



IISUABJO



CONAHCYT

CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA “BENITO JUÁREZ” DE OAXACA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SOCIOLÓGICAS**

**MAESTRÍA EN SOCIOLOGÍA
INSCRITA EN EL SNP CONAHCYT**

5° GENERACIÓN (2021 - 2022)

**METODOLOGÍAS TRANSDISCIPLINARIAS Y PLURALIDAD EPISTÉMICA EN “COCINA
COLABORATORIO: UN PROTOTIPO MULTIACTORAL DE SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS
INTERCULTURALES AGROALIMENTARIOS MÁS JUSTOS, SUSTENTABLES Y RESILIENTES” EN
SANTO DOMINGO TOMALTEPEC, OAXACA.**

**TESIS QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRA EN SOCIOLOGÍA**

PRESENTA:

LCDA. CLARISA PÉREZ CAMARGO

COMITÉ TUTORIAL:

DIRECTORA: DRA. YOLANDA JIMÉNEZ NARANJO

LECTORAS: DRA. VIRGINIA GUADALUPE REYES DE LA CRUZ

DRA. PATRICIA BALVANERA LEYVA

LECTORA SUPLENTE: DRA. GLADYS KARINA SÁNCHEZ JUÁREZ

OAXACA DE JUÁREZ, OAX. DICIEMBRE 2023

**DECLARACIÓN PARA TRABAJOS DE TITULACIÓN DE POSGRADO,
INSCRITOS EN EL PROGRAMA NACIONAL DE POSGRADOS DE CALIDAD
(PNPC) AHORA DENOMINADO SISTEMA NACIONAL DE POSGRADO (SNP)**

MAESTRÍA EN SOCIOLOGÍA

La tesis de maestría es el resultado de las investigaciones realizadas por la autora a excepción de aquellos apartados en donde se citan, y con ello reconocen la información tomada de otras fuentes de consulta.

Clarisa Pérez Camargo fue financiada durante su posgrado por los recursos otorgados por el CONAHCyT, bajo la asignación de una beca número **790017..**

Se garantiza la originalidad, rigor metodológico y la ética profesional con que se desarrolló dicho trabajo, siendo que este fue analizado por el programa COMPILATIO, para contribuir a erradicar el plagio, además de una revisión minuciosa en contenido y estructura por parte de la Dra. Yolanda Jiménez Naranjo y el jurado asignado por el Posgrado.

Que para **dar cumplimiento** a:

Lineamientos Jurídicos de Ciencia Abierta del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT), del 20 de julio del 2017; acuerdo CC 4/I-O/2017. Que especifica:

DÉCIMO QUINTO. TRABAJOS FINALES Y TRABAJOS PARA LA OBTENCIÓN DE GRADO

Las instituciones y centros de educación e investigación depositarán, de manera automática y libre, las tesis y tesinas en sus repositorios institucionales, sin el consentimiento expreso de su autor, bajo las condiciones señaladas en esta sección; el Repositorio Nacional cosechará las tesis y tesinas de manera automática y general.

DÉCIMO SEXTO. AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR TRABAJOS FINALES Y TRABAJOS PARA LA OBTENCIÓN DE GRADO

Como fue mencionado en el lineamiento anterior, las tesis y tesinas profesionales, por ser trabajos públicos por naturaleza, no requieren la autorización del autor para que sean depositadas en los repositorios, o en cualquier plataforma de conocimiento de las Instituciones Académicas que emiten los títulos correspondientes. De considerarlo necesario, y a criterio de las instituciones, éstas podrán incluir los nombres de los autores cuando sus trabajos estén disponibles en el repositorio institucional correspondiente.

Ley de Ciencia y Tecnología e Innovación 2022

Capítulo X Del Acceso Abierto, Acceso a la Información Científica, Tecnológica y de Innovación y del Repositorio Nacional

Artículo 65. Por Acceso Abierto se entenderá el acceso a través de una plataforma digital y sin requerimientos de suscripción, registro o pago, a las investigaciones, materiales educativos, académicos, científicos, tecnológicos y de innovación, financiados con recursos

públicos o que hayan utilizado infraestructura pública en su realización, sin perjuicio de las disposiciones en materia de patentes, protección de la propiedad intelectual o industrial, seguridad nacional y derechos de autor, entre otras, así como de aquella información que, por razón de su naturaleza o decisión del autor, sea confidencial o reservada.

*Artículo 67. El Acceso Abierto y el Acceso a la Información Científica, Tecnológica y de Innovación, tendrán la finalidad de fortalecer la capacidad científica, tecnológica y de innovación del país para que el **conocimiento universal esté disponible, a texto completo y en formatos digitales** a los educandos, educadores, académicos, investigadores, científicos, tecnólogos y población en general.*

*Artículo 69. Los investigadores, tecnólogos, académicos y **estudiantes de maestría, doctorado y posdoctorado**, cuya actividad de investigación sea financiada con recursos públicos o que hayan utilizado infraestructura pública en su realización, **por decisión personal podrán, depositar o en su caso autorizar expresamente el depósito de una copia de la versión final aceptada para publicar en Acceso Abierto a través del Repositorio Nacional**, comprobando que ha cumplido con el proceso de aprobación respectivo, lo anterior bajo los términos que al efecto establezca el CONACyT.*

Código de Buenas Prácticas del Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC)

Capítulo segundo, inciso 6. Sobre la productividad académica del programa de posgrado, que a la letra dice:

***Lineamiento 3.** La generación y/o aplicación del conocimiento plasmadas en los documentos de las tesis de los programas de posgrado de la institución, estarán disponibles **mediante acceso abierto** a los sectores de la sociedad, como parte de las acciones de difusión de las instituciones.*

Clarisa Pérez Camargo da consentimiento a la Universidad Autónoma “Benito Juárez” de Oaxaca, para que la tesis esté disponible en el Repositorio Institucional, bajo los términos que marcan las leyes mencionadas.

Oaxaca de Juárez, Oaxaca 20 de noviembre de 2023



Clarisa Pérez Camargo

CVU: 1107612

Nombre de la tesis: Metodologías transdisciplinarias y pluralidad epistémica en “cocina colaboratorio: un prototipo multiactoral de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes” en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca.

Resumen

La presente disertación nos ofrece un análisis teórico-metodológico desde la perspectiva pluralmente epistémica al proyecto “*Cocina Laboratorio: un prototipo de construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes*” en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. Para la realización de esta investigación se retomaron elementos sistémicos de análisis bibliográfico a la documentación global del prototipo, decisión tomada durante el periodo SARS COVID-19. Se analizan los aportes de las metodologías transdisciplinarias y su contribución en los proyectos multiactorales no extraactivos que inciden en la soberanía alimentaria. Los referentes elegidos por su significación a los proyectos de dicha naturaleza se imprimen en materiales editoriales dirigidos *por y para* la comunidad, como recuperación de experiencias y valoración de co-autorías en el aprendizaje intergeneracional.

Abstract

The dissertation presents a theoretical and methodological analysis of "Colaboraty Kitchen" from a plural epistemic perspective. The research utilized systemic elements of bibliographic analysis applied to the project's global documentation, a decision made during the SARS COVID-19. The contributions are analyzed in transdisciplinary methodologies and their impact on non-extractive multi-actor projects affecting food sovereignty. References chosen for their relevance to such projects are printed in editorial materials aimed at the community, such as experience recovery and assessment of co-authorship in intergenerational learning.

Palabras claves: pluralismo epistémico, transdisciplina, socioecología, sistema.

Key words: epistemic pluralism, transdisciplinary, socioecology, system.

Agradecimientos

Gracias a la Dra. Yolanda Jiménez Naranjo, quien siempre abogó por mí y no se rindió en los momentos cruciales, sin su dedicación, no habría llegado a buen puerto.

Agradezco a mis profesores y profesoras durante el proceso formativo de esta maestría. Con su guía he ampliado un horizonte pedagógico de experiencia y aprendizaje.

Agradezco a Jadira Marín Montoya, quien en el transcurso de este posgrado se volvió un referente inigualable de vida, orgullo y aprecio, una hermana.

Agradezco a la hermosa gente de Santo Domingo Tomaltepec quienes siempre tuvieron un espacio para compartir experiencias, desde sus mesas, parcelas y casas. Mis jóvenes cronistas, la riqueza culinaria de nuestras cocineras tradicionales, el honrado trabajo de la comunidad de agricultoras, la cooperatividad de autoridades y cada persona que dio un gesto, un recuerdo, una palabra de aliento cuando lo necesité.

Al proyecto de Cocina Colaboratorio, que facilitó mi inmersión en campo y por el cual se ha realizado este proyecto.

Al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCyT) le agradezco la beca recibida durante este programa de posgrado, inscrito al Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) ahora denominado Sistema Nacional de Posgrado (SNP).

Dedicatoria

Gracias, mamá.

Gracias, malenita.

Gracias: rirri, beba, flaco.

Por soportar mis locuras, y a la vez, creer en ellas.

A la familia que vio por mí: mis ancestras y linaje precedente.

A las amigas que cruzaron conmigo esta travesía.

Y el nuestro, un amor imposible.

Hoy termino un viaje.

Índice

| | |
|--|-----|
| Lista de ilustraciones..... | 1 |
| Lista de anexos..... | 2 |
| Introducción..... | 3 |
| CAPÍTULO 1. PLANTEAMIENTO DE INVESTIGACIÓN | 7 |
| 1.1 Fundamentación general | 7 |
| 1.2 Justificación | 10 |
| 1.3 Objetivos | 14 |
| 1.3.1 Objetivo general | 14 |
| 1.3.2 Objetivos específicos | 14 |
| 1.4 Antecedentes del proyecto Cocina Colaboratorio | 15 |
| 1.5 Contextualización..... | 21 |
| 1.6 Cocina Colaboratorio frente al COVID | 32 |
| CAPÍTULO 2. METODOLOGÍA | 37 |
| CAPÍTULO 3. MARCO TEÓRICO | 43 |
| 3.1 Pluralismo epistémico y decolonización | 43 |
| 3.1.1 Horizontalidad y extractivismo académico..... | 50 |
| 3.2 Cocina y poder colonial..... | 56 |
| 3.2.1 Cocina y género | 63 |
| 3.3 Transdisciplina en socioecología | 70 |
| 3.4 Investigación Acción Participativa | 82 |
| 3.4.1 Acción sin daño..... | 90 |
| 3.5 Agencia..... | 97 |
| 3.6 Sistemas y socioecología..... | 108 |
| CAPÍTULO 4. ANÁLISIS DE REFERENTES | 116 |
| 4.1 La práctica creativa en Cocina Colaboratorio | 116 |
| 4.1.1 Archivo biocultural vivo | 129 |
| 4.2 Material editorial..... | 137 |
| 4.2.1 Diseño de metodologías participativas para llegar a acuerdos | 147 |
| 4.2.2 Guía práctica para la elaboración de narrativas..... | 160 |
| 4.2.3 Recetarios..... | 169 |
| 4.2.4 Manual de construcción de estufa ahorradora de leña..... | 176 |
| 4.2.5 Mejoramiento y regeneración de suelos con técnicas agroecológicas..... | 189 |
| CAPÍTULO 5. CONCLUSIONES | 200 |
| 5.1 Conclusiones generales | 200 |

| | |
|--|-----|
| 5.2 Material editorial del proyecto | 215 |
| 5.3 Recomendaciones | 218 |
| Bibliografía | 221 |
| ANEXOS | 227 |

Lista de ilustraciones

| | |
|--|-----|
| Ilustración 1 Portada y contraportada. Página 1 y 29 seriadas en documento original | 148 |
| Ilustración 2 Señalética de diversidad. Página 4 y 19 seriadas en documento original. | 149 |
| Ilustración 3 Prácticas de bioseguridad. Página 5 seriada en documento original..... | 151 |
| Ilustración 4 Objetivo. Página 9 seriada en documento original..... | 151 |
| Ilustración 5 Consentimiento de colaboradores. Página 11 seriada en documento original. | 152 |
| Ilustración 6 Consentimiento de colaboradores. Página 12 seriada en documento original. | 154 |
| Ilustración 7 Decoración del pan. Página 20 seriada en documento original..... | 156 |
| Ilustración 8 Horneado, segunda parte. Página 22 seriada en documento original. | 157 |
| Ilustración 9 Degustación. Página 27 seriada en documento original..... | 159 |
| Ilustración 10 Portada de la guía práctica. Página 1 seriada en documento original. | 163 |
| Ilustración 11 Definición de narrativa. Página 3 seriada en documento original..... | 164 |
| Ilustración 12 Segundo paso. Página 7 seriada en documento original. | 165 |
| Ilustración 13 Tercero paso. Página 9 seriada en documento original. | 166 |
| Ilustración 14 Elementos de la narrativa. Página 12 seriada en documento original. | 167 |
| Ilustración 15 Elementos de intencionalidad. Página 14 seriada en documento original..... | 168 |
| Ilustración 16 Plantilla para el libro. Fuente: Cocina Colaboratorio (2021) | 175 |
| Ilustración 17 Diseño de cubiertas del Manual de construcción de estufa..... | 178 |
| Ilustración 18 Créditos y portada Manual de construcción de estufa..... | 179 |
| Ilustración 19 Introducción | 181 |
| Ilustración 20 Dibujo de estufa ahorradora y objetivo. | 182 |
| Ilustración 21 Antecedentes y materiales. | 183 |
| Ilustración 22 . Trazo de estufa. | 184 |
| Ilustración 23 Fotografías y pasos..... | 185 |
| Ilustración 24 Uso y mantenimiento de estufa. | 188 |
| Ilustración 25 Diseño de cubiertas Mejoramiento y regeneración de suelo con técnicas agroecológicas..... | 189 |
| Ilustración 26 Introducción e historia..... | 193 |
| Ilustración 27 Prácticas desarrolladas en Oaxaca..... | 195 |
| Ilustración 28 Lombricomposteo en Oaxaca..... | 196 |
| Ilustración 29 Cosecha de lombrices y bocashi..... | 197 |

Lista de anexos

| | |
|---|-----|
| Figura 1 Taller de Narrativas Expandidas. (2022). Clarisa Pérez Camargo | 227 |
| Figura 2 Taller de Narrativas Expandidas. (2022). Alejandro Soto | 227 |
| Figura 3 Taller de Narrativas Expandidas. (2022). Alejandro Soto | 228 |
| Figura 4 Presentación del equipo ante autoridades comunales. (2022)..... | 228 |
| Figura 5 Entrega de recetarios a cocineras de la comunidad. (2022) Alejandro Soto..... | 229 |
| Figura 6 Entrega de recetarios acompañados de flores (2022) Alejandro Soto | 229 |
| Figura 7 Comunidad de agricultoras, parcela de Maribel (2022) Clarisa Pérez Camargo | 230 |

Introducción

Cocina Colaboratorio un prototipo de construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes es un proyecto multiactoral que se fundamenta en la investigación acción participativa (IAP) y colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad (CTS) con el objetivo de contribuir a la soberanía alimentaria en tres comunidades piloto, que a su vez representan la implementación de medidas en pequeña, mediana y gran escala: Loma Bonita, Selva Lacandona Chiapas; San Gregorio Atlapulco, Xochimilco, CDMX y mi región de estudio, Santo Domingo Tomaltepec, Valles Centrales de Oaxaca.

El interés nacido por investigadores, creativos y miembros de la comunidad se ha consolidado gracias al financiamiento académico federativo e internacional por medio de los estímulos PAPIIT UNAM 2001120 y M0037-2019-305527 FORDECYT, FOREFRONT PRONACE, CONABIO, así como subvenciones enfocadas al producto del Archivo Biocultural Vivo por medio del Premio William Bullock en Museología Crítica, desde el MUAC, *Architecture And Development*, *WUR (Madelon)* que demandan una matriz de indicadores a resolver en la valoración de incidencia en contextos situados.

Cocina Colaboratorio ha permitido una inserción de comunidades de investigación estudiantiles, académicas y de gestión social o cultural con una adecuada aceptación dentro de las poblaciones donde se ejecutan acciones de conservación del entorno. De esta forma, me integré en el proyecto Cocina Colaboratorio de Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca desde el año 2021, en una etapa convulsa dentro del escenario global y social durante el confinamiento por el fenómeno epidemiológico SARSV- COVID-19. Debido a que las condiciones sanitarias mermaron las posibilidades de integrarme a un trabajo permanente en

la localidad de estudio, se consideró que mi participación dentro y para el proyecto pudiera versar en el análisis centrado en el aspecto teórico, como una de mis fortalezas disciplinarias.

Mi *locus* de enunciación corresponde a una investigadora que inevitablemente secunda el aparato argumentativo filosófico, que en el ejercicio escritural de las experiencias adquiridas se vuelve hacia la abstracción. Si bien considero necesario habitar una región de las ciencias que sospeche del colonialismo, no dejo de apostar por dar cuenta de otras prácticas de vida que tienden a reivindicarse a través del uso de las estrategias argumentativas que dispone la propia transgresión disciplinar, lo que me conduce a un oxímoron, debido a que mi argumentación de la decolonialidad proviene de la propia colonialidad de poder. Siendo el bagaje intelectual que enuncia el presente proyecto de investigación documental.

Para la realización focalizada y experiencial de este estudio se recuperaron conversatorios virtuales programados por el proyecto durante la etapa de confinamiento, que se encuentran disponibles a miembros del equipo, así como el trabajo de campo intensivo desde el 27 de abril de 20 de 2022; el aporte de visiones, limitaciones y la retroalimentación de otros miembros del equipo de los otros colectivos simultáneos; dentro de la reunión anual, dada del 19 al 21 de mayo del mismo año, que posibilitaron el enriquecimiento de perspectivas, como claridad en las necesidades de investigación.

Producto de la sistematización, debate y discusión de las diferentes metodologías que se abordan dentro del proyecto, se eligió como referente de integración, el material editorial realizado desde el 2020 hasta principios del año 2023, considerando que es un indicador tangible y perceptivo al logro de los objetivos que se han propuesto en correspondencia con el proyecto en general. Esta suma de aprendizajes se ha enriquecido y redondeado con visitas espaciadas que se han realizado posteriormente a lo largo del año en curso, coincidiendo con

el análisis de los materiales editoriales realizados en la comunidad y dirigidos para la comunidad. Esta investigación se compone de cuatro capítulos.

El primer capítulo corresponde a la fundamentación general de la investigación, se aborda el planteamiento y justificación, se siguen los objetivos que se han seguido para conducir el estudio, además ofrece la contextualización de la región de incidencia, Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca donde se realizó el estudio. Se pretendió responder a la interrogante: ¿Cuáles son los fundamentos pluralmente epistémicos y metodológicos del proyecto multiactoral “*Cocina Laboratorio un prototipo de construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes*” que versan en la transdisciplina?

El segundo apartado nos ofrece el marco teórico, en él se abordan las teorías que se han utilizado para demostrar la premisa cualitativa e interpretativa de investigación. El lector encontrará la discusión del pluralismo epistémico y la *decolonialidad* interpretada en dirección a las diferentes formas de concebir la realidad; así como las pautas para comprender la necesidad de la horizontalidad en proyectos sociales para resarcir el *extractivismo* académico; se analizó cómo, históricamente, las prácticas de la cocina fueron estrategias de resistencia al discurso colonial y las interseccionalidades que las vinculan con dimensiones del género; la necesidad de la transdisciplina en proyectos socioecológicos; y algunas metodologías que son propias de la literatura de Cocina Laboratorio: la Investigación Acción Participativa (IAP), la Acción sin Daño (ASD) y la agencia como fuente del empoderamiento. El capítulo finaliza con las relaciones de la *Teoría General de Sistemas* (TGS) y la socioecología en proyectos de *investigación transdisciplinaria* (ITd) y *colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad* (CTS).

El tercer apartado corresponde a la explicitación de la metodología empleada para el transcurso de la investigación, ofrecida desde el análisis cualitativo, esencialmente bibliográfico, así como a las pautas del proyecto Cocina Colaboratorio para el análisis metodológico, coincidente dentro de los años que correspondieron al proceso formativo de la maestría y que empataron con el proyecto durante el lapso de investigación.

El apartado cuarto se enfoca al análisis de los materiales editoriales como práctica creativa derivada de un proyecto socioecológico, considerando su pertinencia en el logro de los objetivos que inciden en el freno del extractivismo académico y retorno a la comunidad. Considerando que el aporte presente en la creación de recursos editoriales dirigidos a la comunidad posibilita el retorno, reconocimiento y reciprocidad de aprendizajes de la investigación participativa; por lo que puede ser un logro significativo para la contribución del conocimiento de una región y su potencial de cohesión social.

Finalmente, este trabajo presenta las conclusiones subdivididas por temáticas. La contribución general que ofrece esta tesis de maestría se encuentra abierta a futuras discusiones, considerando su pertinencia en la planeación y justificación de proyectos sociales que se beneficien de modelos participativos multiactorales y con una búsqueda de reivindicar posicionamientos dialógicos, horizontales, no extractivistas.

CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DE INVESTIGACIÓN

1.1 Fundamentación general

La presente investigación aporta herramientas de discusión y comprensión metodológica y teórica a la perspectiva transdisciplinaria y al enfoque creativo en el proyecto *Cocina Laboratorio un prototipo de construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes*, en Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca; cuyo objetivo propone soluciones de reciprocidad socioambientalmente sostenibles, responsables, perdurables y replicables a través de la Investigación Acción Participativa en comunidades a pequeña, mediana y gran escala.

