge. 2011. *Leticia y Tabatinga: Transformación de un espacio urbano fronterizo en la Amazonia*. Tesis presentada para optar por el grado de: Magíster En Estudios Amazónicos. Leticia: Universidad Nacional de Colombia.

ARCILA NIÑO, Óscar Hernando. 2011. *La Amazonia colombiana urbanizada: un análisis de sus asentamientos humanos*. Bogotá: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – Sinchi. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

BEARDSWORTH, Alan y KEIL, Teresa. 1997. *Sociology on the Menu. An invitation to the study of food and society*. London: Routledge.

BECKER, Bertha K. 2005. *Geopolítica da Amazônia*. Estudos Avançados 19 (53).

BELAUNDE, Luisa Elvira. 2001. *Viviendo bien. Género y fertilidad entre los airo-pai de la amazonía peruana*. Lima :CAAP, BCRP.

BELAUNDE, Luisa Elvira. 2005. *El Recuerdo de Luna: Género, sangre y memoria entre los pueblos amazónicos*. Lima: Fondo Editorial de la Facultad de Ciencias Sociales, UNMSM.

BERTRAM VILÁ, Miriam. 2005. *Cambio Alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México.

BONILLA MALDONADO, Daniel. 2010. *Indígenas urbanos y derechos culturales*. (...)

BOURDIEU, Pierre. CHAMBOREDON, Jean-Claude y PASSERON, Jean-Claude. 1976. *El oficio del sociólogo*. Siglo XXI, Madrid.

BRÍÑEZ PÉREZ, Ana Hilda. 2002. *Casabe: símbolo cohesionador de la cultura uitoto*. Bogotá: Ministerio de Cultura.

CALLE, Ángel. 2003. *Los nuevos movimientos globales*. Papeles del CEIC número 7. CEIC (Centro de Estudios sobre la Identidad Colectiva), Universidad del País Vasco.

CALLE, Ángel. 2005. *Nuevos movimientos globales*. Edición 2009: Editorial Laboratorio Educativo, Caracas.

CAÑADA, Ernest. (2006). *La Soberanía Alimentaria en el Mundo*. Materiales sobre la Soberanía Alimentaria. Barcelona: Eudalter.

CARRASCO HENRÍQUEZ, Noelia. 2004. *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile*. Versión borrador de tesis doctoral. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona, Facultat de Lletres, Departament d' Antropologia Social i Cultural.

CARRASCO HERÍQUEZ, Noelia. 2007. *Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos*. Revista Estudios Sociales. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Volumen 16, Número 30.

CASTRO SUÁREZ, Hernando & GALÁN RODRÍGUEZ, Sandra. 2003. *Conocimiento y majeno del bosque. Los Uitoto en la Amazonía colombiana*. Resumen del artículo publicado en el No. 20 de la Revista *Semillas*, agosto de 2003. En: *Biodiversidad. Sustento y Culturas*. No. 38, octubre 2003. Editan: REDES. GRAIN.

CHAPETÓN CASTRO, Marcia Paola. 2009. *Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Amazonas*. En: *Notimani* nº16. Leticia: Universidad Nacional de Colombia-Sede Amazonia.

CHAVES, Margarita y NOVA, Giselle. 2012. "*Dinámicas indígenas urbanas en la Amazonia-Orinoquia colombiana. Un estudio exploratorio sobre movilidad espacial, migración y desplazamiento indígena*". Proyecto de investigación presentado al Banco de Proyectos 2013 del Instituto Colombiano de Antropología e Historia - ICANH.

COHN, Avery; COOK, Jonathan; FERNÁNDEZ, Margarita; REIDER, Rebecca y STEWARD, Corrina (Eds.). 2006. *Agroecología y la lucha para la soberanía alimentaria en las Américas*. Londres: International Institute for Environment and Development IIED.

COLLER, Xavier. 2000. *Estudio de casos*, Cuadernos Metodológicos 30, CIS, Madrid.

CONCEJO MUNICIPAL DE LETICIA. 2008. *Plan de Desarrollo Municipal "De la mano con la comunidad 2008-2011"*. Leticia.

CONCEJO MUNICIPAL DE LETICIA. 2012. *Plan de Desarrollo Municipal "Por el desarrollo social de nuestro municipio 2012-2015"*. Leticia.

COSTA, Kelerson; GALARZA, Elsa y GÓMEZ, Rosario. 2009. En: PNUMA y OTCA. 2009. *La Amazonia: territorio, sociedad y economía en el tiempo*. En: GEO AMAZONIA. *Perspectivas del medio ambiente en la Amazonia*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Organización del Tratado de Cooperación Amazónica.

DE GRAINE, Igor. (sin fecha). *Antropología de la Alimentación: entre naturaleza y cultura*. Conferencia inaugural. (...).

DE LEÓN, Margarita. 1997. *Poder y empoderamiento de las mujeres*. Coedición de Tercer Mundo Editores, Fondo de Documentación Mujer y Género de la Universidad Nacional de Colombia . Bogotá

DEL POPOLO, Fabiana, OYARCE, Ana María y RIBOTTA, Bruno. 2009. *Indígenas urbanos en América Latina: algunos resultados censales y su relación con los Objetivos de Desarrollo del Milenio*. Notas de población N ° 86, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

DEPARTAMENTO PARA LA PROSPERIDAD SOCIAL. 2012. *Subdirección de seguridad alimentaria y nutrición*. Bogotá: DPS, Dirección de Programas Espaciales.

DERUYTTERE, Anne. (...). *Pueblos indígenas, globalización y desarrollo con identidad: algunas reflexiones de estrategia*. ...

DESMARAIS, Annette Aurélie. 2007. *La Vía Campesina. La globalización y el poder del campesinado*. Madrid: Editorial Popular.

DRESCHER, A. W. JACOPI, P. AMED, J. 2001. *Seguridad Alimentaria Urbana. Agricultura urbana, ¿una respuesta a la crisis?*. Revista Agricultura Urbana nº1.

DOMÍNGUEZ, Camilo. 2000. *Caquetá en el anillo de poblamiento amazónico*. En: ARCILA, Oscar , et al., *Caquetá, construcción de un territorio amazónico en el siglo XX*. Bogotá: Instituto Sinchi.

ESCOBAR, Arturo. 1998. *La invención del Tercer Mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Santafé de Bogotá: Editorial Norma S.A.

ESPINOSA CORTÉS, Luz María & DÍEZ-URDANIVIA CORIA, Silvia. (...). *Notas sobre la contribución de la mujer a la seguridad alimentaria de la unidad doméstica campesina*. (...)

ESPINOSA DE RIVERO, Oscar. 2009. *Ciudad e identidad cultural. ¿Cómo se relacionan con lo urbano los indígenas amazónicos peruanos en el siglo XXI?*. Bulletin de l'Institut français d'études Andines, 38 (1).

FAJARDO MONTAÑA, Darío. 2011. *En el umbral de una "crisis alimentaria"?* http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HLPE/En_el_umbral_de_una_crisis_alimentaria.pdf (Última consulta: 18 de diciembre de 2012).

FAO (Varios Autores). 1998. *Censos Agropecuarios y Género - Conceptos y Metodología*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

FAO. 2011. *Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria*. Publicado por el Programa CE-FAO "La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones". Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>

FERNÁNDEZ SUCH, Fernando. 2006. *Soberanía Alimentaria. Objetivo político de la cooperación del desarrollo en zonas rurales*. Barcelona: Icaria Editorial.

FISCHLER, Claude. 1995. *El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

FOLD, Niels y PRITCHARD, Bill. 2005. *Cross-continental food chains*. New York: Routledge.

FONTAINE, Laurent. 2001. *Intercambios de frontera y solidaridad social en La Pedrera, Amazonas*. En: C. FRANKY y C. ZÁRATE (Eds.). *IMANI MUNDO: Estudios en la Amazonía Colombiana*. Bogotá D.C.: Unibiblos.

FRANCO PATIÑO, Sandra Milena; TOBASURA ACUÑA, Isaías. 2007. *Familia, Soberanía Alimentaria y Medio Ambiente. Un caso de estudio*. Revista Luna Azul. Universidad de Caldas.

FRANCO et al. 2012. *Hacia un CONPES INDÍGENA amazónico. Construyendo una política pública integral para los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana*. Leticia: Ministerio del Interior y Justicia; Agencia Nacional de Hidrocarburos (ANH); Fondo Financiero de Proyectos de Desarrollo (FONADE); Organización de los Pueblos Indígenas de la Amazonia Colombiana (OPIAC); Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia.

FRIEDLAND, William H., 2005. *Commodity systems. Foward to comparative analysis*. En: FOLD, Niels y PRITCHARD, Bill. 2005. *Cross-continental food chains*. New York: Routledge.

GALARZA, Elsa. 2009. 3.5 *Asentamientos Humanos*. En: PNUMA y OTCA. 2009. *GEO AMAZONIA. Perspectivas del medio ambiente en la Amazonia*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Organización del Tratado de Cooperación Amazónica.

GÁLVEZ A., Aída y MALDONADO L., Carolina. 2007. *Perspectivas e la Antropología de la Alimentación en Colombia*. Ponencia sometida al Primer Foro La Cocina Mexicana es Ciencia(s), Tecnología(s), Cultura(s) e Identidad (es). México, D.F.

GARCÍA BURGOS, David. 2011. *Psicobiología de la conducta alimentaria: ¿por qué comemos lo que comemos?* 1ª edición. Curso Virtual. Universidad de Granada.

GEREFFI, Gary et al. 2008. *The governance structures of the U.S.A.-Based Food and Agriculture Value Chains and their Relevance to Healthy Diets*. Princeton, New Jersey: Healthy Eating Research Program, Robert Wood Johnson Foundation.

GOBERNACIÓN DEL AMAZONAS. 2012. *Plan de desarrollo Departamento del Amazonas 2012-2015*.

GÓMEZ, Damaris. 2006. *Construyendo identidades culturales alimentarias: una visión alternativa de la seguridad alimentaria*. (Tesis de pregrado para optar al título de socióloga), Bogotá, Universidad Nacional de Colombia.

GÓMEZ, Rosario; GALARZA, Elsa; ALONSO, Juan Carlos; ARMENTERAS, Dolores; MORALES, Mónica y SOUZA, Carlos. 2009. *Dinámicas en la Amazonia*. En: PNUMA y OTCA. 2009. *GEO AMAZONIA. Perspectivas del medio ambiente en la Amazonia*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Organización del Tratado de Cooperación Amazónica.