La contribución describe los aportes que resultan innovadores para un proyecto transdisciplinar socioecológico con enfoque multiactoral, dialógico, intergeneracional que se operacionaliza en prácticas creativas, horizontales, como en saberes contextualizados, ya que cada solución emana de las propias necesidades de cada sitio de acción. Cocina Laboratorio es un proyecto pionero en el país dentro de los modelos transdisciplinares socioecológicos, cuyas aproximaciones metodológicas configuran un nuevo paradigma de la sociología ligada a proyectos participativos escalables de acción y transformación con el entorno.

El escenario del proyecto se sitúa en comprensión de las poblaciones, su medio, las escalas de producción y alteración dentro de la contención del daño humano, englobando respuestas apenas estudiadas dentro de la sociología en general y la socioecología; con la tentativa de generar cambios graduales de abajo hacia arriba en la búsqueda de una justicia cognitiva, evitando el asistencialismo y extractivismo académico. Bajo esta misiva, Cocina Laboratorio intenta evitar la usurpación de conocimientos con el fin de apropiarse o extraer la información de las comunidades donde se participa de esta creación de soluciones, con

ello, pretende disputar la tendencia de los proyectos de investigación que posicionan a las personas como objetos de estudio, desde una colonialidad de poder.

La investigación ofrecida al proyecto en general hace coincidir un enfoque de la ciencia pluralmente epistémica, como una respuesta que ha adquirido mayor relevancia en las últimas décadas, especialmente por su cuestionamiento a las narrativas de la ciencia que erigieron la teoría sociológica tradicional, basada en técnicas cuantitativas y positivistas, centradas en el individualismo metodológico y el reduccionismo empirista.

El proyecto de Cocina Laboratorio sostiene como premisa rectora que al evitar el asistencialismo es posible crear mejores futuros imaginables con el potencial de empoderar la agencia de los miembros; considerando que, en su fundamento profundo, las acciones institucionales no posibilitan un auténtico cambio entorno a las problemáticas detectables, por el contrario, el socorro a la aparente vulnerabilidad perpetúa una imposición del Sistema de Bienestar desde la jerarquía de poder e impone un modelo de benevolencia que desacredita la actuación humana. Por su parte, la intención del proyecto es promover el empoderamiento de las comunidades desde la agencia individual y colectiva, dotando de estrategias desarrolladas de manera mutua y consensuada para proponer alternativas desde la visión en colectivo de las problemáticas detectadas a partir de un diagnóstico preliminar.

Esta investigación obedece a la sistematización de metodologías desde una ruta bibliográfica y heurística, comprendiendo cómo las prácticas creativas aportadas en la creación de materiales editoriales *para y por* la comunidad son un punto de inflexión y una contribución valiosa dentro de los proyectos transdisciplinarios e intergeneracionales que pueden dar pautas para comprender su proyección en el tiempo e interacción entre colectivos.

Por medio de esta investigación se plantea la relevancia de contribuir a la elaboración del análisis metodológico en los proyectos pensados en colectivo, especialmente los que

pretenden impactar en sociedades concretas, pudiendo ser de vital importancia cuando se combinan elementos creativos del arte, por su recepción, unidad, sentido y pertinencia. Se han analizado sus aportes como un aprendizaje valioso al modo de acontecer de la ciencia, siendo su forma de articulación multiactoral un modelo de establecer proposiciones desde enfoques diversos, que tienden a mirar la complejidad desde una escala sistémica, sin parcialidades o puntos ciegos que derivan de las disciplinas aisladas.

Cocina Colaboratorio cuenta con participantes de continuo que han realizado un trabajo constante dentro de Santo Domingo Tomaltepec, esta es una ventaja si se considera el acercamiento entre miembros de la comunidad con científicos y académicos, pero también imprime dificultades dentro de la toma de decisiones, ya que están mediadas en colectivo. Ninguna de las prácticas dentro de las esferas del arte puede dimensionarse por fuera de los objetivos de transformación de los sistemas alimentarios hacia su sustentabilidad.

El lector encontrará un análisis de corrientes y teorías que intentan dar respuesta a cómo los proyectos de naturaleza transdisciplinaria que apuntan al cambio soci ecológico tienen el potencial de empoderar comunidades enteras, siendo parte de la praxis en la transformación hacia la justicia cognitiva y social, especialmente en la construcción de sistemas alimentarios que sean sostenibles, apuntando a la soberanía alimenticia.

Esta investigación no es causal ni cuantitativa, por lo cual no utiliza hipótesis, axiomas o variables. Se redactó a manera de inducción analítica, donde los postulados generales del proyecto pueden concretarse y observarse en una práctica concreta de Cocina Colaboratorio, que es el material editorial realizado *por* la comunidad, dentro de la misma y *para* ella, a la vez que siguió principios de análisis entre partes que pueden relacionarse e interpretarse en una serie de objetos empíricos referenciales, como los aquí descritos.

1.2 Justificación

La investigación encuentra pertinencia debido a que la complejidad de estudios basados en sistemas socioecológicos y multiactorales es significativamente escasa respecto de otras líneas de investigación social. Esta clase de análisis conllevan pautas para dignificar los saberes pluralmente diversos que inciden en una justicia social, debido a que gran parte de las acciones institucionales dirigidas a comunidades marginalizadas han intensificado brechas de desigualdad sin generar estrategias sostenibles y perdurables en el tiempo.

El trabajo transdisciplinar de Cocina Colaboratorio requisita un constante examen de las visiones, modos de hacer, producir y accionar, partiendo del lugar que se ocupa en el proyecto desde los conocimientos vivenciales, académicos y asociados a tradiciones. Especialmente los proyectos que tratan de incidir en la soberanía alimentaria proponen estrategias de vinculación y reflexiones sobre la socioecología: “La colaboración transdisciplinaria enfocada en la sustentabilidad aún se presenta en México como un proceso apenas estudiado y en condiciones sociopolíticas que poco favorecen su práctica.” (Merçon, Ayala-Orozco, & Rossel , 2018, p. 17)

Las investigaciones sociales pocas veces se sitúan dentro de la consciencia de participación horizontal entre miembros lo que, en esta clase de proyecto, posibilita retribuir de las acciones intencionalmente dirigidas a la creación de alternativas benéficas, colectivas y solidarias en la comunidad; aportando sentido de ser, de saber y la necesidad de dignificar otras formas de pensar, vivir e interactuar con las personas sin extender al juicio cosificante que posiciona a los miembros como simples objetos de estudio, o mero fetiche antropológico o grupo observable bajo el tamiz de la ciencia experimental.

Robertt y Lisdero (2016) postulan que la investigación social presenta desafíos derivados de supuestos epistemológicos y metodológicos que han construido coincidencias como, por ejemplo, las estrategias multimétodo, el predominio cualitativo y el posicionamiento multiparadigmático. En efecto, gran parte de la información existente que hoy disponemos sobre la bibliografía internacional de temas semejantes, pocas veces se inscriben en el contexto de América Latina, por ende, la reflexividad sobre los nuevos enfoques de hacer ciencia social pueden ser un punto de partida en cierta clase de proyectos.

La socioecología y la participación como clave de la transformación social en proyectos de acción investigación e incidencia se presentan como experiencias relativamente novedosas, cuya literatura no ha sido suficientemente explorada en nuestro continente, especialmente en nuestro contexto a nivel de entidad federativa, ya que la mayor parte de propuestas y bibliografía existentes se ha realizado en el Norte Global.

Principios que son clave para comprender la necesidad de la Investigación Acción Participativa en contextos comunitarios han sido descritos por Borda y Rodrigues (1987) como claves en el desarrollo de Latinoamérica, tanto por el potencial de empoderar a las personas, como seguir un código ético de respeto y equidad durante la investigación participativa, que pocas veces son prioritarios en otros modelos de obtención de información de las comunidades, lo que ha sido denunciado como extractivismo académico.

El posicionamiento desde el cual se instala Cocina Laboratorio considera que cada uno de los participantes poseen prácticas, saberes y experiencias con el mismo grado de validez, que pueden realizar una sumativa de esfuerzos orientados a un objetivo común: un cambio sustentable gradual producido desde la agencia humana, con un elemento dialógico, progresivo y resiliente en las comunidades de investigación y acción.

En este curso, Borda y Rodrigues (1987) explican que la investigación participativa supone una complejidad de proceso que demuestra su dificultad de implementación y administración, que puede partir desde las resistencias de los miembros de equipos, como de la dificultad de evaluar resultados, ya que el cambio social es algo que no puede cuantificarse; de esta manera, los estudios que pueden clarificar los propósitos de investigaciones realizadas bajo la dinámica de Investigación Acción resultan pioneros e innovadores, ya que desafían la forma de construcción de conocimiento en los sistemas dominantes.

Cocina Colaboratorio mantiene elementos comunes en el planteamiento de objetivos de incidencia en tres comunidades de estudio, cuyos bordes analíticos y de incidencia se dimensionan desde el arte, la ciencia exacta y social, como la participación comunal. Intenta ser parte de la construcción de herramientas para transformar futuros posibles, que en términos de la antropología de Arjun Appadurai (2015) apuestan por la posibilidad de ofrecer estrategias comunes adoptadas en colectivo; contrariando los principios del etnocidio; bajo la intención de diseminar las fronteras del asistencialismo que supone la debilidad o incapacidad de transformación y participación de los actores para crear modelos de resolución propios, contextualizados desde las necesidades propias nacidas de cada región como su potencial de agencia humana y con ello, de empoderamiento.

Para comprender el núcleo analítico de Cocina Colaboratorio se sitúan sus referentes empíricos- experienciales que pueden no agotarse en su multiplicidad de prácticas y propuestas forjadas entre académicos y necesidades de la comunidad. Por ello, para abordar el campo de la complejidad y la transdisciplinariedad es necesario robustecer una teoría que integre marcos analíticos desde perspectivas de las Ciencias Sociales. La estrategia adoptada desde los sistemas alimentarios da una respuesta donde pueden fusionarse experiencias creativas diversas desde la experimentación en la cocina o la educación en las parcelas, las

narrativas con cocineras y el involucramiento con miembros jóvenes de la comunidad que se interesan por interactuar con campos expresivos del arte y la memoria comunal.

La relevancia de esta investigación estriba en la clarificación de la terminología que puede ser empleada de manera indistinta por los miembros, así como proporcionar una visión unitaria que pueda posibilitar elementos de integración a la complejidad sistémica desde la literatura base que fundamenta el proyecto. Adicionalmente, ofrece la oportunidad de comprender horizontes de investigación y acción de reciente concepción a nivel estatal y nacional para el desarrollo de soluciones a problemáticas sociales, sin paternalismo ni asistencialismo, cuyos actores principales se reconocen como agentes de cambio para una transformación social plena y perdurable en el tiempo.

El prototipo de Cocina Colaboratorio propone acciones orientadas al diseño de metodologías participativas, por lo tanto, la suma de esfuerzos de un colectivo de naturaleza disciplinaria diversa robustece las líneas de acción tendientes a la complejidad y mirada multimodal, transgrediendo las fronteras disciplinarias a la fusión de conocimientos, prácticas y saberes en horizontalidad. Dicha integración coincide con estrategias de trascendencia de horizontes epistémicos, especialmente debido al rescate y recuperación de los conocimientos locales sin apropiación o usurpación por medio de coautorías.

En ese sentido, enfocarse en una práctica creativa concreta y su impacto comunitario dentro del análisis de interacción e integración disciplinar, puede resultar medular en los proyectos que se cohesionan a partir de elementos creativos cuya disolución y transgresión epistémica posibilita nuevas formas de impactar en la creación de soluciones ambientalmente sostenibles. Se demuestra que las acciones de retorno al conocimiento son un punto medular en la consecución de una ética de investigación que no usurpe el saber ni lo extraiga.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

- Analizar las metodologías transdisciplinarias y el enfoque creativo derivados del proyecto “*Cocina Laboratorio: un prototipo de construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes*” en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca.

1.3.2 Objetivos específicos

1. Explicitar las bases epistémicas decoloniales del enfoque transdisciplinario en el proyecto “Cocina Laboratorio” en Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca.
2. Contribuir a ampliar el fundamento teórico del enfoque transdisciplinario en el proyecto de “Cocina Laboratorio” en general y en Santo Domingo Tomaltepec en particular.
3. Analizar la convergencia de las prácticas creativas con enfoque transdisciplinario implementadas en la producción de materiales editoriales en el proyecto.

1.4 Antecedentes del proyecto Cocina Colaboratorio

En este primer subapartado el lector encontrará una breve explicación de los orígenes y evolución del proyecto “*Cocina Colaboratorio: un prototipo de construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes*”, en adelante sólo Cocina Colaboratorio. Se explicarán algunas de las características generales y su particularidad en la región de estudio. Debido a que se considera un proyecto de incidencia a largo plazo, sus objetivos están enmarcados en diferentes soportes nacionales e internacionales, en escalas de ciencia, arte, acción global y comunitaria, por tal motivo, la toma de acciones concretas se dirige a un matriz de indicadores de evaluación periódica. Esta determinación constriñe las decisiones de incidencia individuales de los agentes externos, al mismo tiempo que enmarca protocolos de actuación dentro del plan programado, con retroalimentación constante.

El proyecto de Cocina Colaboratorio aporta alternativas a la creación de futuros deseables, concepto que en el *branding* empresarial es llamado *Futures Thinking* y *Strategic Foresight*, y forma parte de la previsión estratégica proactiva. Esta dimensión se realiza por medio del apalancamiento de acciones consecutivas en la Investigación Acción encaminada a los sistemas alimentarios. En los diseños metodológicos transversales y multidisciplinarios estas innovaciones dentro del campo de experimentación resultan de gran valía para dimensionar la Acción humana a partir de la prospectiva estratégica, que podría explicarse:

La anticipación no tiene mayor sentido si no es que sirve para esclarecer la acción. Esa es la razón por la cual la prospectiva y la estrategia son generalmente indisociables. De ahí viene la expresión de prospectiva estratégica. Sin embargo, la complejidad de los problemas y la necesidad de plantearlos colectivamente imponen

el recurso a métodos que sean tan rigurosos y participativos como sea posible, al objeto de que las soluciones sean reconocidas y aceptadas por todos. (Godet & Durance, 2007, p. 6)

De esta manera, Cocina Laboratorio ha partido del desarrollo de diagnósticos locales y regionales que permitieron identificar y comprender el contexto del medio, el aspecto social y productivo para integrar una planificación comunitaria derivada de la identificación de ocupaciones productivas mediante el análisis participativo y con ello realizar acciones específicas dentro de una matriz con metas e indicadores de desempeño. Cocina Laboratorio es un proyecto que relaciona el saber con el hacer de la cocina desde un enfoque integral de la producción de alimentos. Se posiciona desde la significación del territorio, las parcelas, la colectividad, sus significados y la cadena alimenticia. Este proyecto se imprime desde una versión sistémica de la alimentación en la producción, desecho, concepción y comprensión de los elementos de la cultura alimentaria.

La incidencia de Cocina Laboratorio siembra sus bases en pequeña, mediana y gran escala, siendo Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, un escenario mediano donde la continuidad del proyecto esboza la acción permanente de los integrantes del colectivo transdisciplinario, que se lleva de la mano de cocineras, chefs, cronistas comunitarios, agricultores, miembros de comités y la comunidad en general.

Según se da cuenta en el informe PAPIIT E IV200120, en el proyecto se intenta dar encuentro a culturas alimentarias diversas con diferentes consecuencias posibilitando la construcción, validación y contribución a la creación de sistemas alimenticios más justos y resilientes. Cocina Laboratorio posibilita estrategias de interacción y construcción participativa que permite a diferentes actores sociales involucrarse en los procesos que son parte de la producción de alimentos desde su origen en el campo, la experiencia culinaria

hasta la degradación y desecho, posibilitando lecturas diversas, estrategias de actuación, entre diferentes contextos, con variables agroecológicas dispares, pero que pueden encontrar un punto de conexión dentro de la integración de los saberes locales.

El concepto medular de Cocina Laboratorio recupera los valores de interseccionalidad en la cocina desde la ciencia, agricultura, gastronomía y creatividad, comprendiendo que al momento de cocinar se engloban cosmovisiones que anteceden y preceden el momento de producción alimenticia, donde persisten relaciones productivas y simbólicas; espacios de apropiación, comunidad de diálogo, negociación y resistencia.

El proyecto Cocina Laboratorio considera que el acto de comer es lo más esencial a los seres humanos y se asocia a una serie de visiones compartidas, donde además se producen modelos de cohesión social, cooperación y organización espontánea. No obstante, Cocina Laboratorio está enteramente construido en ejercicios metafóricos y simbólicos donde, de entrada, el nombre del proyecto mismo implica que el acto de cocinar engloba todos los momentos que son antesala, comedor y lavadero; refiriendo a las acciones que comprenden la obtención, tratamiento, procesamiento, consumo, disposición, desecho y degradación, desde la visión periférica de la complejidad de los sistemas alimentarios.

Desde el año 2017 la búsqueda intencional de generar modelos alternativos a la conceptualización de sistemas alimentarios para la investigación del cambio ambiental global ha posibilitado la confluencia de académicos, creativos y comunidades en la conciliación y conservación de la biodiversidad, actividades agropecuarias y modos de vida rurales.

Las experiencias, procesos y resultados de las actividades de campo, menciona Martínez Balvanera (2021) se difunden dentro de la comunidad y a otras audiencias potenciales en forma de actividades, dispositivos móviles, exhibiciones itinerantes, materiales audiovisuales, publicaciones y productos como fanzines y recetarios que están

vinculados con el regreso del conocimiento a la comunidad. Las lecciones aprendidas de las fases se traducen en valiosas lecciones de contexto que luego se pueden aplicar a los procesos de toma de decisiones nacionales, e incluso, a nivel mundial.

La propuesta de Cocina Laboratorio, se considera en los documentos base, ha madurado desde 2019 sentando las bases hacia la co-construcción de los sistemas alimentarios con equipos de creativos y académicos. De esta manera se aprobó el financiamiento a través del programa PAPIIT de la UNAM desde el año 2020 hasta el 2022.

Desde su integración al proyecto de financiamiento PRONACE-PAPIIT se ha considerado investigar las razones que agudizan o impiden la solución de las problemáticas, planteando un abordaje de corte multidimensional e interdisciplinario, que considere conocimientos teórico-prácticos. Esto permite articular humanidades, ciencia y tecnología, de la mano de saberes y experiencias reunidos en las comunidades tanto como sus actores.

Al interior de la visión sistémica, el proyecto propone y valida las prácticas que contienen una perspectiva holística en general que puede explicitarse como un nuevo paradigma de integración en beneficio de los sistemas agrícolas, pero cuya repercusión principal en el tejido apunta a disciplinas específicas del ámbito de la Ciencia Social, la solidaridad alimentaria, la justicia social, la nutrición y la preservación de saberes locales.

A partir de enero del 2020 el proyecto de Cocina Laboratorio ha permitido articular una red extensa de colaboradores por medio de acciones diferidas en cocinas públicas y privadas; así como en parcelas agroecológicas comunitarias e individuales; participando de recorridos y mapeos como la elaboración de materiales audiovisuales. Estrategias de participación pudieron retornar a la fase de diagnóstico, por medio de la reflexión permanente, activa, dialógica de las estrategias requisitadas como evidencias de trabajo, lo que en su conjunto es parte de la apuesta por la investigación de incidencia con un monitoreo.

La construcción de sistemas alimentarios más sustentables, justos y resilientes, nos menciona Balvanera (2020) requiere la reconfiguración de sus distintos componentes: la producción, preparación, consumo, comercialización y desecho de alimentos en el contexto del territorio que los alberga. Implica cambios desde someros a profundos, transformando desde sus materiales, prácticas, reglas, hasta sus visiones. Se requiere de un acercamiento situado, que atienda la diversidad de contextos y necesidades de las comunidades productoras de alimentos del centro y sureste del país, que nos traslada a nuestro escenario de acción.

En ese tenor, Erickson (2007) menciona que en la conceptualización integral de los sistemas alimentarios se debe de comprender, adicionalmente, con las interacciones entre y dentro de los ambientes biogeofísico y humano, que determinan un conjunto de acciones; las actividades mismas (desde la producción hasta el consumo); resultados de las actividades (contribuciones a la seguridad alimentaria, seguridad ambiental y bienestar social), etc.

De tal forma, el proyecto de Cocina Laboratorio se dimensiona por etapas de transformación orientadas a visiones de conjunto, por lo que, en su segunda etapa (de la que se ha participado) ha pretendido reconectar, identificar, recuperar o promover interacciones más sustentables y justas a través de diferentes estrategias: identificar y fortalecer la comercialización justa, reconocer y fortalecer conexiones sustentables, continuando con enriquecer la cocina, fortalecer el patrimonio biocultural, fortalecer la producción agroecológica, y fortalecer la narración comunitaria y la distribución justa.

La propuesta de inserción de Cocina Laboratorio supone el encuentro multiactoral que sugiere que en la resolución de una problemática tendiente a la creación de estrategias de sustentabilidad a largo plazo se debe de crear alternativas *desde y para* la comunidad, lo que conlleva a la negociación intersubjetiva, comunicación en reconocimiento pleno de

negación a la alteridad, como un ser posicionado, históricamente situado, que emerge sin generalización, lo que conduce a la resolución pluriepistémica.