GÓMEZ, Emmanuel. 2010. *Del derecho a la alimentación a la autonomía alimentaria*. Dossier para el seminario de sustentabilidad. Otros Mundos Chiapas, AC.

GOODE, William y HATT, Paul. 1971. *Métodos de investigación social*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana.

GRAIN. 2006. *Soberanía Alimentaria y sistema alimentario mundial*. Revista Biodiversidad n° 47. En base al editorial de la revista Seedling de GRAIN en agosto de 2005.

GRAIN y ENTREPUEBLOS. 2008. *Introducción a la crisis alimentaria global*. Barcelona: GRAIN, Entrepueblos

GRATEROL, Beatriz y CAMACHO, Daniel. 2007. *Alimentos localizados, seguridad y soberanía alimentaria*. En: Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias. 2007. *CENIAP HOY No. 14*. Pto Ayacucho: CENIAP.

GRIFFITHS, Thomas. 1998. *Ethnoeconomics and native amazonian livelihood: culture and economy among the Nipóde-Uitoto of the Middle Caquetá Basin in Colombia*. Tesis de doctorado. University of Oxford. Trinity Term.

GRUPO SEMILLAS. 2007. *La IIRSA ¿Una propuesta integradora?*
<http://www.semillas.org.co/sitio.shtml?apc=h1-1--&x=20155185>

GUBER, Rosana. 2004. *La Etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Ed. Norma.

GUBER, Rosana. 2005. *El Salvaje Metropolitano. Reconstrucción de conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós.

GUILLAMON, Alex. 2008. *Cooperación y soberanía alimentaria en el contexto de la crisis global*, número 106 de la revista *Mientras tanto*.

GUILLAMÓN, Alex. 2009. *La Alimentación ¿Negocio o Derecho?. Claves para la Soberanía Alimentaria*. En: HERRERO, Amaranta y VILELLA, Mariel. 2009. *Las mujeres alimentan al mundo. Soberanía Alimentaria en defensa de la vida y el planeta*. Barcelona: Entrepueblos-Entrepobles-Entrepobos-Herriarte.

GUTIÉRREZ, Jorge. 2000. *Revolución Verde*. En: PÉREZ DE ARMIÑO, Karlos. 2000. *Diccionario de Acción Humanitaria y Cooperación al Desarrollo*. ICARIA y HEGOA.

GUTIÉRREZ REY, Franz; ACOSTA MUNÑOZ, Luis Eduardo y SALAZAR CARDONA, Carlos Ariel. 2004. *Perfiles Urbanos de la Amazonia Colombiana: un enfoque para el desarrollo sostenible*. Bogotá: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - Sinchi. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

GUTIÉRREZ REY, Franz. 2006. *Amazonia, ordenamiento, urbanización y cartografía*. En: XI Encuentro de Geógrafos de América Latina, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá: UNBIBLIOS.

HAMMEN, Maria Clara van der. 1992. *El manejo del mundo, Naturaleza y sociedad entre los yukuna de la Amazonia colombiana*. Tropembos, Bogotá.

HAUENSTEIN SWAN, Samuel. HADLEY, Sierd. CICHON, Bernadette. 2009. *¿De qué se alimenta el hambre? El impacto de los precios de alimentos en la desnutrición y la inseguridad alimentaria*. Barcelona: Icaria Editorial.

HEGOA y ACSUR-LAS SEGOVIAS. 2010. *Género en la Educación para el Desarrollo. Abriendo la mirada a la Interculturalidad, Pueblos Indígenas, Soberanía Alimentaria y Educación para la Paz*. HEGOA y ACSUR-LAS SEGOVIAS

HERNÁNDEZ-SÁNCHEZ, Homero L. 1983. *La Seguridad Alimentaria: un desafío para América Latina*. Nueva Sociedad, No. 65, pp. 53-57.

HERRERO, Amaranta y VILELLA, Mariel. 2009. *Las mujeres alimentan al mundo. Soberanía Alimentaria en defensa de la vida y el planeta*. Barcelona: Entrepueblos-Entrepobos-Herriarte.

HUBER, Ludwig. 2002. *Consumo, cultura e identidad en el mundo globalizado. Estudios de caso en los Andes*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

HURTADO, Lina María. 2005. *Pobreza y marginalidad urbanas en la Amazonia. Un estudio de caso de los asentamientos ubicados en zonas inundables*. Tesis presentada para optar por el grado de: MAGÍSTER EN ESTUDIOS AMAZÓNICOS. Línea de investigación Desarrollo Regional. Universidad Nacional de Colombia.

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, ICBF Seccional Amazonas. 2008. *Niñez indígena del Amazonas*. Bogotá D.C.: Editorial Kimpes Ltda.

KEEN, Brewstrer. 2006. *El Derecho a la Alimentación*. Revista Biodiversidad n° 47. En base al artículo publicado en The Ram's Horn n° 232 de agosto/septiembre de 2005.

LEÓN, Irene; SENRA, Lidia. 2009. *Las mujeres, gestoras de la Soberanía Alimentaria*. En: HERRERO, Amaranta; VILELLA, Mariel. 2009. *Las mujeres alimentan al mundo. Soberanía Alimentaria en defensa de la vida y el planeta*. Barcelona: Entrepueblos-Entrepobos-Entrepobos-Herriarte.

LONDOÑO SULKIN, Carlos David. 2012. *People of Substance. An Ethnography of Morality in the Colombian Amazon*. Toronto: University of Toronto Press.

MACHADO, Lía Osorio. 1999. *Urbanização e mercado de trabalho na Amazônia Brasileira*. Cadernos IPPUR, 1.

MACHADO CARTAGENA, Absalón. 2003. *Ensayos sobre seguridad alimentaria*. Red de Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria RESA. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

MADELEY, John. 2008. *Alimentos para todos. La necesidad de una nueva agricultura*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

MAHECHA, Dany. 2004. *La formación de Masa Goro "personas verdaderas"; pautas de crianza entre los macuna del Bajo Apaporis*. Tesis presentada para optar por el grado de: MAGÍSTER EN ESTUDIOS AMAZÓNICOS. Línea de investigación en Lingüística y Etnología Amazónica. Universidad Nacional de Colombia.

MAHECHA, Dany. 2008. *Del mito de la invisibilidad femenina a la complementariedad. Representaciones de lo femenino en la Amazonia colombiana*. Documentos ocasionales 9. Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia.

MALDONADO, Carolina. 2005. *Comiendo en Leticia: Aproximación a una etnografía de la Comida y la Alimentación en Amazonía*. Trabajo de Grado en Antropología. Facultad de Ciencias Sociales y Humanas. Medellín: Universidad de Antioquia. Calificación Meritorio (Inédito).

MEJÍA GUTIÉRREZ, Mario. 1979. *El sector primario en la economía de la Amazonia Colombiana*. Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia.

MEJÍA GUTIÉRREZ, Mario. 1993. *Amazonía Colombiana. Historia del uso de la tierra*. CORPES de la Amazonía.

MOLINA ECHEVERRI, Hernán. 2007. *Nuevos escenarios de vida indígena urbana: el caso de Bogotá*. Observatorio de Asuntos Indígenas, Revista *Etnias y Política*. Bogotá: Editorial Arthropos.

MONTAGUT, Xavier y DOGLIOTTI, Fabrizio. 2008. *Alimentos globalizados. Soberanía Alimentaria y comercio justo*. Barcelona: Icaria Editorial.

MONTAGUT, Xavier y VIVAS, Esther. 2009. *Del campo al plato. Los circuitos de producción y distribución de alimentos*. Barcelona: Icaria Editorial.

MONTAGUT, Xavier y VIVAS, Esther. 2009. *Supermercados, no gracias. Grandes cadenas de distribución: impactos y alternativas*. Barcelona: Icaria Editorial.

MORENO FLORES, Osbaldo. 2007. *Agricultura urbana: nuevas estrategias de integración social y recuperación ambiental en la ciudad*. Revista electrónica DU&P. Diseño urbano y Paisaje. Volumen IV, número 11. Centro de Estudios Arquitectónicos, Urbanísticos y del Paisaje. Universidad Central de Chile. Santiago de Chile.

MORRA, Linda G y FRIEDLANDER, Amy C. 2001. *Evaluaciones mediante Estudios de Caso*. Departamento de Evaluación de Operaciones del Banco Mundial (OED). Washington, D. C.

MOUGEOT, Luc J.A. 2001. *Agricultura Urbana: Concepto y definición*. Revista *Agricultura Urbana* n°1

MOUGEOT, Luc J. A. 2005. *Agropolis. The Social, Political and Environmental Dimensions of Urban Agriculture*. Gateshead: Earthscan. International Development Research Centre.

MUCHNIK, José. 2004. *Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social*. En: *Terrorios y sistemas agroalimentarios locales*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

MUGARIK GABE. 2006. VIII. *Estrategias de género para la Soberanía Alimentaria*. En: FERNÁNDEZ SUCH, Fernando. 2006. *Soberanía Alimentaria. Objetivo político de la cooperación del desarrollo en zonas rurales*. Barcelona: Icaria Editorial.

NAVARRETE, Patricia, CORREA HERNÁN, Darío y 2009. *Memorias Encuentro Nacional "Crisis alimentaria en Colombia: Acciones sociales para la defensa de la seguridad, autonomía y soberanía alimentaria"*. Bogotá: ARFO editores.

NEIRA ORJUELA, Fernando. *Participación laboral y autonomía femenina en un contexto de agricultura urbana*. En: *Estudios demográficos y urbanos*. Vol. 20, n° 3 (60).

NICHOLSON, Paul. 2008. *Prólogo*. En: MONTAGUT, Xabier y DOGLIOTTI, Fabrizio. 2006-2008. *Alimentos globalizados. Soberanía alimentaria y comercio justo*. Barcelona: Icaria Editorial.

NICHOLSON, Paul. 2006. *La Soberanía Alimentaria como derecho de los pueblos. Nuevas exigencias y retos para los actores de la cooperación*. En: FERNÁNDEZ SUCH, Fernando (coord.). 2006. *Soberanía Alimentaria. Objetivo político de la cooperación en zonas rurales*. Barcelona: Icaria Editorial

NIETO MORENO, V. 2006. *Mujeres de la abundancia*. (Tesis presentada para optar por el grado de: Magíster en Estudios Amazónicos). Línea de investigación Historias y Culturas Amazónicas. Universidad Nacional de Colombia, Sede Amazonia.

NIETO MORENO, Gloria Elisabeth. 2007. *Atizando el fogón. Mujeres indígenas y su relación vital con los alimentos*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia.