Las propuestas multiactorales derivan del hecho de que al hablar de sistemas alimentarios existen problemáticas complejas y multidimensionales. Por ello, en sus escalas de sostenibilidad, perdurabilidad y replicabilidad atraviesan diversas disciplinas que a la vez que suman complejidad al campo de comprensión, siendo exponencialmente creadoras de ideas, soluciones y, por ende, problemáticas emergentes, tanto entre métodos, preguntas y respuestas de abordaje, como entre individuos que proponen estas perspectivas.

La metodología prevé la pertinencia de soluciones creadas en comunidades donde se dialogan soluciones que contribuyen a generar sistemas alimentarios resilientes y sostenibles en el tiempo, posibilitando la suma de esfuerzos de abajo hacia arriba, para el beneficio colectivo en la creación de soluciones que a la vez se integren, en lugar de colocar una imposición del constructo de “Bienestar” tendiente al asistencialismo.

El modelo de construcción con un enfoque transdisciplinario se posiciona en la posibilidad de reflexionar sobre las consecuencias no deseadas de las acciones emprendidas. Esto se sumergió en la discusión ética y metodológica de la operabilidad técnica que resultó de gran significación para la toma de decisiones sobre el avance del estudio que se presenta. En sus palabras “... en ocasiones, actuar trae consigo situaciones nuevas no consideradas o no deseadas. La mayor parte de ellas no son mal intencionadas, pero pueden responder a estructuras veladas e inconscientes de quienes colaboramos en los territorios con la gente” (Balvanera, 2021, p. 7).

Cocina Laboratorio ha tratado de utilizar el campo de la cocina para dinamizar la forma en que se producen e intercambian acciones dentro de la comunidad. Su punto de partida ha hecho coincidir tanto expresiones artísticas como las ciencias sociales, humanas y

duras para dinamizar la recepción de la complejidad de los fenómenos alimentarios, creando puentes y canales de comprensión social intergeneracional y transdisciplinaria.

El proyecto Cocina Colaboratorio está dirigido a atender las necesidades de comunidades productoras de alimentos cuyo sostenimiento ha sido desfavorecido por las políticas públicas de desarrollo. Se pretende participar de la reconstrucción histórica y situada, comprendiendo su complejidad ambiental, biofísica, social, económica, política y cultural. Este pretendido se ha trazado por metas anuales de consolidación con los subsidios y soportes interinstitucionales, por lo que su continuidad depende en gran medida de la consolidación de varios puntos dirigidos a la transformación social, la soberanía alimentaria y el tejido de colaboración en alianzas de diferentes actores.

1.5 Contextualización

En el presente subapartado se explicarán las condiciones determinantes de la localidad de estudio. Las circunstancias espaciotemporales que inciden en la sociedad, cultura, economía y percepción social como un antecedente significativo para comprender la particularidad del proyecto en dicha región de incidencia. Algunos elementos de la demografía, historia y geografía pueden permitirnos dimensionar por qué la particularidad de esta región ha potenciado una forma de cooperativismo con el proyecto, comprendiendo a su vez, perspectivas implícitas en las axiologías de los participantes comunitarios.

Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca es una comunidad de origen zapoteca ubicada en Valles Centrales, a unos kilómetros de las evidencias más antiguas de domesticación de maíz y calabaza, cuyos rasgos identitarios permanecen en sus remanentes dentro de las prácticas alimentarias, usos y costumbres. Para el proyecto es de suma relevancia el aporte

medular que ha representado esta región, ya que sus avances prevalecen en continuidad por la inmersión consciente de los participantes externos e internos.

La comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, como da cuenta INAFED (2012), se localiza en la parte central del Estado, en las coordenadas 96°37' longitud oeste, 17°04' latitud norte y a una altura de 1,590 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Santa Catarina, Ixtepeji; al sur con Tlaxiactac de Cabrera; al oriente con Teotitlán del Valle; al poniente con Tlaxiactac de Cabrera. Su distancia aproximada a la capital del Estado es de 13.8 kilómetros.

La superficie total del municipio según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) es de 49,76 km² que representan el 0.04% del total del territorio estatal, y según el Consejo Estatal de Armonización Contable de Oaxaca (CEAOCO) se constituyó en 1 de enero de 1085 mediante decreto 47 publicado en el Periódico Oficial del Estado con fecha 06 de mayo de 1825. La referencia montañosa de Santo Domingo Tomaltepec se encuentra en las faldas de la Sierra Madre del Sur; dividida en dos regiones, las planicies y la zona boscosa, condición significativa pues esto interviene en la variabilidad de altura sobre el nivel del mar, que oscilan entre 2,950 msnm hasta 1,580 msnm, así como a diversas características físicas según el informe de SEDATU (2013).

El río más importante del municipio se conoce como Veinte, localizado al norte de la región y atraviesa hasta el suroeste, desembocando en la presa La Mina, conectada con la presa el Rosarito. Las presas son un lugar de relevancia para la convivencia social en la población ya que funcionan como puntos recreativos y de esparcimiento, de éstas se obtiene madera a pequeña escala, que suele transportarse en burros o bicicletas hoy en día. Las personas que aprovechan esta madera no sólo pertenecen a la comunidad de Santo Domingo, también a otras agencias cercanas como Tlaxiactac o El Retiro. Según la Síntesis Estadística Municipal 2012 del INEGI, el volumen de aprovechamiento forestal autorizado para el

municipio fue de 550,607 metros cúbicos rollo, y sus productos forestales no maderables (leña, carbón, huizache y nopal) son importantes para la economía de Santo Domingo Tomaltepec, donde se autorizaron para el municipio 15,318 toneladas en el mismo año.

Por parte de la observación participante, doy cuenta que la parte boscosa que rodea las presas es talada como suministro de leña. Una hipótesis para plantearse podría vincular su uso se sujeta a una actividad no productiva sino reproductiva, es decir, principalmente en el uso de actividades vinculadas al hogar, como alternativa al carbón y no que se destine al comercio que pueda contabilizarse. En dichos registros, por ejemplo, tampoco se posee ningún dato del ingreso obtenido por agricultura a pesar de la distribución de riego.

En Santo Domingo Tomaltepec se clasifican dos formas de agricultura, de riego y de temporal, según el informe de Martínez y Sánchez para SEDATU (2013). La primera de estas ha dependido de los estímulos y apoyos al campo percibidos de manera Federal a través de programas, pero en términos de distribución demográfica sólo corresponde al 0.10 km² lo que representa un 0.19% de la totalidad del municipio; por otro lado, la agricultura de temporal se encuentra más ligada con formas ancestrales de producción de maíz, frijol y hortalizas para autoconsumo, se liga a un 5.70 km² lo que representa un 11.46% del territorio.

De acuerdo con INEGI (2012) el municipio produce el 52.6% de los alimentos que consume su población. Una de las tentativas consideradas en el diagnóstico del proyecto de Cocina Colaboratorio concluyó que la actualidad Santo Domingo Tomaltepec no posee autosuficiencia de hortalizas e inclusive de maíz, debido a que estudios sobre la diversidad alimentaria elaborados en el transcurso del proyecto dieron cuenta que una gran parte de los vegetales provienen de la Central de Abastos de Oaxaca Capital, de tal modo, si bien muchas de las acciones de los traspatios son formas originarias de permacultura, donde las personas

suelen tener en sus propias casas algunas plantas alimenticias o medicinales, no existe una diversificación de las formas de producir alimentos que pueda satisfacer el mercado local.

Da cuenta el Plan Municipal, elaborado en 2008 para la SAGARPA, que desde el año 1994 se impulsó en la región el Proyecto Estratégico para la Seguridad Alimentaria (PESA) con la intención de contribuir al objetivo de la Cruzada de aumentar la producción de alimentos y el ingreso de los campesinos y pequeños productores agrícolas mediante una estrategia que permitiera a las comunidades producir alimentos y generar ingresos de manera sostenible, considerando diferentes indicadores de pobreza e inequidad. Según los datos de SAGARPA (2008) se han realizado diferentes apuestas de manera paraestatal para dignificar la seguridad alimentaria en áreas razonablemente homogéneas delimitadas por factores sociales, ambientales y sistemas productivos donde confluye y se relaciona la población.

En 2014 se registró una única toma de agua en operación sin macromedidor, para abastecimiento público y la cantidad promedio diaria de residuos sólidos urbanos recolectados de 1,285 kilogramos. Hacia el mismo año se contó con 100 trámites atendidos por las administraciones públicas municipales, pago de impuesto del predial.

Un dato que podría aportar información valiosa para los sistemas agrosilientes proviene de que el clima del municipio es semicálido - subhúmedo, con una temperatura media anual que ha incrementado del 2005 de 20.7 a 25 grados centígrados, es decir, ligeramente más alta que Oaxaca de Juárez, que actualmente mantiene una sensación térmica en promedio de 22 grados centígrados. Esta predictibilidad ambiental fue significativa durante las épocas pluviales y los ciclos estacionales para la agricultura de temporal.

Este cambio desde el diagnóstico para el Plan Municipal de 2008 puede dar cuenta de la conveniencia de investigar otros fenómenos que afectan directamente las vidas de las personas en la comunidad, como la presencia de sequías o de heladas blancas que solían

prevenirse y anticiparse en los meses de octubre a enero. Otro cambio registrado que podría tener severas alteraciones dentro de la vida de los miembros de la comunidad se debe a la perceptiva sequía de los últimos años y la imposibilidad de establecer mejores lapsos para el cultivo de temporal, que puede darse cuenta desde comparativa entre la precipitación pluvial media anual registrada en el año 2013 y en la actualidad, variando de 1550 mm a 746.6 mm, con una variante de falta de lluvia durante 127 días por año en promedio.

Los cultivos son vulnerables a la helada, cuando la temperatura del aire desciende hasta formar cristales de hielo en el interior de sus células durante cierto tiempo. Los agricultores que aprovechan el temporal lo hacen porque el sistema de riego es muy costoso y sofisticado, requisitado además de la instalación un pozo profundo y no se encuentra al alcance general de la población que aún subsiste de maíz o frijol por autoconsumo, de esta manera expresaron que perceptivamente, el cambio climático ha recorrido las fechas en que se aproximaban las heladas según registro de anécdotas en los residentes.

Se ha dado cuenta de ejes estratégicos en proyectos que marcaron precedentes para los diagnósticos y muestreos participativos del proyecto, siendo el eje ambiental, social, económico, humano e institucional relevantes para considerar como línea de acción institucional un programa de evaluación que ha servido de punto de partida para las acciones que se han consolidado por vía del proyecto de Cocina Laboratorio.

El Diagnóstico y Plan de Desarrollo Municipal mencionado utilizó registros oficiales, magnéticos e incluyó a diversas autoridades municipales pretendiendo ser un instrumento de planeación que mantuviera un enfoque sustentable. No obstante, algunas de las definiciones otorgadas dentro del mismo carecen de diseño metodológico que posibilite un impacto perdurable en su eje ambiental y en el tejido social, pero cuyo plan resulta de utilidad para tomar un punto de partida para el proyecto de Cocina Laboratorio.

En los informes que preceden la planeación se puede dar cuenta la prevalencia de instituciones de regulación estatal y federal que han tratado de subsanar precariedades en un porcentaje significativo de la población. Hasta antes del cambio de paradigma gobernante, se contó con el Programa Oportunidades operando en conjunto con el Programa de Apoyo Alimentario (PAL). De esta manera, por parte de la Secretaría de Desarrollo Social se ha propulsado la integración de Adultos Mayores a los programas de pensiones universales.

El informe de SEDATU (2013) da cuenta que Santo Domingo Tomaltepec tiene una escasa participación económica en la entidad, concentra el 0.005 por ciento del personal ocupado de la entidad y 0.003 por ciento de las unidades económicas, pero su aportación económica es nula en el Valor Agregado Censal Bruto (VACB), lo que indicaría que la economía local es débil respecto de valores corroborables, considerando que el promedio registrado en el año del informe fue de 20 empleos locales, que no satisfacen las necesidades laborales de la población residente y se tiene que trasladar a la capital de la entidad a trabajar.

En el mismo reporte del año 2013 se consideró que la población económicamente activa de Santo Domingo Tomaltepec se emplea principalmente en el sector secundario y comercio; los ingresos prioritarios provienen de trabajadores en comercio e industria siendo escasa la participación de profesionistas y de trabajadores agropecuarios. No existen, sin embargo, registros más recientes que pudieran dar cuenta de la incorporación en actividades de comercialización y distribución desde la entrada de acción del proyecto.

No obstante, la Secretaría de Finanzas del Estado de Oaxaca (2021) posee un detallado informe del gasto de la tesorería de Santo Domingo Tomaltepec durante el año 2020, año de pandemia; su ejercicio fiscal 2020 inició con un ingreso estimado de \$10,311,000.08 y con un presupuesto aprobado con el mismo importe. El techo presupuestal se ha modificado incrementado en \$ 813,669.89 que representa un porcentaje de 7.89%,

considerando que el Ayuntamiento obtiene sus ingresos de impuestos, derechos, contribuciones de mejoras, productos y aprovechamientos.

Dentro del objeto social del ejercicio presupuestal se destina a los ejes: 1. Agua potable, drenaje, alcantarillado, tratamiento y disposición de sus aguas residuales. 2. Alumbrado público 3. Limpia, recolección, traslado, tratamiento y disposición final de residuos 4. Mercados y centrales de abasto 5. Panteones 6. Rastro 7. Calles, parques y jardines y su equipamiento 8. Seguridad pública. El total pasivo y de hacienda pública al patrimonio fue de \$ 3,470,679.00 en Santo Domingo Tomaltepec; siendo los ingresos y recaudaciones solo en el 37% de construcción de Bienes no capitalizables.

Hasta el año 2008, la página oficial de INEGI reporta en actividades comerciales en la región que se habría registrado un total de ingresos por suministro de bienes y servicios de \$ 7.913 sin poseer actualización alguna en la última década. Del mismo año es el registro de un decrecimiento en los ingresos obtenidos del sector económico en empresas y establecimientos de \$13.454 millones de pesos frente al periodo de antelación del año 2003 con un registro de \$15.717 millones.

En el Censo de Población y Vivienda más cercano, del 2020 se dio cuenta que de las 1,066 viviendas particulares 812 se encuentran habitadas; dentro de éstas 808 disponen de energía eléctrica, 694 son de un tipo de piso diferente de tierra; 775 poseen sanitario y 797 de drenaje. El promedio de ocupantes es de 3.68. La población total es de 2,991; 1,521 mujeres y 1,470 hombres. La población de adultos mayores de sesenta años es de 477 mientras que la población económicamente activa suma un total de 1,824. Existen 138 personas con discapacidad y el promedio de escolaridad es de 7.93 años.

Como parte de las acciones impulsadas por el proyecto de Cocina Colaboratorio se promueven de manera muy acertada el recorrido inclusivo de los miembros por la

comunidad, considerando esta estrategia como parte de los recursos para el desarrollo de actividades de campo que puedan ser de sugerencia para reconocer los territorios desde la exploración y vivencia, a la par que se nos permite la integración participativa.

Perceptivamente durante el recorrido por las calles de la comunidad se observó una imagen del paisaje comunitario general considerando que el pueblo es compacto, con un promedio de unas cuarenta a cincuenta casas por manzana en la zona céntrica, dispersándose hacia las afueras que rodean la comunidad hacia las zonas menos pobladas o de cultivo. En concordancia con el informe de INEGI, las casas son de concreto y porcentualmente la mayoría de los portones y puertas son de acero, aluminio o metal. Existen muy pocas casas de lámina o carrizo y pocas residencias ofrecen a la vista el interior de los solares.

En la población no existe el ingreso de ningún comercio de franquicia, esto se encuentra enraizado a la toma de decisiones por parte de los consejos participativos de regulación de Sistemas Normativos; en su contrapartida, hay muchos comercios locales que ofrecen opciones surtidas de subsistencia con productos que son de cadenas; hay misceláneas, tiendas de abarrotes, ferreterías, papelerías, dos veterinarias, pequeños consultorios privados y un centro de salud IMSS que atiende también a población que no se encuentra afiliada. Por parte de estas decisiones comunitarias, tampoco se puede comprar o usufructuar territorio por personas que no sean originarias de Santo Domingo Tomaltepec.

Desde su eje social se puede destacar que la organización está basada en los usos y costumbres, actualmente reconocidos constitucionalmente como Sistemas Normativos que sugieren otras formas de comprensión de la democracia. En las comunidades que mantienen estas formas de gobierno la seguridad suele estar administrada por la figura del *topil*, generalmente un hombre que ejerce de alguacil u oficial de justicia y que suele ser parte de una obligación cívica, pero también indispensable en la ascendencia dentro de los Cargos,

por lo tanto, no se cuentan con datos en el registro sobre administración de justicia por Seguridad Pública. En algunas comunidades las mujeres pueden fungir el puesto de *topilazgo*, sin embargo, no lo hacen como oficiales de justicia.

Alvarado (2002) y González Acosta (2015) perciben aspectos comunes dentro del entramado social de las prácticas comunales consideradas en los Sistemas de Cargos donde confluyen factores culturales, ideológicos, políticos y religiosos. Estos modelos reflejan una autonomía indígena respecto de la concepción de poder impuesta por la estatalidad, donde se unen, con cierto sincretismo, las prácticas originarias precolombinas y la religión impuesta, pero al mismo tiempo enlazan estructuras gubernamentales autorregulables.

Menciona Balvanera (2021) que la compleja gobernanza incluye asambleas para la participación directa de la ciudadanía, autoridades municipales quienes reciben la mayor parte de los recursos estatales y federales, autoridades ejidales que rigen algunas tierras agrícolas, y autoridades comunales responsables del territorio que nutre las presas y de donde se extrae la leña, como se da cuenta en los informes del proyecto de Cocina Laboratorio.

Alvarado (2002) desarrolla la idea de que en las comunidades indígenas las instituciones se encuentran enlazadas de manera política y religiosa a la vida en colectivo, expresando la necesidad de ser respetados por su propia ceremonialidad y/o ritualidad. De esta forma, se puede apreciar que en el caso de Santo Domingo Tomaltepec al nombrar comités comunitarios donde participan hombres y mujeres, la elección de un presidente con un cabildo suele estar entrelazada al Sistema de Cargos como parte de su escalafón.

En Santo Domingo Tomaltepec es parte del tejido social el trabajo comunitario por medio del *tequio*, como experiencia de la faena comunitaria sin remuneración en beneficio de la comunidad. El tequio es una expresión de solidaridad según los usos de cada pueblo y comunidad indígena, así que existen muchas formas de llevarlo a cabo, es una palabra muy

utilizada en Oaxaca, si bien proviene de una etimología náhuatl y sus prácticas identifican el trabajo gratuito, cuotas y servicio de puestos en los cargos cívicos y religiosos.

Dicho sistema de cargos es de ocupación variable para la administración de los recursos de la región, donde participan hombres y mujeres en la toma de decisiones. Es una forma de construir, reparar, preservar y cuidar de los medios disponibles que puede llevar a un beneficio colectivo cuando la administración pública no introduce ingresos destinados para salvaguarda de un bien colectivo. Lara (2013) comenta que Frank Cancian, Leif Korbaek y Pedro Carrasco influyeron en la comprensión del sistema de autoridades indisolublemente unido con una jerarquía a cargos civiles y otra de cargos religiosos que se van alternando desde el de menor importancia hasta el de la más alta jerarquía en torno al bien comunal.

El bien común suele ser parte del sentido de pertenencia en colectivos que participan de las alternativas comunitarias bajo las formas operativas, productivas y reproductivas de la vida en conjunto. Los actores sociales se organizan por cooperativas para participar de estrategias de gestión de los recursos naturales y sociales, por medio de prácticas colectivas en las que se desarrolla un sentido de solidaridad identitaria.

Las asambleas permiten la participación directa de la ciudadanía, según el propio informe presentado por Balvanera (2020); en esta región agraria coexisten autoridades municipales quienes reciben la mayor parte de los recursos estatales y federales; autoridades ejidales que rigen las tierras agrícolas; autoridades comunales responsables de la administración del territorio que nutre las presas y de donde se extrae la leña.

Por su sistema de gobernanza la comunidad posibilita la incorporación de prácticas pensadas desde la comunalidad con la red de trabajo en colectivos, debido a que estas formas de participación posibilitan la construcción, reparación y preservación de los recursos que la comunidad dispone: forestales, culturales, materiales e inmateriales.

En Santo Domingo Tomaltepec, todas las autoridades son elegidas bajo Sistema de Cargos, según da cuenta el informe de SAGARPA (2008), el presidente municipal y cada integrante de su cabildo quienes duran tres años en el cargo; por otro lado, los comités comunitarios son los encargados para que administren los servicios de agua potable, drenaje sanitario, agua de riego, maquinaria, molino de nixtamal, granos secos y templo católico; duran por un periodo de un año, excepto este último que atiende tres años.

Santo Domingo Tomaltepec es reconocido en todo Valles Centrales por su panadería artesanal y la talabartería, como oficios generacionales en incidencia con la actividad agraria. Los habitantes de la región se consideran los creadores de una receta generacional de licor de anís conocido como “catalán”, si bien es posible que se haya imitado en una comunidad vecina, parece ser menos conocido que otros derivados etílicos en el resto de Oaxaca.