OLIVEIRA, José Aldemir de 2006. *A cultura, as cidades e os rios na Amazônia*. *Ciência e Cultura*. vol.58 no.3 São Paulo.

ORDOÑES DA GRAÇA, José G. La zona franca de Manaus-Brasil. En <http://www.iaea.org.ar/revistas/4/dagraca.pdf>

OYARCE y DEL POPOLO. 2009. *Hogar y familia indígenas en Bolivia, Chile y Panamá: Algunos hallazgos y su aporte a la recolección de la información censal*. Notas de población N ° 86, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

PADOCH, Christine; BRONDIZIO, Eduardo; COSTA, Sandra; PINEDO-VASQUEZ, Miguel; SEARS, Robin R. y SIQUEIRA, Andrea. 2008. *Urban Forest and rural cities: multi-sited households, consumption patterns, and forest resources in Amazonia*. En: *Ecology and Society* 13(2): 2.

PAJARES, Frank. 2007. *Los elementos de una propuesta de investigación*. Emory University. *Evaluar*, 7: Laboratorio de Evaluación Psicológica y Educativa.

PALACIO CASTAÑEDA, Germán. 2008. *Alimentos, género y medio ambiente en las comunidades indígenas, Leticia, Colombia*. Propuesta proyecto de investigación Colciencias. Manuscrito.

PALACIO CASTAÑEDA, Germán. 2010. *Alimentos, mujeres indígenas y medio ambiente. Un estudio en el Trapecio Amazónico*. Proyecto de investigación Colciencias. Manuscrito.

PASQUIS, Richard. 2006. *Mercado y medio ambiente: el caso de la soya en la Amazonía brasileña*. Iconos. Revista de Ciencias Sociales, num. mayo, pp. 47-56

PEÑA-VENEGAS, Clara Paricia. MAZORRA VALDERRAMA, Augusto. ACOSTA MUÑOZ, Luis Eduardo. PÉREZ RÚA, Mónica Natalia. 2009. *Seguridad alimentaria en comunidades indígenas del Amazonas: ayer y hoy*. Bogotá: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI.

PINEDA CAMACHO, Roberto. 2003. *La Casa Arana en el Putumayo. El caucho y el proceso esclavista*. Bogotá: Revista Credencial Historia. Edición 160.

PITNO, Luciana de Castro Souza. 2007. *Los problemas del mundo actual. Soluciones y alternativas desde la geografía y las ciencias sociales*. IX Coloquio Internacional de Geocrítica. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

PIZARRO CALLEJAS, Gabriel. 1980. *Estudio geosocial y económico de la Amazonia colombiana*. Bogota: UJTL.

PNUMA y OTCA. 2009. *GEO AMAZONIA. Perspectivas del medio ambiente en la Amazonia*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Organización del Tratado de Cooperación Amazónica.

PULEO, Alicia. 2011. *Ecofeminismo para otro mundo posible*. Madrid: Ediciones Cátedra, Universitat de València. Instituto de la Mujer.

RAMÍREZ, Manuel Álvaro. 2002. *Lineamientos para seguridad alimentaria: retos y perspectivas*. Fundación Universidad Autónoma de Colombia. Revista Economía y Desarrollo - vol. 1, N° 1.

RAISG (Red Amazónica de Información Socioambiental Georreferenciada). 2012. *Amazonía bajo presión*. São Paulo : Instituto Socioambiental.

RENGIFO VELASCO. 2012. *Plan de Acción Institucional 2012-2015 "Amazonia, un compromiso ambiental para incluir"*. Mocoa: Corpoamazonia.

REPÚBLICA DE COLOMBIA. 2007. *Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN)*. Documento COMPES Social 113. Bogotá: Consejo Nacional de Política Económica Social, Departamento Nacional de Planeación.

RIAÑO, Elisabeth. 2003. *Organizando su espacio, construyendo su territorio: transformaciones de los asentamientos Ticuna en la ribera el Amazonas colombiano*. Leticia: Universidad Nacional.

RIAÑO UMBARILA, Elisabet y SALAZAR CARDONA, Carlos Ariel. 2009. *Sistema urbano en la Región Amazónica colombiana. Análisis de la organización e integración funcional*. Bogotá: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - Sinchi. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

RIVERA FERRÉ, Marta G. 2008. *Soberanía Alimentaria: limitaciones y perspectivas*. En: Cátedra de Estudios sobre Hambre y Pobreza (CEHAP). 2008. *Derecho a la alimentación y Soberanía Alimentaria. Cátedra de Estudios de Hambre y Pobreza*. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.

RIVERA Ferre, Marta; SOLER Montiel, Marta; GARCÍA Fores, Estefanía y TAPIA, Nelson. 2011a. *Curso de Especialización en soberanía alimentaria y agroecología emergente. Módulo 1. Introducción a la soberanía alimentaria y la agroecología emergente*. Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) - Universidad de Córdoba (UCO).

RIVERA Ferre, Marta; RECOMPENSA, Lázaro Camilo; BINIMELLIS, Rosa; HERAS, María; GARCÍA Fores, Estefanía ; TAPIA, Nelson; SOLER Montiel, Marta y CALLE Collado, Ángel. 2011b. *Curso de Especialización en soberanía alimentaria y agroecología emergente. Módulo 1. Introducción a la soberanía alimentaria y la agroecología emergente Parte II. Soberanía Alimentaria. Una alternativa para reducir el hambre y la pobreza rural..* Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) - Universidad de Córdoba (UCO).

ROA AVEDAÑO, Tatiana. 2009. *Crisis alimentaria: amenazas riesgos*. <http://totumasymaracas.wordpress.com/2010/01/18/crisis-alimentaria-amenazas-y-riesgos/> (Última consulta: 18 de diciembre de 2012)

ROA AVEDAÑO, Tatiana; DARÍO CORREA, Hernán y GALEANO CORREDOR, Alejandro. 2010. *Primero la comida. Ingredientes para le debate sobre soberanía, seguridad y autonomía alimentaria en Colombia*. Bogotá: Corporación Ecofondo.

ROCA ORTIZ, Irene. 2008. *Del Chaco Boreal a la periferia urbana: Etnicidad Ayoreode en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra*. En: *VillaLibre número 3*. Cochabamaba: Centro de Documentación e Información de Bolivia.

RODRÍGUEZ MANZANO, Irene. 2006. *Sobre el término género*. En: CARBALLO DE LA RIVA, Marta (coord.). *Género y desarrollo. El camino hacia la equidad*. Madrid: Instituto Universitario de Desarrollo y Cooperación; Catarata.

ROMÁN, Gilma. 2007. *Formas de producción y conocimiento tradicional de las mujeres huitoto, Colombia*. En: *Mujeres Indígenas, Territorialidad y Biodiversidad en el Contexto Latinoamericano*. DONATO, Luz Marina; ESCOBAR, Elsa Matilde; ESCOBAR, Pía; PAZMIÑO, Aracely y ULLOA, Astrid (editoras). Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia - Fundación Natura de Colombia - Unión Mundial para la Naturaleza - UNODC - Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito.

ROSAS, Diana. 2004. *Reflexionando sobre la noción de mujer: una blanca entre mujeres letuama, matapí, yukuna y tanimuka del río Mirití-Paraná Amazonas*". Boletín de Estudios Amazónicos. Unidad de Post grado de Ciencias Sociales / Maestría en estudios Amazónicos, Universidad Nacional de San Marcos, Lima.

ROSSET, Peter. 2004. *Soberanía Alimentaria: un reclamo mundial del movimiento campesino*. Traducido por Adriana Latrónico y María Elena Martínez de: ROSSET, Peter. 2003. *Food Sovereignty: Global Rallying Cry of Farmer Movements*. Institute for Food and Development Policy Backgrounder vol. 9, no. 4, Fall 2003. http://www.odg.cat/documents/formacio/Sessio_1_juny_Document1_Ferran_Garcia.pdf (Última consulta: 18 de diciembre de 2012)

RUIZ ACOSTA, Miguel A. 2011. *La crisis agroalimentaria global y el nuevo ciclo de revueltas en la periferia mundial*. http://www.estudiosecologistas.org/index.php?option=com_content&view=article&id=53:la-crisis-agroalimentaria-global-y-el-nuevo-ciclo-de-revueltas-en-la-periferia-mundial&catid=8:ciencia-y-tecnologia-&Itemid=10 (Última consulta: 18 de diciembre de 2012)

RUMRRILL, Roger. 1982. *Amazonia Hoy. Crónicas de emergencia*. Iquitos: Centro de Estudios Tecnológicos de la Amazonia (CETA).

SÁNCHEZ, Luisa Fernanda. 2008. *Transplantar el árbol de la sabiduría: Malocas, maloqueros urbanos y comunidades de pensamiento en Bogotá*. RITA, n°1. Disponible en Línea: <http://www.revista-rita.com/content/view/26/50/>

SANTACOLOMA SUAREZ, A. M., y QUIROGA BAQUERO, L. 2009. *Perspectivas de estudio de la conducta alimentaria*. Revista Iberoamericana de Psicología: Ciencia y Tecnología, 2, 7-15.

SANTOS, Javier Alberto. 2002. *Orígenes, desarrollo y concepción de la Observación Participante en sociología*. Centro Interdisciplinario de Metodología de las Ciencias Sociales (CIMECS). Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

SATHLER, Douglas; MONTE-MÓR, Roberto L. y DE CARVALHO, José Alberto Magno. 2009. *As redes para além dos rios: urbanização e desequilíbrios na Amazônia brasileira*. Belo Horizonte: Nova Economia 19(1).

SATHLER, Douglas. 2012. *Cidades médias e redes urbanas na Amazônia Brasileira: especificidades e desequilíbrios regionais*. IV Encontro Nacional da ANPPAS. Belém.

SECRETARIA DE EDUCACIÓN. Gobernación del Amazonas. 1999. *Departamento del Amazonas: el hombre y su medio*. Leticia: Universidad Nacional de Colombia.

SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL AMAZONAS. 2005. *Plan Departamental de Salud Alimentaria - PDSA*.

SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL AMAZONAS. 2008. *Programa de Nutrición*. Datos del Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN) Departamental.

SEGRELLES, José Antonio. 2001. *Problemas ambientales, agricultura y globalización en América Latina*. En: Scripta Nova: Revista electrónica de geografía y ciencias sociales, ISSN 1138-9788, N.º. 5, 79-104, 2001.

SENDAS. 1998. *Género como categoría social*. En: Grupo Interinstitucional Género y Agricultura, Dossier: *Cómo aplicar el enfoque de género en los programas de desarrollo rural: Una recopilación bibliográfica*, Managua, Nicaragua.