Un fenómeno especialmente interesante es la comparación en números de población hablante de una lengua indígena. En el año 2000 se registraron por INEGI 692 hablantes, al siguiente lustro, el año 2005 se registraron 347, para el año 2010 se contaron con 561 personas y en 2020 con un total de 515. Hasta este censo, todos los hablantes de lengua eran bilingües y predominantemente mujeres. Por lo cual es determinante plantear diferentes conjeturas entorno al descenso de hablantes de la lengua. Este hecho cobra especial relevancia ante las propias impresiones de los miembros de la comunidad que desean preservar el uso de la lengua y en qué medida reconocen su relevancia identitaria.

Respecto de la infraestructura de la propia región de estudio en materia educativa, en el Plan de Desarrollo se mencionaba que en las instalaciones de la Escuela Primaria cubren los dos turnos: en el turno matutino corresponde a la Escuela Primaria, “Benito Juárez”. Si bien los datos escolares han cambiado a través de la mediación del proceso de confinamiento, existe la demanda estatal del nuevo Plan para la Transformación de la Educación de Oaxaca

(PTEO) que exige la incorporación de saberes transversales, lo que ha sido considerado como una zona de oportunidad para entretejer nuevas formas de conocimiento construidas desde el colectivo, pero que aún se encuentran en vías de desarrollo.

Hacia los informes de INEGI del año 2020 el porcentaje de personas de 15 años y más alfabetos ascendió de 92.1 a 95.1%. Sin embargo, del año 2000 al 2005 se vio un descenso significativo de la población de 5 años y más que asiste a la escuela que para el año 2010 y subsecuentes ha conducido a una mayor cobertura con el 72.5%. Finalmente, para este lustro se ha incrementado la población con instrucción superior mayor de 15 años pasando de 9.8 a 13.8%, lo que genera grandes expectativas de crecimiento.

Como pudimos observar a lo largo del apartado, el proyecto de Cocina Laboratorio ha tomado algunas de las demandas y necesidades de la población de Santo Domingo para atender problemáticas sociales de sostenibilidad a largo plazo. Y su tejido social basado en una cosmovisión comunal favorece la interacción de participantes, creando lazos de identidad y favoreciendo el beneficio social por trabajo colectivo.

1.6 Cocina Laboratorio frente al COVID

En el presente subapartado se explican las estrategias y alternativas que el proyecto de Cocina Laboratorio tomó frente a los desafíos que implicaba un fenómeno global de emergencia desde el año 2020, para el logro de sus objetivos de largo plazo; permitiendo comprender también los retos personales vividos dentro del transcurso de la incertidumbre de un trabajo de continuo, como se encontrase en la planeación ideal.

El acontecer de investigación para la elaboración de la presente tesis coincidió con los dos años de confinamiento producto de la crisis sanitaria mundial COVID SARS19, lo

que por consecuencia condujo a tomar decisiones frente a los riesgos inminentes de la vuelta a la participación con la comunidad; los involucrados durante las transformaciones vividas en la última etapa de gestión adaptaron acciones en el fortalecimiento de respuestas en colectivo, tratando de resolver problemáticas a la región. Tomando alternativas para movilizar esfuerzos disciplinarios en la investigación, dentro de las propias condiciones que podrían permitirse, con una incidencia mediada por las condiciones locales.

El prototipo de intervención ha madurado desde la propia historicidad de la gestión, como enfrentando importantes desafíos, en parte porque los proyectos con subvenciones que apuestan por la transformación social *in situ*, tuvieron un importante desafío en la contextualización a la crisis sanitaria, como se puede observar en las adecuaciones que debieron de tomarse de manera estratégica:

En Oaxaca con parte del equipo transdisciplinario se han ido construyendo a partir de las sesiones de trabajo, durante el proceso de colaboración del proyecto, así como en actividades presenciales y virtuales; y con las autoridades locales en algunas reuniones o encuentros presenciales. (Balvanera, 2021, p. 26)

Las condiciones sociales desde finales del 2019 limitaron drásticamente la posibilidad de reunir físicamente a grupos diversos de colaboradores y de dar seguimiento a las actividades en marcha durante las etapas más convulsas del fenómeno epidemiológico, imponiendo gran incertidumbre en las restricciones de actividades presenciales.

Cocina Colaboratorio elaboró estrategias alternativas para mantener la colaboración continua con los distintos colectivos y actores locales, con significativas adaptaciones, negociación y respeto por los procesos de gestión comunitaria. De esta manera, se mantuvo un trabajo continuo en el desarrollo de tácticas ante los imprevistos para llevar a cabo los

objetivos de incidencia a través de distintos medios de comunicación a distancia, como resultado, el proyecto dirigido al trabajo comunitario negoció con el trabajo permanente.

Ante la situación del COVID los avances en Chiapas y Oaxaca fueron muy satisfactorio pero reducidos en Xochimilco donde apenas estábamos piloteando actividades. Por esto, tuvimos que ajustar los formatos para la colaboración con las comunidades y así poder cumplir en la medida de lo posible las metas establecidas y avanzar en la investigación. Para atender los comentarios de los revisores y fortalecer los lazos de colaboración en el contexto del COVID se llevaron a cabo reuniones en línea por sitio y transversales. (Balvanera P. , 2021, p. 3)

La situación de incertidumbre supuso adaptaciones significativas a los indicadores deseados, tanto como a las estrategias de trabajo con los diferentes actores sociales involucrados. Si bien se intentó dar seguimiento desde las bases protocolarias de actuación en la comunidad, participando de la misma, también mantuvo un desafío constante condicionado por el contexto, que requirió plantear alternativas a los retos en la incidencia, intercambio y exploración de alternativas, dirigiendo la atención al involucramiento respetuoso, dialógico y orgánico con las propias autoridades que dieron acceso a los académicos. Esta comprensión se sedimenta en los protocolos de actuación comunitaria, debido a que explicitan en qué medida se deben tomar acciones no invasivas.

En los informes oficiales se destacó la vulnerabilidad financiera y de salud de algunos miembros del colectivo que, durante la primera participación de retorno a actividades en el mes de junio y julio del año 2021, acaeció con el contagio de los miembros que desearon participar de un trabajo de campo. En efecto, en programas de transformación o participación social la reflexividad sobre las estrategias de actuación tomadas por los participantes se

vuelca sobre el análisis de consecuencias en las acciones en colectivo. Ante este panorama, se realizaron cierres con la inminente necesidad de no perjudicar el proyecto mismo.

Es debido a tal motivo, que la negociación con el equipo, tanto con las comunidades de aprendizaje en la fase de adaptación social a una “Nueva Normalidad” desestimaron una participación significativa durante los primeros meses. Esta fue una premisa contemplada para que la presente investigación intentase, en un primer momento, contribuir a la explicación, análisis y explicitación de los valores asociados al proyecto, desde una perspectiva metodológica y teórico-analítica en el estudio, en la relación entre disciplinas.

Walker, et. al. (2020) mencionan que crear un marco cohesivo entre los sistemas humanos y sus relaciones con la naturaleza, debido a que durante el proceso de aislamiento social se creó una oportunidad especial para transformarse en una trayectoria futura que sea más equitativa y ambientalmente sostenible; esto debido a que los sistemas socioecológicos presentan una fase cíclica en la que la faceta de crisis presenta una reorganización e innovación donde el cambio oportuno y sistémico profundo puede ser alcanzable; ya que la ventana de oportunidad presentada por la crisis de COVID para el cambio transformador será breve y el desafío es cómo lograr una actividad coordinada en “renovación e innovación”.

En efecto, se menciona que el COVID-19 centró la atención en la insostenibilidad del orden mundial. Walker, et. al. (2020) interpretaron la pandemia como parte de un ciclo de adaptación donde la reorganización será fundamental para la estructura y el comportamiento nuevo. Se percibe de manera optimista el aprendizaje, al dismantelar narrativas partidarias de la crisis global expuesta por medio de este fenómeno, es posible retornar la mirada a la necesidad de participar de la solidaridad alimentaria, la justicia social y el respeto a la biodiversidad; pues se han hecho visibles y palpables las insuficiencias e insostenibilidad que tendrá el orden mundial si se mantiene como hasta ahora ha funcionado.

Las transformaciones se han vuelto posibles por breve tiempo que nunca podrían haberse establecido en un ecosistema maduro; ideas, estructuras, procesos en los sistemas socioeconómicos. Walker et. al. (2020) consideran, positivamente, que el mundo entró en una fase de crecimiento y expansión, pues precisamente a partir de la evaluación del sistema insostenible existente hacia uno diferente. Es en este momento donde se concuerda con la posibilidad de crear un sistema deliberadamente transformado cuyo futuro depende de lo incluido en el proceso de transformación; donde germinan posiciones para poder participar de la creación de solidaridad en todos los ámbitos de la sociedad.

Los desafíos del proceso postpandémico han puesto en jaque nuevas formas de adaptarse a la investigación tanto de académicos, como de miembros de la comunidad. Como fenómeno global por una apuesta ecológica, se redujeron emisiones de gases de efecto invernadero e incluso un aumento de la recuperación de la biodiversidad, sin embargo, las consecuencias de la economía, propiamente de la local, podrían tener una recuperación más paulatina, por lo que el proyecto de Cocina Laboratorio también ha favorecido otra forma de redes de intercambio y beneficio monetario a locales.

Como pudo observarse a lo largo del presente subapartado, los desafíos enfrentados durante el proceso de confinamiento SARS COVID-19 también posibilitaron construir alternativas conjuntas y cuestionar privilegios dentro de nuestra actuación. La capacidad de adaptación que los agentes del proyecto necesitaron encontrar, generó alternativas que posibilitaron una nueva virada al campo de los modelos participativos y dialógicos. Entendiendo también que no es posible tomar decisiones personales que puedan afectar el conjunto y considerando con énfasis que, en proyectos de dicha naturaleza, se debe de considerar el propio pensamiento de las comunidades donde se vive la cohesión bajo una óptica de trabajo cooperativo e interdependiente.

CAPÍTULO 2: METODOLOGÍA

La contribución de la presente investigación ha partido de una metodología documental de corte cualitativo heurístico, basada en el análisis y sistematización de la literatura base propuesta en el proyecto. Para dicha investigación, se examinaron y tradujeron diferentes archivos, informes, conferencias que sirven de soporte institucional del proyecto de Cocina Laboratorio y que son comunes a los miembros del equipo. El tratamiento metodológico del proyecto se ubica dentro de la complejidad sistémica por lo que requisita una integración teórica fundamentada que acoja teorías de manera transdisciplinaria.

La primera fase del desarrollo de la investigación comprendió el examen de los materiales producidos por el proyecto Cocina Laboratorio: informes oficiales, indicadores y tableros de participación colaborativa, documentos que se encuentran disponibles en carpetas de trabajo colectivo. Desde esta fase, se propuso profundizar en las principales discusiones que se adoptan dentro de las prácticas que hacen coincidir el trabajo transdisciplinar desde diferentes posicionamientos que coinciden con la epistemología plural.

La segunda fase del proyecto de investigación incluyó la experiencia de introducción a la comunidad de Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca durante diferentes momentos, la primera mediada por las condiciones institucionales de sanidad y confinamiento SARS COVID-19 en 2021 y el trabajo intensivo de campo llevados de la muestra comunitaria desde marzo del año 2022. No exentos de cierta verticalidad, se comenzaron a elaborar documentos que expresaban concreciones académicas explicativas de los procesos señalados; considerando que podrían ser de aporte especial para la comunidad investigadora, especialmente en su ejercicio reflexivo y por su tendencia a la explicitación.

En el análisis documental se eligió una estrategia hermenéutica, abierta a la sistematización y que es propia de las metodologías filosóficas. Dicha estrategia de investigación aporta profundidad para interpretar documentos organizando la comprensión de la totalidad con las partes, seleccionando conceptos medulares para interrelacionar su aplicación en el contexto seleccionado, identificando temas, argumentos y hallazgos.

En la redacción de la presente investigación se ha elegido un modelo de inducción, partiendo de caracterizar, contextualizar y reflexionar en las partes que integran el proyecto en general de Cocina Colaboratorio, para ir particularizando teorías que conduzcan al lector a visualizar la coincidencia de estas perspectivas en evidencias empíricas derivadas del material editorial, contrastando su evidencia directa e indirecta.

Cicourel (2011) menciona que los investigadores pueden construir una teoría a partir de categorías y conceptos que emergen de los referentes empíricos a partir de la inducción analítica. Dentro de los elementos de los que parte la teoría fundamentada, se presupone la observación y análisis de datos, identificación de patrones, formulación de categorías, conceptos y proposiciones que puedan servir para enunciar las relaciones entre partes que dan origen a una explicación de continuo, considerando que la inducción se vuelve un proceso constante al identificar más datos, ya que vuelve a determinar relaciones.

El autor menciona que de los múltiples modelos de los que se puede servir la sociología para realizar investigación científica, la que corresponde al método cuantitativo tradicional puede conducir a ser simplista y reduccionista además que, al intentar tratar de estudiar los fenómenos sociales de manera objetiva, participa de muchos sesgos como la supuesta neutralidad del observador. Por ende, Cicourel (2011) considera que la metodología cualitativa en la investigación sociológica considera las percepciones, el contexto social y el punto de reflexividad del investigador, tanto sobre sus creencias o perspectivas.

En este sentido, se puede considerar que la cognición reflexiva e interactiva que propone Cicourel (2011) supone comprender los propios pensamientos, acciones, evaluando el comportamiento según las circunstancias, además de producirse en relación a la interacción con las otras personas. “Las actividades interpersonales utilizadas en el transcurso de la investigación son una parte fundamental de cómo observamos, interpretamos, y atribuimos ‘valores’, ‘conducta normativa’, ‘creencias’, ‘decisiones’, ‘motivos’, ‘intenciones’, y técnicas de resolución de problemas” (Cicourel, 2011, p. 31).

La revisión de la extensa literatura hubo de compararse con observación directa y participante desde la experiencia de campo intensiva, la reunión anual de miembros del equipo y análisis de los datos obtenidos. Durante la estancia en el proceso intensivo se obtuvo retroalimentación de grupos focales de investigadores de las tres comunidades de estudio, se participó en talleres y prácticas de análisis entorno a la transdisciplina, participando esencialmente del registro de relatorías durante el periodo y atendiendo a las impresiones conceptuales que los miembros externaron durante la estadía.

Adicionalmente a las relatorías destinadas a Cocina Colaboratorio, se elaboró un registro de prácticas en una bitácora personal, especialmente tratando de coincidir y abstraer los conceptos que se relacionaran con las metodologías de corte transdisciplinario, con la perspectiva epistémica plural y registro del curso de acciones creativas que hacían coincidir los posicionamientos de la literatura base del proyecto.

El seguimiento colaborativo desarrollado en la metodología transdisciplinar de Cocina Colaboratorio involucra a representantes de grupos de partes interesadas implicando la participación directa de los miembros de la comunidad local, a través de su evaluación en esfuerzos de monitoreo colaborativo, o mediante la capacitación y contratación de trabajadores locales para llevar a cabo proyectos de monitoreo.

El monitoreo colaborativo ha posibilitado beneficios sociales, mayor confianza y mejores relaciones conduciendo a un mayor intercambio de resultados respecto de la comunidad local que ha posibilitado la integración en la toma de decisiones del futuro. Desde su concepción, se considera que a partir de este postulado es posible explotar y provocar situaciones extraordinarias a la cotidianidad, es decir, con posibilidad de formular propuestas novedosas y soluciones alternativas a los problemas de la comunidad.

Fernández, Ballard y Surtervant (2008) consideran que la IAP incluye la participación de miembros de la comunidad de manera funcional como agentes plenos en todas las partes del proceso de investigación; tanto en su monitoreo colaborativo e involucrando a cada parte una reflexividad permanente a las metas de incidencia, por medio de un sistema de apalancamiento según el matriz de indicadores. Dichos autores proponen que el ejercicio del monitoreo voluntario o comunitario implica a las acciones realizadas por individuos o grupos organizados para recopilar datos para la investigación científica que concuerda con el monitoreo ambiental orientado a la gestión.

En el propio posicionamiento de las metodologías orientadas a la persecución de los fines, el transcurso de la intervención de observación y participación se procuró coincidir con el propio modelo de IAP, tratando de incidir, comprender, analizar y participar del curso de acciones sugeridas por investigadores, en consecución de las acciones que fueron propuestas para el logro de los objetivos y metas de incidencia que se encuentran determinadas por el proyecto y sus marcos de financiación. Siguiendo la argumentación anterior, fue de esta manera, cómo la reflexividad aportada implica un código de eticidad, posicionado frente al extractivismo académico y social.

Las reglas de colaboración se establecen desde una perspectiva simétrica y horizontal. Donde otras oportunidades de ser, saber, conocer, sentir, vivir y pensar se encuentran abiertas

y reconfiguradas desde la posibilidad fáctica del encuentro del otro, sus necesidades, su existencia misma que, de otra forma podría haberse subsumido a la mirada colonizadora. Para la comprensión de la investigación, se adoptaron cuestionamientos propios de las metodologías dialógicas, dando pauta a pensar modelos horizontales que atraviesen las dimensiones éticas, sociales, epistémicas: "... al plantear la investigación como un fenómeno dialógico, nos aventuramos a la búsqueda de conocimiento mutuo en la que el otro es parte constitutiva del ser, en otras palabras, el investigado es parte fundamental del investigador y viceversa" (Corona Berkin & Kaltmeier, 2012, p. 15).

Con una demanda hacia las formas alternativas del aprendizaje que han sido un punto de apalancamiento en la intención agro y socioecológica; esta investigación ha intentado contribuir en la meta de sentar bases metodológicas, conceptuales y analíticas en términos de explicitación de proyectos socioecológicos de naturaleza transdisciplinar, específicamente los que apuestan por elementos de integración y cohesión en el arte.

El proyecto de Cocina Colaboratorio se concibe desde la apuesta transdisciplinar, donde cada uno de los integrantes puede diluir epistémicamente su zona de especialidad para aportar a la construcción del conocimiento desde la transgresión de los límites disciplinares. En su sentido extenso, la integración de estos saberes desde los agentes que producen formas de ser, percibir, apreciar y sentir negocia con la concepción de las rutas formativas.

Debido a la inclinación teórica del propio *locus* de enunciación, se apostó por la sistematización de conceptos esenciales para el proyecto de Cocina Colaboratorio, contribuyendo desde la argumentación a entender la necesidad de incorporar prácticas creativas dentro de los proyectos socioecológicos y multiactorales.

Los materiales elegidos pueden servir de ilustración de cómo las prácticas creativas inciden en una comunidad y un contexto particular, siendo un punto donde se puede frenar

el extractivismo académico, debido a que tiene por finalidad ser creado y retribuido a la comunidad de Santo Domingo. Además, para su elaboración se requisita la síntesis de diferentes experiencias transdisciplinaria y multiactorales.

La transdisciplina es entendida de una forma muy extensa en Cocina Laboratorio se ubica en la intención de hacer visibles las estrategias locales, el conocimiento y las prácticas de las comunidades ecológicamente arraigadas que son esenciales para lograr la sostenibilidad ambiental y la justicia social. Pero también refiere a todos los grupos de actores que desde su posicionamiento han posibilitado el encuentro de formas de ser, saber, comprender y aportar a la construcción del avance del proyecto.

El proyecto, se explicita en el documento base, está estructurado en torno a un constante ir y venir entre incidencia e investigación, lo que sugiere el ejercicio constante de entretelar saberes y haceres. De esta manera, anima a anteponer la experiencia cotidiana, debido a que la acción que surge desde el encuentro con lo que es compartido.

Balvanera (2020) ha mencionado que la generación de conocimiento y de soluciones se proviene de un acercamiento in situ comprometido, bajo la colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad, con acercamiento decolonial. Las acciones comprometidas han partido de diagnósticos colectivos, experimentación, creación de soluciones y evaluación de los diferentes miembros a través de una colaboración no jerárquica. Entretelando acciones y procesos reflexivos conjuntos.

De esta manera, la investigación aquí ofrecida ha buscado profundizar en la coherencia discursiva que se sostiene en el proyecto de Cocina Laboratorio, explicitando la conexión interna entre las acciones comprometidas del colectivo y el fundamento teórico-metodológico, con un acercamiento conceptual y analítico.

CAPÍTULO 3: MARCO TEÓRICO

3.1 Pluralismo epistémico y decolonización

El presente subapartado ofrece una revisión al pluralismo epistémico y a la decolonialidad, dos teorías que se consideran rectoras dentro del pensamiento sociológico contemporáneo por su naturaleza crítica y apertura hacia la justicia social y cognitiva; en este caso, también porque ofrecen una lectura fundamentada a las acciones en pro de la equidad social y los desafíos presentes en la sostenibilidad ambiental y soberanía alimentaria. El reconocimiento de las diversidades de pensamiento (*logos*), sentipensar y compartencia otorgan la valía a las culturas y perspectivas que de ellas emanan.