SERJE, Margarita Rosa. 2002. *Palabras para desarmar. Una aproximación crítica al vocabulario de reconocimiento cultural en Colombia*. Siglo del Hombre Editores / Instituto de Antropología, Bogotá

SEVILLA GUZMÁN, Eduardo. 2004. *La Agroecología como Estrategia Metodológica de Transformación Social*. Documento Electrónico. Instituto de Sociología y Estudios Campesinos de la Universidad de Córdoba, España.

SPEDDING, Alison. 2006. *Metodologías cualitativas: Ingreso al trabajo de campo y redacción de datos*. En: YAPU, Mario (Coord.). 2006. *Pautas metodológicas para investigaciones cualitativas y cuantitativas en ciencias sociales y humanas*. La Paz: PIEB.

STAKE, Robert. 1998. *Investigación con el estudio de casos*. Madrid: Ediciones Morata.

SHIVA, V. 1991. *The violence of the Green Revolution. Third World Agriculture, Ecology and Politics*. London: Zed Books.

SHIVA, Vandana y MIES, María. 1998. *La praxis del Ecofeminismo. Biotecnología, consumo y reproducción*. Barcelona: Icaria Editorial.

SILIPRANDI, Emma. 2000. *Ecofeminismo: contribuições e limites para a abordagem de políticas ambientais*. *Agroecología e Desenvolvimento Rural Sustentável*, v.1, n.1, p.61 - 71, jan./mar.

SILIPRANDI, Emma. 2003. *Políticas de Alimentação e gênero: desafios para uma maior equidade*. En: FARIA, Nalu y NOBRE, Miriam (orgs.). *A produção do viver*. São Paulo: SOF, (Cadernos Coleção Sempre Viva).

SILIPRANDI, Emma. 2009. *Mulheres e Agroecologia: a construção de novos sujeitos políticos na agricultura familiar*. Tese de Doutorado. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Desenvolvimento Sustentável.

SILIPRANDI, Emma y GARCÍA FORÉS, Estefanía. 2011. *Curso de Especialización en soberanía alimentaria y agroecología emergente. Módulo 3. Herramientas y metodologías de evaluación para la Soberanía Alimentaria. Tema 3. Enfoque de género y Ecofeminismo*. Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) - Universidad de Córdoba (UCO).

SILIPRANDI, Emma. 2013. *Soberanía alimentaria y ecofeminismo*. En: CUÉLLAR, CALLE Y GALLAR. *Procesos hacia la soberanía alimentaria. Perspectivas y practicas desde la agroecología política*. Barcelona: Icaria.

TANSEY, Geoff y RAJOTTE, Tasmin. 2008. *The future control of food. A guide to international negotiations and rules on intellectual property, biodiversity and food security*. Londres: Earthscan.

TOBÓN, Marco y ZORIA, José. 2012. *Línea Base Situacional Amazonas*. En: FRANCO et al. 2012. *Hacia un CONPEP INDÍGENA amazónico. Construyendo una política pública integral para los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana*. Leticia: Ministerio del Interior y Justicia; Agencia Nacional de Hidrocarburos (ANH); Fondo Financiero de Proyectos de Desarrollo (FONADE); Organización de los Pueblos Indígenas de la Amazonia Colombiana (OPIAC); Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia.

TORO SÁNCHEZ, Francisco Javier; GAGLIARDINI, Giuliana serena. 2006. *La seguridad alimentaria y la FAO: Una revisión crítica de los informes sobre "El estado mundial de la agricultura y la alimentación"*. *Revista bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales (Serie Documental Geo Crítica)*. Vol. XI , nº 637. Universidad de Barcelona.

TREMINIO CH., Reynaldo. 2004. FAO. *Experiencias en agricultura urbana y periurbana en América Latina y el Caribe. Necesidades de políticas e implicación institucional*. Oficina Regional para América Latina y el Caribe, Santiago de Chile.

TRUJILLO OSORIO, Catalina. 2008. *Entre selva y mercado: exploración cuantitativa de los ingresos en hogares indígenas*. En: *Imanimundo III. Tierra y Agua en la Amazonia*. Bogotá: Instituto Amazónico de Investigaciones Imani. Universidad Nacional de Colombia - Sede Amazonia.

URIANA, Remedios. 2007. *Caracterización de huertas tradicionales wayúu colombianas: la mirada de una mujer construyendo un tejido social*. En: *Mujeres Indígenas, Territorialidad y Biodiversidad en el Contexto Latinoamericano*. DONATO, Luz Marina; ESCOBAR, Elsa Matilde; ESCOBAR, Pía; PAZMIÑO, Aracely y ULLOA, Astrid (editoras). Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia - Fundación Natura de Colombia - Unión Mundial para la Naturaleza - UNODC - Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito.

VAN DER HAMMEN, Maria Clara. 1992. *El manejo del mundo: Naturaleza y sociedad entre los Yucuna de la Amazonía Colombiana*. Bogotá: TROPENBOS.

VÉLEZ ORTIZ, Germán Alonso & VÉLEZ GARCÍA, Antonio José. 1999. *Sistema agroforestal de las chagras indígenas del Medio Caquetá*. TROPENBOS Colombia.

VIVAS, Esther. 2008. *El movimiento por un comercio justo: debates y desafíos*. En: Número 106 de la revista *Mientras tanto*. Barcelona: Icaria Editorial.