El pluralismo epistemológico es un enfoque académico conformado por especialistas de diferentes disciplinas: autores como León Olivé (2009), Boaventura de Sousa Santos (2006), (2009), (2010), (2012) Weimar Iño (2017), Arturo Escobar (2014), Martínez Luna (2004), (2012), Walsh (2010) entre otros, han dado cuenta de la diversidad de colectividades y conocimientos negados por el proyecto civilizador monocultural de la modernidad occidental, el cual ha menospreciado las habilidades cognitivas de los pueblos, a partir de una narrativa en la que sólo se admite como válido al conocimiento científico.

El pluralismo epistémico exige estudiar las modernidades desde diferentes latitudes, especialmente las que obedecen a otras formas de racionalidad no incluidas en el proyecto civilizador hegemónico, considerando su sesgo ideológico, en valores y creencias de una ciencia determinista, indolente a campesinos, naciones nómadas; civilizaciones quemadas, esclavizadas y casi destruidas. Históricamente rastreamos el conocimiento eurocentrista como producto de la política colonial con paradoja a la modernidad: se presupone de la libertad del hombre, pero se esclavizan estados y no se incluye en el proyecto a mujeres.

El acercamiento pluralmente epistémico posibilita develar la multiplicidad de significados construidos y compartidos socialmente. Observamos, por ejemplo, la existencia de contextos donde la pérdida del idioma, vestimenta identitaria o rituales comunitarios se percibían en beneficio del “progreso social”, imponiendo lenguas imperiales y extrayendo recursos, inclusive a través del proceso de usurpación del conocimiento.

El pluralismo epistémico objeta al colonialismo que instituyó ideas, ideologías y sistemas de conocimiento invisibilizando y jerarquizando los contornos "modernos" de la experiencia cotidiana de los pueblos colonizados; está definida por imposiciones étnicas, culturales, económicas y filosóficas considerándolas “superiores”. El conocimiento colonial plantea una retórica de asimetría, dominación y subalternidad, construyendo la retórica de “los otros”, “encontrados”, “bárbaros” o “salvajes”, conduciendo a la negación, persecución, e invalidación de los conocimientos tradicionales e identidades.

Pero la modernidad y la colonización si bien son fuertes estructuras que influyen el comportamiento, nos interesa esta discusión recuperando e incorporando al análisis la capacidad de agencia que tienen los sujetos para acoplarse, por así decirlo, a las circunstancias actuales del modelo moderno de producir alimentos en relación con las formas campesinas que han denominado tradicionales (Pérez-Magaña, 2008, p. 63).

Pérez-Magaña (2008) explica que la modernidad y la colonización occidental han interiorizado fuertes estructuras que influyen en nuestro comportamiento. El relato de la modernidad como proyecto eurocéntrico que ha impuesto sus valores y creencias de supremacía racional a otras culturas, aparejando un modelo de ciencia basada en objetividad, neutralidad, especismo y explotación, tanto de seres humanos como de la naturaleza.

El conocimiento eurocéntrico está centrado en un tipo universal de hombre, el blanco y racional, con todos sus sesgos. La herencia del empirismo y positivismo en una ciencia

dominante aísla y explica a las personas como objetos de estudio; describe sus características como un mero fetiche cultural, con curiosidad juiciosa, a veces casi morbosa, sin conceder su contribución, extrayendo saberes y con ello violando derechos de propiedad intelectual. La ciencia indígena, feminista, participativa e incluso el posmodernismo, cuestionan los alcances de una modernidad que instrumentaliza a los seres, les vuelve artefactos, engranes, piezas intercambiables del sistema económico mundial, desechos de un solo uso.

En las últimas décadas se ha comenzado a cuestionar el papel del investigador que determina, observa, valora y define sujetos de forma externa; a esta oposición entre sujeto y objeto se le concibe como cosificación, *reification* en inglés. El problema de la producción de conocimiento sin autoconciencia del posicionamiento en investigación, de la tendencia a cosificar a nuestros estudiados, es que muchas explicaciones así elaboradas contribuyen a perpetuar la desigualdad e injusticia, la ciencia moderna en la economía mundial actual es promotora de un discurso que ha justificado la estratificación social.

Frente a estas duras críticas, las que provienen de otras latitudes no occidentales se vuelven de relevancia a otras formas de concebir el conocimiento, no desde el *logos* racional, sino desde formas de conocer la realidad, de posicionarse en el mundo epistemológicamente, de ser. Sousa de Santos (2006), por ejemplo, considera que la justicia social requisita una justicia cognitiva global, donde se conciba que occidente ha marginado profundamente el conocimiento y la sabiduría que existían en diferentes escenarios del mundo, acentuando el Sur global. En el desarrollo de su epistemología de las ausencias, considera imperativo recuperar y valorizar la diversidad del mundo. A esto se exige, descolonizar la mirada.

La palabra "descolonización", fue acuñada por primera vez por Moritz Julius Bonn en la década de 1930 para describir antiguas colonias que lograron el autogobierno. En la actualidad, esta perspectiva teórica se usa para hablar de justicia restaurativa, cognitiva y

ontológica frente a la fractura colonial de los pueblos provenientes de una episteme que ha marcado su forma de existencia, permanencia, negociación y diálogo.

La descolonización, reinterpreta Pérez Magaña (2008), va más allá del encierro fundamentalista hacia lo meramente autóctono, caminando a la apropiación crítica del conocimiento actual, intentando recuperar el propio. La modernidad y la colonización influyen el comportamiento, interactúan con “...la capacidad de agencia que tienen los sujetos para acoplarse, por así decirlo, a las circunstancias actuales del modelo moderno de producir alimentos en relación con las formas campesinas que han denominado tradicionales” (Pérez-Magaña, 2008, p. 63).

Lo poscolonial y decolonial inician como la búsqueda cognitiva, social, cultural y económica de la sociabilidad y las relaciones epistémicas vaciadas de jerarquías coloniales. De esta forma, la restauración proviene del horizonte epistemológico y, por otro, el alcance del conocimiento y relaciones sociales que se ven libres o en proceso de liberación de la opresión colonial. Comenzar a realizar ciencias con enfoques decoloniales posiciona racionalidades, modos de ver, pensar y producir que se sostienen por fuera de un escenario económico global; sugiere releer las culturas, cómo éstas dialogan y se abren a la construcción de sociedades que demandan reconocimiento.

El proceso de descolonización se ha desarrollado de forma desigual en diferentes partes del mundo, concede un proceso de superación de estructuras y relaciones de poder que se establecieron durante el colonialismo. Decolonizar el saber requiere la apropiación crítica del conocimiento actual desmontando la dominación por medio de la recuperación del conocimiento propio; implica reconocer la validez de todas las formas de conocimiento y su contribución a la comprensión del mundo, así como el desarrollo de metodologías y enfoques que permitan la integración de los saberes comunitarios en la ciencia y la política.

Bastidas Aguilar (2020) comenta que Orlando Fals Borda situó un análisis multidimensional desde el encuentro consciente de razón y sentimiento que permite a las personas conocer la realidad de manera holística; lo que en la ciencia occidental podría aparecer como dos caminos en extremo opuestos, para algunas comunidades es tan natural como unir experiencia y reflexión, *sentipensar*. Borda propuso el sentipensar como una herramienta para la transformación social, ya que puede ser un punto de partida para comprender las injusticias sociales y posibilitarnos comprender el *buen vivir*.

El autor explica que el sentipensar implica pensar desde el corazón y la mente, co-razonar, donde especialmente los campesinos han aprendido históricamente otras formas de reconocer la pluralidad de mundos. Además, considera que una epistemología alternativa como la del Buen Vivir da reconocimiento de la alteridad y otredad bajo el respeto, dignidad e interculturalidad. Este concepto enlaza una sabiduría de coexistencia con la naturaleza que permite de vivir en armonía con la sociedad, siendo una alternativa al modelo de desarrollo dominante de las culturas occidentales, basadas en el “Estado de bienestar”.

El Buen Vivir realza una oportunidad para construir colectivamente un nuevo modelo de relaciones entre los seres humanos y con la naturaleza, que fraccione con el modelo eurocéntrico de progreso lineal ascendente y desarrollista, incluido desde tiempo atrás en el marco de las “promesas” de la modernidad: el desarrollo, la libertad, el progreso. Este Buen Vivir concibe la estructuración de renovadas relaciones sociales, así como la armonización con la naturaleza desde una construcción colectiva que integre la economía, el medio ambiente, la sociedad y la cultura. (Bastidas Aguilar, 2020, p. 70)

Diversos autores mantienen coincidencia en que los miembros de comunidades demuestran una externalidad de su condición que no puede subordinarse enteramente a la lógica colonial, así de la Torre y Cándida Moraes (2005) mencionan que fue Humberto

Maturana quien retomó el neologismo de episteme sentipensante, propuesto por Fals Borda en su libro "*Ciencia Propia y Colonialismo Epistemológico*" (1982), como una forma de conocimiento que integra la razón y la emoción, la teoría y la práctica, el conocimiento científico y el conocimiento popular. Dichos autores observan en la unidad inseparable del sentir y del pensar, donde la praxis de las actividades también transmite conocimiento, no de manera mecánica, sino con emociones y sensaciones que los vinculan a la naturaleza.

La literatura orientada a la interpretación decolonial en las prácticas comunitarias es muy amplia y de diversa índole; requisita revitalizar conocimientos situados por fuera del escenario homologado del conocimiento occidental. En el marco sobre la discusión sobre el estatus epistemológico de los conocimientos comunitarios, el diálogo y praxis con la postura decolonial plantea el papel que desempeñan los modos de vida y que fortalecen la autonomía de las comunidades: "Tratamos de superar la racionalidad que ha provocado dicotomías, jerarquías, discriminación e inferiorización de conocimientos otros que son relevantes para la continuidad de la vida bajo nuestros principios" (Jiménez Naranjo, 2021, p. 8).

En el marco de reconocimiento de los sistemas de saberes indígenas con un estatuto epistemológico plural, se ha llamado a la necesidad de atender de manera horizontal a la convergencia y concordancia de actores desde una alianza científica y política que avance en el ámbito local y regional, haciendo frente a las demandas del crecimiento económico, basado en el consumo y explotación de recursos naturales, todo ello con el objetivo de repercutir en un conocimiento "...no folclorizado, no expropiatorio y no demagógico" (Pérez Ruiz & Argueta Villamar, 2011, p. 45).

El pluralismo epistémico abre el aprendizaje obtenido del compromiso profundo con la naturaleza, la justicia y la equidad en las comunidades, desde la necesidad de reconfigurar

una postura apta para la sobrevivencia humana, ambientalmente sostenible y en encuentro con el Otro, ya no desde su subalternidad, sino desde el auténtico diálogo.

La dialogicidad, el sentipensar y la compartencia son enclaves en las formas de ser dentro de la comunidad y para ésta, ya que suscriben interacciones que generan acuerdos y resoluciones sin apostar por la razón como ente fundamental y cuya praxis se posiciona más allá de la palabra, hacia el logro de un pensar que participa del hacer; ya en las formas campesinas tradicionales, ya en conocimientos situados donde se reivindica el vivir, compartir y producir de las comunidades.

El pluralismo epistemológico otorga reconocimiento y validez de diferentes formas de saber, sentir y ser, incluyendo el conocimiento tradicional, científico y local; por ende, está estrechamente vinculado a las prácticas horizontales, permitiendo que diferentes voces sean escuchadas y consideradas, haciendo probable que se construyan relaciones de confianza y colaboración entre los participantes. Es la postura adoptada por la decolonización de las ciencias algo que va más allá del mito que romantiza la función entre investigadores e investigados, sino una oposición directa a las hegemonías del conocimiento.

Con esta discusión se ha tratado de demostrar que ambas terminologías son complementarias y analógicas. Se consideran dos perspectivas que cuestionan los atributos de la modernidad racional que han sido encumbrados, tanto en la investigación científica como en la vida cotidiana, mancillando la identidad de los pueblos. La conceptualización de estas perspectivas nos ofrece una posibilidad de reivindicación de las comunidades por sus formas de existencia, dignificando sus valores en forma de una equidad y justicia social. Al iniciar el marco teórico con estas nociones, se ha pretendido posicionar la necesidad de hacer un revisionismo a los aportes de un proyecto de conocimiento sobre la valía comunitaria desde las sospechas a la lógica monocultural de la modernidad.

3.1.1 Horizontalidad y extractivismo académico

El presente apartado nos ofrece el principio de necesidad de dos conceptos rectores para los proyectos multiactorales cuya consciencia social estribe en la justicia cognitiva. Si el pluralismo epistemológico se refiere a la aceptación de diferentes formas de conocimiento, la horizontalidad es la estrategia para que esas voces sean escuchadas y consideradas, por ende, ambas nociones deberían encontrarse estrechamente vinculadas en los proyectos participativos. Por su parte, al referir al extractivismo académico, se ahondará en una de las problemáticas presentes en la usurpación de conocimientos extraídos de comunidades, considerándolos parte de la mentalidad del investigador que desconoce sus fuentes e informantes. Históricamente, algunas de las técnicas más tradicionales de obtención de información de la sociología, la etnografía y la antropología han perjudicado a las comunidades, a veces contraponiendo un sesgo de investigación cosificante y prejuicioso, otras más extrayendo y hallando su conocimiento sin dejarles nada a cambio.

La horizontalidad es una postura que reconoce la indiferenciación de jerarquías entre personas, generaciones, posiciones del saber y conocer, y es empleada con frecuencia para referir a la valía indistinta de conocimientos en diferentes planos y a diferentes escalas, resignificando el saber comunitario, intuitivo, de hábitos y costumbres.

Kaltmeier y Cornona Berkin (2012) explican que desde la década de los 90s diferentes posturas teóricas que coincidían con las identidades múltiples, cuestionaban el papel del investigador del *otro*, poniendo en jaque el sentido de verdad de las etnografías tradicionales. Por consecuencia, se ha iniciado una ética en la investigación que propone dialogar, con un intercambio recíproco que negocie permanentemente construyendo las narrativas junto a los sujetos, esto es, una participación que reconozca la valía del conocimiento tradicional.

La horizontalidad puede ayudar a mitigar los impactos negativos del extractivismo, especialmente el académico, definido como "...la práctica de viajar a las comunidades locales del Sur para recolectar datos e información, sin involucrar a las comunidades locales en el proceso de investigación" (Rivera Cusicanqui, 2010, p. 33). Lo que presupone una apropiación injusta y a veces juiciosa de los conocimientos y recursos obtenidos, publicando los hallazgos sin dar crédito o retribución a las comunidades, bajo un sesgo ideológico o del privilegio, que condiciona los resultados explicados bajo el lente de los grupos dominantes y generando investigaciones poco representativas o beneficiosas para los habitantes.

En el mismo tenor, Grosfoguel (2016) explica que el extractivismo también se encuentra en niveles epistémicos y ontológicos, conllevando una subordinación a intereses económicos pero que se instala profundamente en la autopercepción individual. Coloca esta sumisión de las economías enclaves, que en el caso latinoamericano reside en la sumisión y el despojo violento de recursos naturales hacia las relaciones de poder: "La extrahección es cuando el proceso extractivista envuelve violación de derechos y violencia contra los seres humanos que habitan en las comunidades afectadas" (Grosfoguel, 2016, p. 126).

Grosfoguel (2016) explica que el extractivismo cognitivo y epistémico se ejemplifica en la apropiación de ideas del mundo indígena para colonizarlas asimilándolas al conocimiento occidental, lo que evita su radicalidad política. Walsh (2010), por su parte, describe como epistemicidio una de las prácticas propias del pensamiento occidental consistente en la destrucción de conocimientos y saberes de los pueblos indígenas y grupos subalternos. Así mismo, describe que el extractivismo académico consiste en la extracción de conocimientos de los pueblos indígenas y subalternos para su uso por parte de académicos occidentales, de esta manera, se acentúan las estructuras que han dado origen al problema estructural colonial y racial, por ello, exhorta a su transformación.

El «extractivismo» intelectual, cognitivo o epistémico trata de una mentalidad que no busca el diálogo que conlleva la conversación horizontal, de igual a igual entre los pueblos ni el entender los conocimientos indígenas en sus propios términos, sino que busca extraer ideas como se extraen materias primas para colonizarlas por medio de subsumirlas al interior de los parámetros de la cultura y la episteme occidental. (Grosfoguel, 2016, p. 132)

Los cuestionamientos del extractivismo intelectual pueden observarse en diferentes niveles. Este posicionamiento de usurpación o blanqueamiento de la problemática coincide con el *woke washing* que, en un comienzo usaba la palabra “despierto/concienciado” del movimiento *Black Lives Matter* para la designación de una persona que comparte sensibilidad por causas justas como el racismo, la desigualdad social y de género; que a través de una estrategia mercadotécnica monetaria, absorbe y despoja sus orígenes auténticos, aparentando el compromiso por una causa marginal mientras sus acciones lo contradicen.

La horizontalidad persuade el conocimiento extractivista, por ende, es necesaria para un ejercicio efectivo del pluralismo epistemológico ya que, cuando los participantes tienen el mismo nivel de poder, es más probable que se respeten sus conocimientos y perspectivas, conformando una estrategia de no imposición de formas de producción del conocimiento como único camino válido. La horizontalidad reconoce la legitimidad de otras formas de pensar, producir, ser y sentir donde puede realizarse una producción de conocimientos con la misma validez o que no necesita competir con la teorización occidental.

Sousa de Santos (2006) menciona que la ciencia moderna acaece en lo observado del sentido estético del término *horror vacui* (literalmente 'miedo al vacío') del arte, su propuesta explora una Ciencia por lo desconocido desde este lado del hemisferio, en apertura al reconocimiento de la valía de todas las formas de producir conocimiento. Una epistemología

del reconocimiento deja de presentarnos un “Otro”. Intenta generar cambios en la emancipación, lo que expresa:

...de las alternativas que no llegaron a ocurrir, lidiamos con silencios y aspiraciones impronunciadas, en el segundo caso, el de las alternativas que acontecieron de hecho, lidiamos con silenciamientos, epistemicidios y campañas de demonización, trivialización, marginación, en suma, campañas de producción de basura. (Sousa Santos, 2006, p. 82)

Kaltmeier y Cornona Berkin (2012) explican que un síntoma común en la ciencia eurocéntrica proviene de la abstracción de los datos como único fin de la teoría, sin embargo, en los métodos horizontales la teoría y práctica son parte de los mismos procesos; la incidencia de perspectivas se encamina al compromiso político, que coincide con mejores maneras de habitar con el entorno. Especialmente en los proyectos socioambientales y ecológicos se expresa en un mayor grado de participación en las decisiones sobre el uso de los recursos naturales, tomando en cuenta intereses y preocupaciones de la comunidad.

Leff (2003), Kaltmeier y Cornona Berkin (2012) coinciden en la necesidad de interpelación de los sujetos para construir alternativas participativas, especialmente las que comparten preocupaciones que emanan de las propias comunidades donde se construyen los sujetos, apuntando a que la dialogicidad no sólo representa los discursos de palabras, de un alter que se presenta ajeno a la propia subjetividad, sino en muchos lenguajes. Una investigación tiene que ser dialógica en tanto la voz del otro es escuchada.

El *diálogo de saberes* se describe como otra estrategia metodológica que presupone el interés de los sujetos sociales en una interacción comunicativa, refiriendo intenciones y disposiciones para escuchar, sentir, ser. Leff (2003) explica que este encuentro posibilita una lectura a saberes diferenciados, abierta a lo inefable e invisible, en una atenta espera con las

incógnitas de aquello que no se presenta al conocimiento objetivo y a la argumentación razonada; que no es inmanente a la ontología, a la razón y a la palabra.

Jiménez Naranjo (2012), (2019), (2021) desarrolla el concepto de *compartencia del hacer*, una estrategia horizontal que también interpela a los sujetos y sus subjetividades a partir de las formas de habitar y hacer, considerando que el diálogo suele ser restrictivo al encuentro de *logos* por la palabra, mientras que las prácticas compartidas, revelan profundos conocimientos que a su vez se expresan fuera de la racionalidad occidental.

La noción de *compartencia* refiere a la praxis, donde una buena fuente de transmisión de conocimiento, especialmente el que se liga con actividades domésticas, no se expresan en palabras, sino en actos, que podemos interpretar y describir, pero que obedecen a un lenguaje diferido y es relevante para la comunalidad, especialmente donde el bien común se estrecha relación con el territorio y la organización política. La compartencia implica modelos pedagógicos no tradicionales, no escolarizados, puede ligarse a la identidad de un miembro en una comunidad y sucede en relaciones complejas respecto de otras prácticas de su vida.

Las producciones de sentido son elementos indispensables para entender la horizontalidad. En términos epistemológicos, este cuestionamiento presupone que cada saber es igualmente relevante, tanto de la educación formal como informal, cuestionando la tradición científica explicativa de origen dicotómico, que escinde la posición de los sujetos frente a sus objetos. Sin embargo, el aporte en términos sociales y políticos impacta directamente en las comunidades y en cómo pueden obtener autonomía y control sobre sus recursos decidiendo entre modelos económicos más sostenibles y equitativos.

La perspectiva epistémica plural y la horizontalidad de diversos proyectos ha abierto cuestionamientos hacia la intencionalidad de la distancia de inclusión del otro, lo que paradójicamente puede remitir a asumir jerarquías hacia los investigadores o instituciones;

sin embargo, la horizontalidad considera cómo los actores pueden desarrollar un poder de decisión más igualitaria, equitativa y democrática, lo que coincide con los postulados de una justicia cognitiva en términos de elección y empoderamiento.