VIVAS, Esther. 2009. *Primera Parte: Los entresijos del sistema agroalimentario mundial*. En: MONTAGUT, Xavier y VIVAS, Esther. 2009. *Del campo al plato. Los circuitos de producción y distribución de alimentos*. Barcelona: Icaria Editorial.

VIVAS, Esther. 2011. *Soberanía Alimentaria: la agricultura y la alimentación en nuestras manos*. INGURU GAIK 2. Bilbo: Manu Robles-Arangiz Institutua.

VIVERO, J.L. 2009. *El hambre en América Latina: desde los derechos humanos hasta la soberanía alimentaria*. Revista *Éxodo* n° 97, Febrero. Pp. 10-17. Madrid.

VV.AA. 2001. *Dossier Foro Mundial sobre soberanía alimentaria, La Habana, Cuba, 3-7 de septiembre de 2001*. Edita: CERAI (Centro de Estudios Rurales y Agronómicos Internacional)

VV.AA. 2002. *Información Básica Departamental. Amazonas*. Departamento Nacional de Planeación. República de Colombia

VV.AA. 2008. *Estatuto Aduanero de Colombia. Decreto 26.85 del 28 de diciembre de 1999*. DIAN

VV.AA. 2008. *Red para la Superación de la Pobreza Extrema, JUNTOS*, Leticia.

VV.AA. 2008. *Acuerdo No. 011 de 2008. Plan de Desarrollo del Municipio de Leticia "de la mano con la comunidad 2008–2011"*. Concejo Municipal de Leticia.

VV.AA. 2008. *Declaración del encuentro nacional: "Crisis alimentaria en Colombia, acciones sociales para la defensa de la soberanía y autonomía alimentaria"*. Bogotá D.C.: Grupo semillas.

VV.AA. 2009. *GeoAmazonia. Perspectivas del Medio Ambiente en la Amazonia*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA). Organización del Tratado de Cooperación Amazónica. Universidad del Pacífico, Lima, Perú.

VV.AA.2010. *Análisis y diagnóstico del cluster Leticia y Puerto Nariño*. Fundación UNWTO Themis

VV.AA. 2010. *Primero la comida. Ingredientes para el debate sobre soberanía, seguridad y autonomía alimentaria en Colombia*. CENSAT-Agua Viva.

VILLALIBRE. 2008. *Etnografía urbana. La perspectiva del actor*. Presentación *Villa Libre número 3*. Cochabamaba: Centro de Documentación e Información de Bolivia.

VIVAR QUIROZ, Karla. 2008. *Identidad étnica y migración. El caso de los zoquitecos migrantes establecidos en Ecatepec, Estado de México*. En: *VillaLibre número 3*. Cochabamaba: Centro de Documentación e Información de Bolivia.

WILBERS, Joanna. HOVORKA, Alice. Van VEENHUIZEN. 2004. *Género y Agricultura Urbana*. En: *Revista Agricultura Urbana*, n°12

WOOD, Allan. 2001. *Sostenibilidad, reproducción y desarrollo*. Notimani n°9. Informativo de la Universidad Nacional, Sede Leticia, Instituto Imani.

ZAPATA ACHA, Sergio. 2006. *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: Universidad San Martín de Porres.

ZÁRATE, Carlos (Ed.). 2012. *Espacios urbanos y sociedades transfronterizas*. Leticia: Universidad Nacional de Colombia.

RECETARIOS AUDIOVISUALES

INDÍGENAS URBANOS. Cambio Cultural y Urbanización en la Amazonia.
Colombia, 2009

Dirigido y producido por Alba Mora Roca

Sonido: Carlos Davalos Barbabosa

Editora: Alba Mora Roca

Consultor etnográfico: Enric Cassú Camps

Duración: 8 min.

HD Native. Sony PMWEX1.

www.indigenasurbanos.info

WEBGRAFÍA O RECETARIO VIRTUAL

CENSAT - Agua Viva (Amigos de la Tierra - Colombia): www.censat.org

<http://www.censat.org/areas-de-trabajo/10031-soberania-alimentaria>

Colectivo mercado juntos: <http://www.mercandojuntos.blogspot.com/>
<http://www.mercandojuntos.blogspot.com/2009/08/seguridad-soberania-o-autonomia.html>

Comunidad Andina: <http://www.comunidadandina.org/>

Conservación Internacional Colombia: <http://www.conservation.org.co/>

Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo:
<http://www.cloc-viacampesina.net>

Corpoamazonia: <http://www.corpoamazonia.gov.co/>

DPS: <http://www.dps.gov.co>

Familias en Acción:
http://www.dps.gov.co/Ingreso_Social/FamiliasenAccion.aspx

Fundación Caminos de Identidad (FUCAI): <http://www.fucaicolombia.org/>

Fundación Gaia Amazonas: <http://www.gaiamazonas.org>

Fundación Omacha: <http://www.omacha.org>

Gobernación del Amazonas: <http://www.amazonas.gov.co>

Gobierno de Brasil: <http://www.brasil.gov.br>

ICBF: <http://www.icbf.gov.co>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO): www.fao.org

SALSA (Ecofondo): <http://salsa.ecofondo.org.co/>

ReSA:<http://www.dps.gov.co/contenido/contenido.aspx?catID=424&conID=162&pagID=1014>

Vía Campesina: www.viacampesina.org