La horizontalidad en las organizaciones sociales no está exenta de jerarquías, tampoco de humanas contradicciones; ya que gran parte de la gestión de proyectos requieren liderazgo en la transformación social; los miembros de un equipo pueden cuestionarse si la coordinación o toma de decisiones institucionales puede entrar en contradicción con la horizontalidad, u otras formas de ejercicio de resolución democrática.

Debemos recordar, además, que existen estructuras muy internalizadas en nosotros que pueden dificultar el traslado hacia negociaciones más horizontales, por ejemplo, que los sistemas sociales, escolares y familiares poseen estructuras verticales y por ello es muy difícil desprenderse de la aceptación de roles; por otro lado, especialmente algunas generaciones son más propensas a reconocer las jerarquías, o bien, en algunos núcleos familiares se institucionaliza mucho del respeto por superiores, por lo que puede resultar más difícil cambiar de mentalidad, porque podrían no desearlo. Por lo tanto, no debemos romantizar los acuerdos que se toman en la intención de caminar hacia una justicia cognitiva y epistémica por esta vía, ya que su implementación propone retos significativos en la práctica.

Se ha pretendido ofrecer un panorama global de los fenómenos de interdependencia entre las prácticas horizontales y la restauración cognitiva, siendo este reconocimiento un proceso clave en la justicia epistémica. Por su parte, se ha demostrado que el extractivismo académico es un fenómeno que mutila la sabiduría de los pueblos, contribuyendo al proceso de despojo del saber tradicional en las comunidades, aún si puede no ser intencional o planificado, porque niega el crédito obtenido de las personas como fuentes y las trata con fines utilitarios, explotando sus recursos materiales e inmateriales.

3.2 Cocina y poder colonial

Cocinar puede ser una forma de resistencia a los sistemas epistémicos dominantes. El presente subapartado ofrece algunas reflexiones para comprender cómo la cocina puede revelar estrategias decoloniales, especialmente donde convergen comunidades: considerando su forma colaborativa de transmisión de saberes como encuentro epistémico; que al celebrar la herencia indígena rechaza la narrativa de sumisión e inferioridad; pudiendo emplear una resistencia a los sistemas de poder coloniales, revitalizando la cocina tradicional, además de esgrimir otros argumentos en torno al género y las labores reproductivas al cocinar.

La soberanía alimentaria implica confiar en la capacidad de los individuos y las comunidades para elegir qué comer, cómo comer y producir. Pero cocinar, sobre todo, es algo que hacemos porque lo necesitamos, aún sin teoría; el acto de comer es lo más esencial a nuestra sobrevivencia como individuos y especie. Salvo contadas excepciones, gozamos lo que comemos. Cocinar comparte, conecta y crea comunidad; si nos educamos en la cultura de quienes crearon nuestros alimentos también aprendemos un legado generacional; a través de los ingredientes, nos conectamos con la naturaleza, con el planeta: nos empodera.

Fischler (1990) comenta que algunas ciencias exactas han aplicado sus métodos a veces de manera rigurosa, reductora o mutiladora, reduciendo los hábitos o comportamientos alimentarios, aprendidos de manera mecánica, sin observar que efectivamente contienen prácticas sociales e incluso, funciones epistemológicamente sólidas. Menciona que en el siglo XIX los *food reformers* fracasaron al tratar de incorporar sus nociones de dieta en la clase obrera precisamente porque la alimentación es una actividad compleja influenciada por factores biológicos, psicológicos, sociales y culturales que van más allá de la tecnología.

Fischler (1990) aporta conocimientos para comprender la complejidad de la alimentación como una actividad humana. Considera que los alimentos pueden entenderse como símbolos que tienen significados culturales específicos; además que sus prácticas mantienen sujeción a una serie de normas, reglas y convenciones sociales. Por lo tanto, conforma un código social de transmisión entorno a la identidad, pertenencia y estatus social.

Goody (1995) y Fischler (1990) concuerdan en que Strauss dio relevancia al fuego en el desarrollo de la cultura, mediando la relación entre hombre y naturaleza, con el binario de preparación crudo-cocido en bárbaro-civilizado. Ciertas subculturas y estratos sociales han determinado prácticas asociadas a cómo un alimento es producido y los modales sociales que implica su degustación son específicos, que se diferencian en su modo de vida, donde los modos de sentir, pensar y comportarse en torno a un alimento son comunes a un grupo cultural. “El alimento ‘simboliza’ una relación social; hay una correspondencia entre una estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa” (Goody, 1995, p. 47).

Goody (1995) menciona la concordancia de factores que se encuentran en el fenómeno alimenticio incluyendo los económicos, tecnológicos, políticos y religiosos; que establecen jerarquías sociales y promueven la desigualdad, esta forma de control social expresa una conexión con el poder. La agricultura si bien fue un desarrollo clave que permitió a los humanos establecerse en un lugar y desarrollar civilizaciones, también determinó el dominio de tierras. La alimentación es una expresión cultural que asocia el significado y expresión de una comida, incluyendo quién manda y quién se subordina.

Goody (1995) piensa que la tecnología ha tenido un impacto significativo en la alimentación, por ello la invención de la cocina permitió usar los alimentos de una manera más eficiente y segura, dando lugar a variedad de alimentos. Con el comercio y la expansión

colonial se difundieron los alimentos de una cultura a otra transformando la introducción de ingredientes del exterior, así como innovaciones tecnológicas. El autor comenta que el expansionismo de Europa y Asia dio lugar a la introducción de nuevos alimentos en ambas regiones, así como la conquista de América. Ambos autores se centran en una perspectiva holística para demostrar las contradicciones inherentes a la diferenciación de la cocina.

La historia de la comida en nuestro país, por su parte, ejemplifica el traslado de visiones de una cultura dominante, sus apropiaciones, resistencias y reinterpretaciones; con una evolución de técnicas e ingredientes que comparten el mestizaje. En sus orígenes, el maíz, frijol y chile, con sus técnicas diversas de preparación, fueron base alimentaria de varias civilizaciones que habitaron en lo que hoy es México. Producto de la conquista, se introdujeron en nuestra dieta el trigo, arroz, cerdo, pollo y jitomate, así como la incorporación de diversas influencias y técnicas de preparación del viejo mundo absorbidas por España.

Herrera Miller (2016) y Bak-Geller Corona (2013) coinciden en que existen discursos alimenticios asociados a un imaginario social que fueron impuestos como una estrategia de poder colonial a los pueblos conquistados; donde podemos leer tensiones, resoluciones, herencias y representación de identidades. Coinciden en que el impacto de la colonización en los alimentos y dietas indígenas son extensos, ya que la comida revela significados de la colonialidad de la misma forma que otras prácticas que nos dan identidad.

La codificación de la cocina nacional, observan ambas autoras, asume jerarquías determinadas por la valoración de un proyecto de construcción del relato latinoamericano, donde se aprecian prácticas de clase y las formas en que la audiencia occidental da forma a la producción de la cocina nacional. En la consolidación de una identidad, se revela la promoción de símbolos culinarios para fortalecer el orgullo nacionalista.

Para el caso específico de México, Bak-Geller Corona (2013) analiza cómo la historia de los recetarios ofrecen un testimonio escrito que nos da cuenta de los complejos procesos de socialización y emergencia de prácticas alimentarias alrededor de un relato de una clase en construcción. En sus comienzos, recuperaron el debate antiamericano, valorizando el exotismo, originalidad y versatilidad de los ingredientes locales; no obstante, naturalistas impusieron un razonamiento científicista entorno a lo escaso y malsano de estos alimentos.

Los recetarios, analiza la autora, pudieron reivindicar y ennoblecer la cocina del país, donde las palabras náhuatl establecieron una superioridad a otras partes del mundo. El frijol, rechazado en la narrativa europea, es reelaborado en los recetarios mexicanos para conceder sus cualidades nutritivas y de sabor, con indistinción de las clases sociales, demarcando la identidad nacional. Nos comenta: “El reconocimiento unánime —“entre nosotros”— que se le otorga a esta legumbre deja en claro la expansión de las fronteras sociales y políticas de la nueva idea de comunidad nacional” (Bak-Geller Corona, 2013, p. 37).

Bak-Geller Corona (2013) considera que los documentos testifican la herencia de la cocina prehispánica celebrando la originalidad mexicana, vista como sinónimo de tradición, prestigio y autenticidad; dichos discursos de oficialidad poseen una dimensión política, por ende, los recetarios de la época de consolidación del nacionalismo no están exentos de prejuicios de clase que enjuician a las prácticas culinarias de indígenas, considerándolas inadecuadas, poco decentes de preparar en el hogar y caprichosas de probar.

Estas inequidades nos demuestran cómo los sistemas alimentarios se utilizaron para controlar y, esencialmente, para llevar cierto nivel de sumisión en las prácticas, que según la autora, provenía de la necesidad de mantener una hegemonía sociocultural: “Los sentidos de ‘comer bien’ estuvieron y están impregnados de la colonialidad del paladar, de una comensalidad eurocentrada” (Herrera Miller, 2016, p. 37).

Herrera Miller (2016) invita a comprender que, hasta antes de la invasión occidental, las comunidades originarias poseían sistemas alimentarios que fueron el soporte de civilizaciones completas. No obstante, el traslado del mito nutricional moderno posee un corte científicista, que expresa jerarquías clasificatorias de invalidación, cuestionando la carencia energética y proteica según el paradigma del bienestar.

Lo “bueno” y “malo” para comer, el nivel simbólico, significativo del acto alimenticio, está determinado por factores de índole histórica que se articulan en una serie de elementos políticos, económicos y sociales que son producto de las condiciones objetivas de un determinado momento. (Herrera Miller, 2016, p. 38)

Así, por ejemplo, el actual consenso del paradigma nutricional versado en *la pirámide alimenticia* o la adopción de nuestro país del *plato del buen comer* en respuesta de esta normativa, puede percibirse como una imposición alimenticia que responde a necesidades nutricionales por fuera de nuestra cultura, simbolizando la propia globalización. No negando la necesidad de una dieta balanceada, se comprende que es una referencia creada por el *Departamento de Agricultura de los Estados Unidos* en la década de 1950, lo que sugeriría un diseño que corresponda a sus intereses monetarios, capitalistas, con una terminología basada en la cultura occidental, sin considerar la diversidad de cocina en el resto del mundo.

La *pirámide alimenticia* adoptada por la clínica médica describe productos que no se encuentran en la gastronomía de otras regiones o que, al ser importados, apoyan los intereses económicos estadounidenses, creando dependencia. La oposición a la universalización de un régimen alimenticio considerado por la aldea global como “óptimo” o “adecuado” puede presentarse por pueblos que mantienen una cosmovisión diferida de la salud, la tradición o el saber comunitario en su propia nutrición. Con cierta frecuencia los indicadores sociales

que expresan criterios alimenticios de bienestar no suelen coincidir con las propias percepciones de los habitantes que mantienen en sus prácticas ritos y usanzas tradicionales.

El déficit nutricional puede ofrecernos una lectura diferida si consideramos que ingesta diaria calórica y nutrimental de comunidades indígenas de manera generacional, aportó los requerimientos necesarios correspondientes a la supervivencia de los pueblos. La desnutrición, sobrepeso y obesidad son extremos en la alimentación que nos hablan de los cambios graduales en el consumo, obtención de alimentos y desgaste calórico que revelan inquietudes contemporáneas. “Nuestras sociedades segregan probablemente tantos discursos sobre los alimentos como ninguna otra sociedad ha producido” (Fischler, 1990, p. 12).

El relato sobre la nutrición y la corporalidad también se encuentra supeditada a la colonialidad y la hegemonía racial, debemos recordar que la regla hoy en día asumida sobre la “salud” se basa en la invención estadística de Adolphe Quetelet de 1832, el índice de masa corporal IMC, adoptada en 1948, la Organización Mundial de la Salud (OMS) como un estándar para determinar la obesidad. El cuestionamiento principal sugiere que dicha medida antropométrica se encuentra basada en los estándares de belleza y salud europeos aplicados a esclavos, que lamentablemente puede justificar políticas y prácticas que pueden ser perjudiciales para las personas racializadas o con necesidades nutricionales diferidas.

Los estudios respecto de la cultura alimentaria requieren un abordaje de investigación basado en sistemas complejos ya que, un proceso de consumo interpela el factor cultural en toda su extensión: histórico, de asimetrías en poder en investigación y significado, como se ha demostrado en la argumentación, más allá de las utilidades inmediatas y prácticas de los objetos para la satisfacción de las necesidades dentro de escenarios muy diversos.

La justicia cognitiva debe honrar la cultura alimentaria pensada desde dentro y desde fuera de la vida en comunidad, recordando que el poder se ha utilizado para controlar las

prácticas alimentarias de los grupos, donde los conquistadores a menudo impusieron o mitificaron sus propios hábitos alimentarios a los pueblos conquistados, quizás inconscientemente, asimilando a los pueblos indígenas y destruyendo su cultura. Dentro de la cocina se articulan diferentes cadenas de significados, desde dónde son producidos los alimentos que ingerimos, en el trabajo del campo, cómo se preparan y desechan nuestros alimentos, una producción de valor que no puede ser capitalizable.

De esta manera se ha intentado homogenizar las dietas en la misma medida que sucede un proceso de homogenización global y eliminación de la interculturalidad alimentaria, lo que implica la pérdida de diversidad, como supone la autora: "...puesto que a partir de los procesos de usos y apropiaciones alimentarias se establecen posicionalidades identitarias de los sujetos en sus relaciones sociales (Herrera Miller, 2016, p. 42)".

Hasta este punto se ha tratado de demostrar que existe una posición que supone asimetrías sociales y de poder colonial versado en la alimentación, tanto en los puntos de investigación o posiciones; su significación social o expresión cultural, en los discursos políticos o de entendimiento de la identidad que ha contribuido a la difusión de alimentos y prácticas alimentarias a través de la conquista, la colonización y la migración. El cuestionamiento para arribar a una soberanía alimentaria y una dieta equilibrada debe abrir investigación a las necesidades nutricionales de cada etnia en particular y la visión alimenticia en general, además de la propia autopercepción de las necesidades nutricionales.

La alimentación se encuentra sostenida sobre imaginarios sociales que también han impuesto una perspectiva de idealidad imperial y las investigaciones, tanto históricas como de las ciencias nutricionales, pueden ofrecer una comprensión del fenómeno desde su complejidad cuando son abordadas desde una perspectiva crítica a la ciencia colonial.

3.2.1 Cocina y género

El presente subapartado ofrece una revisión somera a una discusión muy presente en los estudios de género, que ha abierto visiones diferidas desde las luchas sociales no representacionales: el papel de las mujeres en la cocina, propiamente, el de las mujeres en comunidades. La primera explicación concibe la función de subordinación a las tareas domésticas con un desequilibrio desde el valor productivo y reproductivo, a la lógica del capital. La perspectiva ofrecida por académicas, de manera más reciente, que realizan trabajo comunitario parece contrastar la noción genérica de la lucha feminista que percibe en las tareas domésticas el papel de opresión y subordinación, considerando un espacio de reconocimiento y prestigio social, especialmente cuando se suspende el valor productivo.

En el curso de este planteamiento no se ofrece una posición última. Simplemente, se considera el valor de la transmisión de conocimientos intergeneracionales en una enseñanza informal; por su parte, no se pretende obviar el papel de un concepto medular a la teoría de género, el patriarcado, como la base de toda desigualdad e inequidad en la división del trabajo, determinante o creador de una elección que en algunas ocasiones aparece como imposición sobre la base de la enseñanza tradicional. Simplemente, se ha deseado suspender el juicio (o prejuicio) con el que se percibe que las mujeres que participan de dicha función social en el ámbito de lo privado lo hacen sin alternativa posible, tratando de reinterpretar a la luz de nuevas explicaciones, que puede ofrecer reconocimiento y prestigio simbólico.

La cocina es un espacio de interseccionalidad: es reflejo de las identidades y experiencias compartidas. Las prácticas alimentarias nos revelan preferencias diferenciadas por el género, clase social, religión, edad, entre otros factores; las diferencias étnicas determinan predilecciones que son reflejo de la tradición cultural de los alimentos. La forma

y ocasiones en que se consumen, también aportan información valiosa sobre las creencias, normas sociales y convenciones de una persona, familia o grupo cultural.

La división sexual del trabajo en la cocina ha mantenido expectativas sociales sobre los roles tradicionales de hombres y mujeres, esperando que las mujeres sean las responsables de preparar la comida para la familia, dinámica que ha tenido un impacto significativo en la vida cotidiana, revelando asimetrías de poder cuyo origen yace en el patriarcado.

Varón Romero (2021) considera que el reconocimiento de algunos postulados del feminismo no puede interpelar de forma universalista todas las realidades, especialmente la de otros contextos donde reconocemos que las desigualdades y las opresiones en el espacio de la cocina podrían estar ocurriendo de distintas maneras, sin embargo, fruto de un gran sincretismo cultural, es importante reconocer que todas sus disimilitudes y asimetrías pueden posicionarse de manera muy diversa en cada escenario e imaginario social.

Con la incorporación tardía de las mujeres en el sistema económico, no se delegó la expectativa ocupacional, cuya consecuencia objetiva una falta de equilibrio en la repartición de tareas domésticas que ha acentuado la sobrecarga de trabajo no remunerado que las mujeres asumen cuando los roles de cuidado del hogar son asimétricos. Varón Romero (2021) considera que esta persistencia es una forma de perpetuación de la colonialidad del poder, instalada en las prácticas sociales más arraigadas en el imaginario cultural machista.

Justamente, la cocina – como una parte de la economía doméstica no remunerada dentro del enfoque materialista que estudia las relaciones de poder, producción y trabajo – ha sido señalada por algunos feminismos como una de esas rutas y a la vez una forma de opresión, un dispositivo de dominación sobre la mujer, entendida no solo como un espacio arquitectónico -de ocultamiento e invisibilización-, también como un rol impuesto históricamente. (Varón Romero, 2021, p. 6)

Sin embargo, la distribución de trabajo por género también posiciona un capital simbólico, esto es, el reconocimiento social que una persona puede obtener por medio de su labor distintiva. Curiel (2019) menciona que la legitimación que puede obtener una mujer en la cocina obedece a una tradición valorativa que arroja evidencias en el capital simbólico y fuera de la subordinación. La interpretación de la cocina como un espacio simbólico de prestigio, así como una organización social de reconocimiento contrapone la división sexual del trabajo al concepto occidental capitalista de opresión.

Curiel (2019) y Varón Romero (2021) coinciden en las complejas relaciones de poder que se pueden leer a través de los enfoques de género, especialmente debido a que la cocina es un proceso complejo donde se entretajan significados profundos de la propia construcción de la identidad femenina, además de posicionamientos de valores personales e identitarios entorno a la justicia, equidad, igualdad, merecimiento, derecho y deber. Sin embargo, las autoras hacen una diferencia entre la lectura del valor que esto representa.

En consecuencia, la cocina como ritual, fogón, culinaria y gastronomía podría ser también uno de los principales canales de comunicación de la cultura patriarcal, capitalista y hetero-normada que objetiviza y subyuga a la mujer. Es decir, si bien es un lugar de poder para feminismos otros, también una ruta para la perpetuación del machismo. (Varón Romero, 2021, p. 6)

Jiménez Naranjo (2009) reflexionó de manera temprana en que justamente en el proceso de transmisión cultural de enseñanza y aprendizaje de padres y madres a sus hijos en el contexto familiar-comunitario se incorporan tanto los de corte de trabajo como los comportamientos responsables y respetuosos "...con vistas a la reproducción de la distribución social del trabajo por género" (Jiménez Naranjo, 2009, p. 184).

Dentro de la cocina se expresan, validan e interceptan estrategias de enseñanza-aprendizaje generacionales. En ella se implican componentes de valores en crianza como funciones de estimación en la obtención de alimentos. Si bien, hoy en día las dinámicas parentales pueden modificar cierta transmisión de conocimiento (como las familias monoparentales que asignan tareas indiferenciadas a varones como a mujeres), se ha posibilitado una integración de retóricas más incluyentes al trabajo productivo, situando también el campo de la profesionalización e inclusión masculina cotidiana.

Es posible que la cotidianidad de la cocina sea percibida como un deber, de la misma manera que la agricultura, lo cual podría dar cierta invisibilidad al valor, sabiduría y trabajo que se imprime en esta actividad. Cocinar conlleva una serie de saberes prácticos que articulados son la base reproductiva generacional, son producto de la experiencia, el aprendizaje generacional, la experimentación y experiencia, su escenario de integración de conocimientos se presentan en índole transversal.

Mientras tanto, Curiel (2019) concibe que la cocina puede percibirse como un espacio simbólico de reconocimiento y prestigio social; especialmente de la mano de mujeres con mayor experiencia que transmiten este valor asociado a diferentes significados. Las actividades domésticas, en las que se incluye la cocina, la limpieza y el cuidado, suelen entrar en relación con el trabajo diferenciado, que pueden incluir una mejora continua y de aprendizaje permanente, dentro del espacio de cocina y el ámbito doméstico en general.

La cocina realizada por mujeres ha sido un campo de experimentación y conocimiento de legado generacional que ha requisitado el dominio de saberes que coinciden con métodos derivados de la ciencia pero en términos prácticos: utilización de sistemas de tasación y determinación de medidas y cantidades; comprensión e instrumentalización de cambios físicos y químicos en la materia; práctica de puntos de cocción, fusión, sublimación; uso de

habilidades de motricidad fina y gruesa; desarrollo de técnicas de cata, refinamiento del gusto, determinación de mixturas, frugalidad de alimentos, entre otras. No obstante, el sinfín de habilidades que se requirieron para cocinar de acuerdo con expectativas sociales asignadas en función de un género, no siempre han sido valorizadas en el valor productivo.

Curiel (2019), Jiménez Naranjo (2019), Herrera Miller (2016) parecen coincidir en que las actividades asociadas con la reproducción social tienen especial relevancia en los contextos comunitarios; las fiestas patronales no obedecen a la racionalidad instrumental o a la lógica de productividad, por el contrario, implican un desgaste económico y de recursos, pero su significación comunitaria trasciende el escenario de lo individual a lo colectivo.

En efecto, además del importante rol en la enseñanza que se presentan en la transmisión de saberes mediante la cocina, en las comunidades la cocina se ha utilizado tradicional y generacionalmente como una forma de compartir la cultura y la identidad. La fiesta, donde no se articulan relaciones productivas, y las comidas comunales en general, son una oportunidad para que las personas se reúnan, compartan historias y fortalezcan sus lazos, lo que incluye: “La segunda posición frente al suceso de comunicación-educación en el espacio de la culinaria, parte de una episteme ligada a las resistencias y los estudios decoloniales” (Varón Romero, 2021, p. 9).

Varón Romero (2021) insiste en que la cocina es un dispositivo de poder que puede inspirar prácticas de subordinación que perpetúen el esquema patriarcal, imponiendo valores deseables como la prudencia, mesura, de buena conducta, obediencia, benigna y servicial: “...lo que a su vez ‘alimenta’ al propio patriarcado haciéndolo funcional a las demás hegemonías de occidente” (Varón Romero, 2021, p. 8).

Curiel (2019) nos habla acerca de una estructura de prestigio que difiere de otras comunidades. La propuesta específica que realiza en una comunidad de Oaxaca se basa en

un cambio de paradigma para observar la dominación sustentada en la división sexual de actividades y espacios, debido a que en dicha comunidad las mujeres representan un marco propio para organizarse a través de sus habilidades, donde se aprecia un mecanismo en que invierten cotidianamente tiempo en hacer circular las prácticas y sentidos de que la costumbre demanda, mediante ello, las mujeres acumulan capital social y simbólico.

Curiel (2019) analiza la estructura de prestigio organizada a partir de cargos que se traducen en modelos de organización que, nos dirá la autora, reposicionan imperativos asignados generacionalmente al dominio de esferas en mediación entre lo público y lo privado. La cocina comunitaria se articula en la convergencia de relaciones productivas y reproductivas, especialmente en el papel de las mujeres que, en su reconocimiento como forma de producir y compartir un saber valorado en colectivo.

Derivado de lo anterior, podemos sostener que, a pesar de la prevalencia de una estructura de dominación sustentada en la división sexual de actividades y espacios, en las mujeres cocineras se puede simbolizar un marco propio para organizarse a través de las prácticas y costumbres, ya que los saberes domésticos también implican un sentido de responsabilidad y el sentido positivo de tener un conocimiento amplio, si bien las funciones pueden ser diferenciadas por género, también les otorgan reconocimiento y valía.

La cocina asociada con una función no productiva debido a que pocas veces es remunerada económicamente puede percibirse más significativa al interior del trabajo reproductivo social. En la cocina de las comunidades se mantiene viva la historicidad comunal, debido a ello, en sus implicaciones profundas, el desarrollo de una cocina propia entreteje el entendimiento con su pasado, transmisión, como saber práctico con un pasado histórico en el ámbito propio del espíritu y la cultura.

La cocina comunitaria es un espacio diverso que brinda la oportunidad de cuestionar la narrativa nutricional considerada por un relato histórico de modernidad, lo que se puede hacer a través de la comida, solidarizándose con las comunidades indígenas y aprendiendo sobre la historia de subsistencia que va en contra de los mitos de precarización. Al mismo tiempo, la lógica en que se interpela esta transmisión es variable en el caso por caso.

Recordemos que la cocina que se realiza en comunidades mantiene vivas formas de resistencia, apropiación y asimilación cultural, considerando tendencias coloniales en la imposición de tradiciones culinarias que, sin embargo, preservaron tradiciones culinarias a través de la cocina comunal, más allá del descrédito que pudo producir la lógica colonizadora. Por ende, la cocina puede dar lugar al intercambio de conocimientos y saberes entre diferentes culturas, ya sea en sus técnicas culinarias, el aprendizaje mutuo promueve la comprensión y el respeto entre culturas, generaciones y cambios en los hábitos que se han asociado a un género, reafirmando la importancia de la comunidad y la cooperación, construyendo relaciones, puentes intergeneracionales y creando un sentido de pertenencia.

La cocina es una práctica con el potencial de transformar cómo concebimos la alimentación, desde el espacio de quién la prepara y por qué, hasta el rescate y celebración de las tradiciones culinarias de las comunidades, siendo clave en la construcción de un futuro más justo y equitativo. Sin embargo, para poder participar de la resignificación social, la incorporación de hombres y otras identidades en el trabajo doméstico, así como el cuestionamiento a las posiciones que se suelen adoptar por tradición, pueden ofrecernos un punto de partida y llegada que sirva a las generaciones a conectar con futuros que dignifiquen el valor de este legado generacional. El rescate de toda herencia en la gastronomía local, podría ser un trabajo compartido por los géneros, que hoy en día se observan con cierto entusiasmo, ya que van dinamizando fronteras que en el pasado fueron deterministas.

3.3 Transdisciplina en socioecología

El siguiente subapartado ofrece un recorrido por el desarrollo de conceptos que arriban a la transdisciplina, diferenciando de otras orientaciones de coyuntura disciplinar. Se da una lectura general a su potencial para incorporarse en procesos de justicia epistémica, considerando como premisa genérica, que fue el conocimiento occidental el que dividió por especialidades formas de percibir la realidad que no se encontraban presentes en los pueblos originarios del Sur Global. Por su parte, también se apunta a que la transdisciplinariedad en proyectos socioecológicos y multiactorales permite abordar los problemas que se presentan en contextos diversos de una manera más integral y efectiva.

El término transdisciplinariedad fue acuñado por Jean Piaget en 1970, pensado como un movimiento de pensamiento que pretende ir más allá de las disciplinas. Mercon et.al. (2018) mencionan que su surgimiento fue durante el congreso *Interdisciplinariedad: Problemas de la Enseñanza e Investigación en las Universidades*, concebido como un marco unificado capaz de integrar diferentes lenguajes disciplinarios o académicos: una “ciencia de ciencias”, como una alternativa de evolución del paradigma de la ciencia occidental y que trasciende el propio marco de evolución de la interdisciplina, pudiendo adoptar una visión más compleja e integral de la vida y la realidad con la tendencia a un sistema total.

Paoli Bolio (2019) define por multidisciplinaria la colaboración o concurrencia disciplinaria con participación de más de dos disciplinas, sin abandonar su metodología, manteniendo la caracterización. El autor defiende que no puede mirarse como equivalente la multidisciplinaria a la interdisciplina, pues mientras la primera propone cierta yuxtaposición de enfoques, la segunda exige una integración teórica, desde el diseño de una metodología

consensuada, con la misma estrategia de investigadores formados en disciplinas distintas. De esta manera, la interdisciplina exige integración conceptual y tendencia a lo sistémico.

Las soluciones multiactorales abordan principio de dialogicidad e integración disciplinaria, al promover la colaboración entre diferentes perspectivas y saberes. Estos problemas no pueden ser abordados de manera efectiva desde una perspectiva disciplinaria, aunque la especialización puede aportar profundidad, sigue abonando a la resolución de un sólo aspecto del problema, lo cual contribuye a su parcialización.

Los problemas complejos no pueden ser resueltos por un enfoque, por lo que es necesario el diálogo, colaboración, encuentro, compatibilidad entre diferentes disciplinas y saberes, rescatando y revitalizando conocimientos de diferentes culturas, lo que reafirma la importancia de la diversidad epistémica. La transdisciplina es una estrategia para decolonizar el conocimiento, ayudando a desafiar las narrativas coloniales; especialmente delante de los pueblos y comunidades que han sido históricamente marginados por los sistemas coloniales.

El conocimiento occidental, cuyo paradigma enfatiza la especialización disciplinar, ha sido frecuentemente considerado ciego, parcializado o segmentado frente a problemas multidimensionales y en diferentes escalas, en parte por su tendencia a jerarquizar las disciplinas u orientaciones metodológicas, marginalizando los métodos menos favorecidos, y en contraparte porque su paradigma aparece en dicotomías como observador/observado, sujeto/objeto, objetivo/subjetivo, y otras tendencias de oposición artificial, ya que no existen en la percepción general o natural de muchos pueblos o personas.

La ciencia disciplinar occidental se encuentra construida sobre un paradigma colonial patriarcal, esto es, el método científico de manera inicial se erigió en un relato histórico masculinizado que no atendió a mujeres y personas racializadas, tanto en sus

muestreos como en la valoración de la validez de estos encuentros de ser y saber. Este sesgo puede resarcirse mediante la transdisciplina, promoviendo el diálogo y la colaboración entre diferentes culturas, actores sociales y posiciones ideológicas; posibilitando la superación de las barreras epistémicas creadas por el colonialismo, al asumir que el conocimiento puede ser producido de diferentes maneras y desde diferentes perspectivas.

Bugnoe, Fernández, Capasso y Urtubey (2019) exaltan que el trabajo “disciplinariamente inclusivo” construye conocimientos en el escenario de acción de los sujetos, hace comprensible y visibiliza las formas de colaboración de entornos que pueden aportarnos prácticas y saberes respetando las reglas de colaboración entre partes que permitan recuperar los aprendizajes sin sustraerlos, usurparlos o fetichizarlos.

Los autores concuerdan que la investigación transdisciplinaria posee ejes comunes como: un cierto grado de escepticismo hacia los cánones, por lo que se imprime una disrupción a la norma convenida de creación o formalidad; la crítica integral de la ciencia, y a su modo de proceder, tendiente a la integración de las disciplinas en muchos lugares.

La colaboración transdisciplinaria impone retos formativos planteados en diferentes dimensiones y perspectivas, Merçon, Ayala-Orozco y Rosse (2018) proponen las dimensiones de “estar, tener, hacer y ser” de la mano con saberes, temporalidades, reconocimiento, productividades, coincidentes con las “ecologías” de necesidades humanas.

Bugnoe, Fernández, Capasso y Urtubey (2019) concuerdan en que la aproximación a la “ecología de saberes” se hace desde una lectura que potencia el análisis de los fenómenos sociales, artísticos y evitando la totalización del conocimiento como apertura a nuevas formas de acercamiento al campo investigativo. Los autores plantean que la producción artística en ese entendido no puede priorizar sus objetos residuales por sobre las interacciones o procesos sociales superables en la transdisciplina.

La complejidad, alcance y gravedad de los problemas ambientales, consideran Merçon et. al. (2018) exceden la capacidad de comprensión disciplinaria, la transdisciplina permite la interrelación de partes que median la acción capaz de dirigirse óptimamente a organizaciones de la sociedad civil, instituciones educativas y el Estado, tratando de apuntar a una conciliación de objetivos sociales y ambientales.

Concebimos a la transdisciplina como un proceso interactoral, crítico y constructivo destinado a lidiar con problemas concretos. Dada la naturaleza compleja de muchos de éstos, no siempre se busca su resolución cabal por medio de esfuerzos transdisciplinarios o intersectoriales, sino una mejora o una transición significativa en sus condiciones. (Merçon, Ayala-Orozco, & Rossel, 2018, p. 20-21)

La transdisciplina, para Merçon, Ayala-Orozco & Rossel (2018) se enfoca en tres marcos: la trascendencia, resolución de problemas y la transgresión. Estas posibilidades se abren desde los terrenos de la filosofía, la educación, las políticas públicas y la cultura en general. La integración propuesta en la transdisciplina requiere encaminar la fuerza creativa de los actores involucrados para ampliar la complejidad de las visiones de resolución; su ideal integra diferentes lógicas disciplinares a una epistemología versada en un marco común, hasta soluciones muy concretas que correspondan al mundo real.

La transdisciplina, que permite utilizar recursos que provienen de diversas disciplinas para comprender los procesos culturales que atraviesan procesos locales y globales, tiene también sus problemas (...) hay marcos, tanto aquellos que separan las disciplinas, como los que dividen entre el saber académico y la labor intelectual por fuera del discurso académico. (Capasso, Bugnone, & Fernández, 2020, p. 30)

Capasso, Bugnone y Fernández (2020) quienes abordan el estudio del arte desde una perspectiva transdisciplinaria, examinan su relación con la sociedad, globalización y

educación en comunidades. Considerarán que estas herramientas desempeñan un rol significativo en el cambio social, al desafiar las normas y valores sociales establecidos, promoviendo nuevas formas de pensar y ver el mundo.

La transdisciplina es una práctica que tiene el potencial de transformar la forma en que pensamos a partir de la manera en que actuamos. Al promover el diálogo de saberes es falible reconocer las diferentes epistemes, pudiendo aportar a la justicia cognitiva. Ya que la transdisciplina adopta la estrategia de integración, es posible pensar en modelos no replicables y fenómenos unitarios, como el “caso por caso”, pero abordados desde diferentes enfoques y metodologías, así como participar de la transferencia de métodos.

Todo cambio concebido al interior de las prácticas transdisciplinares debe de dirigirse en función de la articulación de la pluralidad de enfoques, basados tanto en el conocimiento tradicional como en los procesos dialógicos, que atiendan la posibilidad de situar epistémicamente la valía y convergencia de diferentes rectores sociales. En efecto, se concibe la prioridad de marco interdisciplinario para resaltar la pluralidad de saberes, prácticas y posicionamientos por medio del diálogo crítico y la acción.

La transdisciplina del proyecto surge como un esfuerzo colaborativo que de frente a resolver o transformar problemas ambientales puede coparticipar de la creación de diferentes campos a partir de posicionamientos epistemológicos plurales desde la integración de conocimientos de diferentes campos sociales y sistemas de conocimiento. Merçon et. al. (2018) conciben argumentos, epistemológicos y sociopolíticos, enfatizando la necesidad del trabajo transdisciplinario para el desarrollo de procesos orientados al desarrollo sustentable en general. Cocina Colaboratorio entiende que los sistemas alimentarios son complejos y están en interrelación, por lo que un enfoque disciplinario no es suficiente para comprenderlos y abordarlos cabalmente.

La transdisciplinariedad puede implicar una decisión política, en tanto se configura como un marco teórico y práctico capaz de abordar problemas surgidos de tensiones y conflictos, articula diferentes discursos e ideas, sostenidas en marcos políticos, epistémicos y de justicia cognitiva, con la apertura que implica la cooperación entre actores de diferentes trasfondos políticos e ideológicos como diferentes partes de la sociedad.

Baer (1991) considera que no se trata simplemente de rupturas epistémicas, de validación de saberes alternativos, sino también de superposiciones entre disciplinas, lo que hace mucho más necesaria la delimitación conceptual respecto a los límites del conocimiento propio y ajeno desde la idoneidad de las prácticas que traspasan estos escenarios. “...las disciplinas tradicionales también se mueven, aunque ya no de la creencia al saber cómo al comienzo de la ‘era moderna’, sino quizás más entre el saber y los discursos, entre la presencia y las representaciones” (Baer, 1999, p. 78).

Todo cambio concebido al interior de las prácticas transdisciplinares debe de dirigirse en función de la articulación de la pluralidad de enfoques, basados tanto en el conocimiento tradicional como en los procesos dialógicos, que atiendan la posibilidad de situar epistémicamente la valía y convergencia de diferentes rectores sociales.

Baer (1999) denomina como el polipragmatismo en los métodos a la forma de abordar la investigación que reconoce la diversidad de enfoques que pueden ser utilizados para generar conocimiento, suponiendo que no existe un método único que sea adecuado para todos los problemas o preguntas de investigación, caracterizándose por ser abierto a la diversidad, flexible y colaborativo, lo que puede conducir a una comprensión más completa de los problemas complejos, mientras fomenta la colaboración entre investigadores.

En el proyecto de Cocina Colaboratorio, la disolución disciplinar transgrede el conocimiento especializado para buscar soluciones innovadoras en coordinación de

diferentes actores, nutriéndose de la expresión creativa, desde diferentes posicionamientos que se toman como investigadores, creadores y miembros comunitarios. Pensar en el trabajo transdisciplinario materializa complejidades; ubica tanto fenómenos naturales como sociales, los contextualiza; explicita sus códigos culturales y entiende estos fenómenos a partir de relaciones de poder, ecológicas-económicas, desde la investigación e interacción colaborativa de distintos ámbitos profesionales y comunitarios.

De esta manera, se aporta una mirada teórica para acercarse a la pluralidad y complejidades asociadas al fenómeno de la transdisciplinariedad en la creación de proyectos dirigidos a comunidades que participan de respuestas pensadas en colectivo, examinando sus propuestas y fundamentos. Polfus et. al. (2017) proponen que estos enfoques son necesarios para explorar las complejidades en los sistemas socioecológicos.

La transdisciplina recorre un campo de conocimiento a través de múltiples estrategias disciplinarias. En su aporte como metodología orientada a la resolución de problemas concretos como los medioambientales exige integración de subsistemas en búsqueda de la superación de sus límites y contenciones, avanzando en el conocimiento desde los vínculos y visiones que exigen opciones orientadas a la ética, para lidiar con la aniquilación, extinción y destrucción de la condición humana al mundo presente.

En efecto, se concibe que cada miembro aporta desde su propio *logos*, por lo que no se requisita erudición absoluta multidisciplinaria, sino aportar con un enfoque integral de nuestra especialidad de origen. La disciplina desde la que parte cada agente se valora como un lugar de orientación para cada miembro de un equipo multiactoral, por ello, la colaboración transdisciplinaria apuesta por equipos interseccionales capaces de articularse para reparar ampliamente en uno o varios fenómenos estudiados, a veces como totalidad, con un enfoque que es propicio en el campo de las ciencias ambientales y la sustentabilidad.

Galafassi et. al. (2018) mencionan la interacción disciplinaria como una herramienta clave para dar sentido a la sostenibilidad y para impulsar compromisos más amplios y significativos hacia las transformaciones socioecológicas. Los autores proponen la integración de las ciencias sociales y las humanidades en la investigación del cambio ambiental global apuesta por un 'giro cultural' en la acción contra el cambio climático, permitiendo el cruce de realidades, a nivel de organización en proyectos sostenibles.

Galafassi et. al. (2018), consideran que el mejorar las capacidades de las sociedades para responder al cambio climático requiere procesos transdisciplinarios abiertos y atractivos con poblaciones grandes y diversas destinados a compartir experiencias, cocrear conocimiento y reimaginar objetivos públicos; con procesos y métodos inclusivos que vayan más allá de la comunicación científica convencional y las representaciones que inducen miedo en la búsqueda compartida de la transformación.

La integración propuesta en la transdisciplina requiere encaminar la fuerza de los actores involucrados para ampliar la complejidad de las visiones de resolución, integrando diferentes lógicas disciplinares desde un marco común, hasta soluciones muy concretas que correspondan al mundo real. Las maneras de poner en marcha la colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad son tan numerosas como lo son los equipos de colaboración, mencionan Merçon, Ayala-Orozco y Rossel (2018).

Son diferentes las configuraciones actorales, los tipos y grados de responsabilidad, las escalas temporales y geográficas en las que se incide, las fuentes de financiamiento, la participación en cuanto a los géneros, las edades, las clases sociales y los grupos étnicos. También varían los tipos de proyectos socioambientales y las visiones en torno a la noción de sustentabilidad. (Merçon, Ayala-Orozco, & Rossel, 2018, p. 13)

Derivado de lo anterior, podemos comprender que la transdisciplinariedad es un eje importante en la construcción de conocimientos y comportamientos para el desarrollo sostenible. Galafassi et. al. (2018), consideran que la actividad humana ha alterado radicalmente la biosfera, provocando una asombrosa pérdida de biodiversidad a lo largo de las últimas generaciones, pensando en sus efectos irreversibles.

La socioecología es ya una ciencia de colaboración disciplinaria, constituida como una alternativa a la seguridad y soberanía alimentaria, con el propósito de diseñar metodologías apropiadas participativas y mixtas entre comunidades académicas y no académicas; intentando diluir los márgenes o brechas disciplinarias, pues de esta forma es posible interrelacionar sistemas de conocimiento que puedan ser disímiles entre sí, por apariencia. Por ello es frecuente que utilice e integre perspectivas diversas.

Los equipos multiactorales pueden favorecer el trabajo socioambiental, debido a que el riesgo del daño en ecosistemas debe ser pensado de manera coyuntural: desde la acción humana, la educación y los diseños metodológicos han de adoptarse desde una óptica participativa que promueva el diálogo y retroalimentación.

Tanto las configuraciones actorales, nos dicen Merçon, Ayala-Orozco y Rossel (2018), como los tipos y grados de responsabilidad; las escalas temporales y geográficas en las que se incide; las fuentes de financiamiento; la participación en cuanto a los géneros, las edades, las clases sociales y los grupos étnicos hacen variar los tipos de proyectos socioambientales y las visiones en torno a la noción de sustentabilidad.

Merçon, Ayala-Orozco y Rossel (2018) ven en las relaciones operativas para conceptualizar estrategias comunes un análogo a cómo las personas de comunidades entran en contacto con diversos habitares, haceres, poderes y creencias/culturas deseando anteponerse a las preconcepciones ideológicas. Por ello recomiendan mantener toda

solución desde la honestidad y la mediación de esquemas conceptuales de los distintos actores. Por cómo las relaciones humanas se entrecruzan para emprender una tarea, unificando criterios y esquemas conceptuales que diversifican marcos teóricos completos.

Merçon, Ayala-Orozco y Rossel (2018) sostienen que los factores que más dificultan la colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad conciernen principalmente a las visiones y los intereses divergentes entre actores y sectores, así como a aspectos de planeación y logística de la colaboración. Los proyectos transdisciplinarios orientados a la sustentabilidad se enfrentan a la diversidad de evaluaciones por parte de los actores que participan del mismo debido a la imposibilidad de tener un referente único que monitoree la totalidad de acciones de incidencia.

Los participantes de soluciones transdisciplinarias pueden incidir en la creación de un bienestar a largo plazo, con la oportunidad de generar un campo de aprendizaje que pueda ser transferido a diversas regiones, considerando su propia contextualización y especificidad. De esta manera, los actores tienen la posibilidad de expresar su agencia por medio del involucramiento en las acciones pasadas, presentes y futuras.

Merçon, Ayala-Orozco y Rossel (2018) nos mencionan que los factores que más dificultan la colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad conciernen a las visiones y los intereses divergentes de los actores y sectores colaborantes, así como a aspectos de planeación y logística de la colaboración; por ello habría de evitarse desde la búsqueda de puntos comunes, es decir, la toma de acuerdos o marcos de referencia guía.

La colaboración transdisciplinaria exhorta a la retroalimentación, a participar de los fenómenos por sobre observarlos, a plantear un ir y venir de la teoría a la práctica, es un proceso donde diferentes formas de conocimiento coexisten en la posibilidad de la agencia y el cambio; en esta se imprimen la relevancia política y ética. Los autores observan un

marco teórico y práctico caracterizado por la integración de diferentes tipos de conocimiento encaminados a la resolución de problemas generados por estructuras de poder. Bajo la premisa que, en los acuerdos sociales frente al manejo de un recurso común, los propios miembros de las comunidades son los mejores actores para gestionarlo.

Además de la teorización, que se expresa como distintos discursos y formas de concebir la transdisciplina, este marco epistémico y político general incluye acciones concretas propias de la colaboración entre actores de diferentes sectores sociales. (Merçon, Ayala-Orozco, & Rossel, 2018, p. 23)

La perspectiva de diversos agentes al interior de la actividad transdisciplinar puede aportar en el alcance y logro de formas de sustentabilidad debido a que se pueden articular posicionamientos, aprendizajes, enfoques y experiencias, ya sea por el propio intercambio experiencial como por la riqueza interpretativa para hallar soluciones en conjunto; donde las redes de cooperación proponen la proyección de alternativas del desarrollo sostenible como la forma de conjugar diferentes formas de entender el manejo sustentable y la naturaleza multifacética de los problemas ecológicos.

Para los objetivos de cooperación disciplinaria sustentable se deben de proponer actividades estrechamente vinculadas y reflexionadas en la investigación, además de la participación de diferentes sectores de la sociedad; la integración de conocimientos y prácticas que faciliten la legitimidad del proceso y la transferencia de saberes metodológicos y situados, llevando lo particular a algo más generalizable, así como conduciendo a diferentes campos y aplicaciones

La cooperación disciplinaria que contribuye al desarrollo sostenible construye una comprensión más compleja y relevante de los sistemas involucrados, desde la posibilidad de integración holística, de esta forma, la práctica transdisciplinar se vuelve una estrategia

idónea en el proceso de gestión ambiental, así como en la gestión general de territorios en distintas escalas geográficas y temporales. El objetivo al interior de la colaboración intenta una gestión más sostenible de los sistemas y territorios socioecológicos. Involucrando a creadores y especialistas de diferentes campos, esperando contribuir en la elaboración de un proyecto de investigación, participación y comprensión a corto o largo plazo en distintas etapas de su diferente desarrollo. “Toda investigación transdisciplinaria está conformada por procesos colaborativos, pero no toda colaboración transdisciplinaria corresponde a procesos de investigación *stricto sensu*” (Merçon, Ayala-Orozco, & Rossel, 2018, p. 23).

Como se observó en el recorrido de este apartado, la mejor estrategia para incidir en sistemas complejos es la colaboración entre disciplinas; desde su concepción, la socioecología se concibe como una ciencia que requisita esta clase de modelos de interacciones entre los sistemas sociales y los sistemas ecológicos, requisitando una comprensión de una amplia gama de disciplinas que se interrelacionan. Al exponer las limitaciones y alcances de las disciplinas en particular, su transversalidad ofrece alternativas que permitan evaluar la complejidad desde una estrategia multimodal.

Fenómenos sociales complejos abordados en comunidades de estudio particulares pueden guiar alternativas pensadas en conjunto, adoptando soluciones integrales y más eficientes que reparen en problemas para los cuales una disciplina puede tener ceguera epistémica, o fragmentación conceptual. Las iniciativas sociales pensadas con equipos de colaboración transdisciplinaria, especialmente en el campo de la sustentabilidad y la soberanía alimentaria, pueden ser un gran punto de partida para crear iniciativas sociales con un enfoque que niegue la verticalidad de postulados que tienden a formularse como Leyes, que se operacionalizan con limitaciones o desfases en las comunidades en que se pretenden traspasar, en la replicabilidad lisa y llana de un esquema social funcional.

3.4 Investigación Acción Participativa

El subapartado en torno a la Investigación Acción Participativa (IAP), como uno de los modelos base en el proyecto Cocina Laboratorio sugiere la adopción de este recurso como una pesquisa que tienda a generar una auténtica transformación social. Se ofrece un breve recorrido por el desarrollo del concepto y sus alcances como contraindicaciones al asistencialismo, por el poder de empoderamiento de los agentes involucrados y los ciclos o escaleras graduales de participación entre actores. Se percibe como una apuesta con infinidad de variables, emergencias y posibilidades imprevistas en un sistema replicable, pero que en su esquema, otorga las condiciones de un cambio progresivo y permanente en el tiempo.

La Investigación Acción es un enfoque que encuentra pertinencia y relevancia dentro de los estudios de sociología y socioecología porque han partido de la premisa que articula la teoría y la praxis. Es un enfoque de investigación que se centra en resolver problemas prácticos intentando producir conocimientos que sean útiles para resolver problemas.

Sirvent y Rigal (2014) comentan que la Investigación Acción Participativa (IAP) es un enfoque que combina la investigación con la acción social, partiendo de la idea de que la investigación puede ser utilizada para mejorar las condiciones de vida de las personas, y que las personas afectadas por un problema deben ser participantes activos en la investigación.

Si bien tanto la Investigación Acción como la IAP suponen la convergencia de la investigación con la acción social, existe una sutil diferencia cuyas consecuencias permean mucho en la capacidad de empoderar a las personas que sufren un problema por medio de la reflexividad. La IAP contiene una participación real que fortalece la capacidad organizativa, promoviendo y modificando las condiciones en atención a un acceso más democrático, ya

que pretende incidir en poblaciones que coloquen el ámbito de las decisiones cotidianas como centro.

Las tipologías de investigación orientadas a la incidencia son un nuevo hito dentro de los análisis sociológicos, que posiciona nuevos tópicos sobre la participación real en la transformación de las sociedades, llevando al centro de discusión pautas para entender el trabajo de agencia en la realidad, a la vez que promueve la diversidad de puntos de vista en el debate sobre las metodologías de Investigación Acción Participa y crea espacios de diálogo sobre el quehacer del investigador, proveniente de cualquier disciplina. La investigación que intenta participar e incidir en los contextos se realiza a la par que se ejecutan acciones y se toman decisiones sobre los medios disponibles, confrontándonos a condiciones situadas, a perspectivas plurales que nos abren los hechos de manera vívida.

La IAP es contraria a las visiones que esencializan y cosifican a los actores de estudio, debido a que los participantes son co-investigadores y sus conocimientos y experiencias son esenciales para el proceso de investigación; la forma en que ambos modelos comprenden la incidencia en una comunidad exige participar de una realidad para transformarla, incidir en ella, partiendo de un sentido de justicia y responsabilidad social. La *praxis* sociológica.

Este modelo de investigación tiene su origen en el Norte Global, en el contexto de los movimientos sociales por los derechos civiles y el desarrollo comunitario, según Wallace: "...la investigación-acción se originó en los Estados Unidos, donde, a partir de la década de 1920, hubo un creciente interés en la aplicación de métodos científicos al estudio de los problemas sociales y educativos" (Wallace, 1987, p. 99).

En el campo de la psicología social, Kurt Tsadek Lewin desarrolló el concepto de investigación-acción hacia 1940, proponiendo vías de solución la llamada "espiral de pasos", compuesta de un círculo de planificación, acción y búsqueda de hechos sobre el resultado de

la acción, puesta en la necesidad de igualar contextos; pensaba que las personas afectadas debían ser parte de su solución. No obstante, la propia idea de Investigación Acción sufrió un descrédito frente a las técnicas que continuaban la labor positivista en el país natal.

Latorre Beltrán (2003) comenta que, gracias a un cambio favorable adoptado a través del cambio curricular educativo en Reino Unido hacia la década de los 70's, dirigido por Elliott, se reconceptualiza la investigación-acción bajo la fórmula de un estudio de una situación social con el fin de mejorar la calidad de la acción dentro de la misma. Su impacto fue significativo en la educación tradicional, creación de proyectos y evaluación de currículo.

En el contexto latinoamericano la Investigación Acción tomó una gran significación a partir de las contribuciones de Fals Borda y Rodríguez Brandao (1987) quienes apuestan por la incidencia de la participación desde los fundamentos para una transformación social. La Investigación Acción Participativa (IAP) es una la evolución de la investigación-acción del siglo XX que plantea una narrativa propia, utilizada para abordar problemas de desigualdad, pobreza y otras inequidades de Latinoamérica.

La IAP es un puente entre teoría y práctica. Nos incita a democratizar las vías de acceso a la solidaridad y la capacidad de agencia humana de participar del cambio social; los miembros que participan de la comunidad tienen una capacidad transformadora. “Una de las características propias de este método, que lo diferencia de todos los demás, es la forma colectiva en que se produce el conocimiento, y la colectivización de ese conocimiento.” (Borda & Rodríguez, 1987, p. 18)

Teóricamente, la IAP está en contra del asistencialismo porque este enfoque no aborda las causas subyacentes de los problemas sociales, ni permite a los miembros de una comunidad reconocer, reflexionar y participar de la solución de estos. El asistencialismo es beneficioso a corto plazo, pero genera una dependencia y aumenta la brecha de desigualdad.

La IAP se considera una metodología de especial relevancia, tanto en su justificación teórica como en su consecuencia práctica para los actores que se involucran de formas de organización cooperativa que se mantenga con el tiempo.

La investigación Acción Participativa incluye en su proyección, a la subversión contra el colonialismo intelectual, representa por tanto, una incidencia directa y un impacto relevante en las políticas sociales y en las decisiones institucionales que se cuentan en el marco de la resolución de conflictos sociales y de las distorsiones en la relación hombre-naturaleza, por ejemplo, dicha incidencia proporciona espacios en los que se recaban hechos, saberes y conocimientos Otros, desde una óptica, como se ha dicho, endógena. (Bastidas Aguilar, 2020, p. 65)

Teju Cole (2012) piensa que el asistencialismo es compatible con lo que denomina “el complejo industrial de salvador blanco”, que parte de la creencia de que las personas privilegiadas tienen la responsabilidad y la capacidad de salvar a las personas no blancas de sí mismas, ignorando las experiencias y perspectivas de otras comunidades e infundiendo un concepto de precarización que proviene de Occidente, perpetuando e incluso creando desigualdades sociales: “Todo lo que ve es necesidad y no ve la necesidad de razonar la necesidad de la necesidad” (Cole, 2012, parr. 10).

Murphy (2023) retoma las ideas desarrolladas por Sonia Nishanth respecto de que este complejo constituye una estrategia de colonialismo moderno, considerando que esta forma de asistencialismo ha provocado más daño que bienestar dentro de las comunidades racializadas, indígenas, negras o del Sur Global. Según el autor, las soluciones inmediatas son esenciales porque satisfacen necesidades urgentes en tiempos de crisis, pero no van más allá de esas necesidades inmediatas. Como resultado, no se aborda una solución a largo plazo de las comunidades afectadas y, de hecho, fomentan la dependencia individual.

Según el autor, aún si muchas de las acciones del asistencialismo se orientan desde correctas intenciones, o no desean hacer daño alguno, existe una premisa ética que demuestra la superioridad de los salvadores perpetúa la supremacía, configurando una forma de ceguera: “Creo que estas soluciones no prestan mucha atención a lo complicadas que son las interacciones entre los factores sociales, económicos y políticos” (Murphy, 2023, parr. 13).

La IAP es contraria a la imposición de la lógica del asistencialismo paternalista, promoviendo la autonomía y responsabilidad de quienes pueden realizar un propio examen de las problemáticas que les acontecen, qué pueden hacer para remediarlas, debido a que las personas que están afectadas por un problema son los mejores conocedores de sus causas, consecuencias y los medios disponibles para resolverlos, sin que fuese una imposición.

La focalización de la IAP es profundamente ética y política, debido a que desafía el papel de la injusticia tratando de incidir en la misma, de resarcir las huellas de la desigualdad social para transformarla, pero también porque posiciona a los sujetos para escapar de las imposiciones coloniales respecto de su bienestar o potencial para investigar su realidad. “Es en la práctica de donde se deriva el conocimiento necesario para transformar la sociedad. Aún más: que así mismo en este paso y de ese sentir de la praxis, también se deriva un saber y un conocimiento científico” (Borda & Rodríguez, 1987, p. 2).

La IAP se genera a través de un proceso participativo que implica total involucramiento de las comunidades en el proceso de investigación y la toma de decisiones. Esto puede ser un desafío para los estados de bienestar, que a menudo se caracterizan por una burocracia jerárquica y debido al sesgo epistémico yacente en la idea de que los expertos, académicos y legisladores saben lo que es mejor para las personas.

...podemos afirmar que las acciones de la IAP refieren a procesos de enseñanza y de aprendizaje grupales, para la producción, reelaboración y retroalimentación de

conocimientos por el conjunto de actores participantes de la investigación fundamentalmente a partir de su confrontación con la práctica, en la búsqueda de su transformación. (Sirvent & Rigal, 2014, p. 8)

El papel que representan los actores dentro de su sociedad incide en una política de participación, cuya tendencia a la transformación y al cambio, se configuran desde las redes personales, donde se posicionan los sujetos desde la posibilidad de transformar críticamente la interacción de sus necesidades y entornos. Con este desarrollo organizativo, gestivo, estratégico, se suponen acciones que pueden empoderar a los actores al interior de la satisfacción de sus necesidades, desde el autoanálisis interno de sus condiciones.

Desde la perspectiva de Borda y Rodríguez (1987), todos los sujetos involucrados participan de la creación de conocimiento de manera activa, sin jerarquías, transformando las relaciones entre investigador e investigado por una relación de sujeto a sujeto, con el potencial de reivindicar el papel que tienen en su propia transformación social. Se conceptualizan los problemas, se planifican acciones contextualizadas para adoptar una práctica participativa, activa, con fundamento en lo dialógico.

Lo más importante de la metodología de incidencia versa en el potencial de transformar el medio a través de la acción. El diálogo permanece de manera constante, ya que se dirige a una conciencia participativa en la toma de decisiones que no se pueden imponer, replicando la horizontalidad por sobre la verticalidad, la emancipación del saber; construyendo un conocimiento que permite recuperar e incidir en la fuente discriminatoria de la sociedad. Ya que tiene una naturaleza de enseñanza, también se sujeta a un paradigma de conocimiento que revaloriza las prácticas, las usanzas, la cooperación y organización.

Borda y Rodríguez (1987) consideran que la IAP supera el léxico académico limitante al proponer una cercanía cultural con lo propio; en términos del modelo de la ciencia, logra

combinar y equilibrar el análisis cualitativo y la investigación colectiva e individual, proponiéndose combinar y acumular selectivamente el conocimiento:

...que proviene tanto de la aplicación de la razón instrumental cartesiana como de la racionalidad cotidiana y del corazón y experiencias de las gentes comunes, para colocar ese conocimiento sentipensante al servicio de los intereses de las clases y grupos mayoritarios explotados, especialmente los del campo que están más atrasados. (Borda & Rodríguez, 1987, p. 5)

La Investigación Acción Participativa se construye en una conjugación teórica y práctica, que incentiva la inclusión de investigadores, organizaciones, miembros de la sociedad civil y el encuentro con disciplinas y modos de pensar, en dirección de la emancipación social. Toda práctica se incentiva desde la conciencia del propio posicionamiento que se tiene como sujetos siendo reflexivos con el margen de acción.

Este modelo de arribar a una ciencia de la necesidad de incidencia también se posiciona desde la negociación del propio paradigma del conocimiento: el saber práctico se dirige también al saber instrumental, si bien se aterriza en modelos comprensivos e interpretativos éstos no pueden estar desfundados de su correlato fáctico, de su incidencia causal, esto tiene su fuente en el saber cómo proceso de emancipación social.

Una de las características que destacan dentro de la práctica de la IAP se funda en la revalorización de los saberes populares y situados, ya que no mantiene la distancia jerárquica entre los actores, apuesta por la necesidad, valoración y pertinencia de los saberes propios de los miembros que participan de las intervenciones, desde la dimensión de socialización del conocimiento. A este precepto se sigue que todo sujeto se ve nutrido del contexto.

Hay tres notas que, a nuestro juicio, conforman la identidad de la IAP: producción de conocimiento con intencionalidad transformadora (búsqueda, ruptura,

cuestionamiento), recuperación de la experiencia práctica de los sujetos involucrados, y producción colectiva, en el marco de un encuadre democrático. (Sirvent & Rigal, 2014, p. 9)

Los elementos de participación en la IAP se expresan desde el marco de la vivencia, apertura al otro, reconocimiento y respeto de las problemáticas sociales que les son propias, como la tentativa de solucionarlas. Los actores, toda vez que están inscritos a espacios de reflexión, intentan construir alternativas comunes por medio de la conciencia, intentando no jerarquizar y participar de una sociedad más justa, democrática e inclusiva. Según Sirvent y Rigal (2014), el proceso de IAP suele seguir los siguientes pasos:

1. Identificación del problema.
2. Recolección de datos.
3. Análisis de datos.
4. Desarrollo de soluciones.
5. Implementación de soluciones.
6. Evaluación de las soluciones

Los proyectos sociales que parten de metodologías con una ruta crítica tienen la necesidad de evaluar constantemente la toma de resultados, para poder predecir el margen que se mantiene de error en la replicabilidad en otros contextos. En este sentido, la literatura que subyace a Cocina Colaboratorio, se toma en la fase de ejecución de diferentes acciones, cada uno de los agentes sociales aportan visiones complementarias y evaluativas de la percepción que pueden aportar a la conciencia de decisiones tomadas en colectivo. Finalmente, es gracias a la forma en que se imprime la Investigación Acción Participativa que las personas pueden apropiarse de los modelos de transformación y hacerlos propios, sin que se les imponga una noción vertical de cambio o mejora imperialista.

3.4.1 Acción sin daño

En el presente subapartado se retoma un concepto utilizado en la literatura del proyecto de Cocina Colaboratorio para explicar el principio ético de las acciones para una transformación premeditada. La comprensión extensa de la acción sin daño (ASD, traducción del inglés *Do no harm*) puede aportar pautas críticas para explicar el resultado de la agencia humana y cómo esta posibilita cambios reales y perdurables en el tiempo con un enfoque ético que pretende minimizar los impactos negativos de las intervenciones sociales, (humanitarias, de desarrollo o investigación) bajo la premisa que ninguna intervención es neutral, e incluso si proviene de buenas intenciones, puede aparejar consecuencias negativas.

El origen del principio *Do no harm*, nos menciona Anderson (2009), como imperativo ético puede remontarse a la antigüedad desde el juramento hipocrático, no obstante, la acción sin daño (ASD) como enfoque de intervención se originó en la década de los 90's debido a las consecuencias de la ayuda humanitaria, el primer uso documentado fue realizado en 1992 por la Oxfam, pero fue hacia el inicio del siglo XXI que se comenzó a aplicar en el campo de la investigación y el desarrollo, por ende, es una estrategia adoptada por equipos de colaboración que pretende planificar y minimizar el impacto dañino de las acciones.

Rodríguez Puente (2008) insiste en que toda mediación e intervención puede ser potencialmente dañina si no se contempla que pueden profundizar el conflicto, en vez de repararlo: transmiten equívocos, acentúan diferencias y desigualdades, fomentan dependencias nocivas; exigen comportamientos o conductas como condición de acceso a los recursos; introducen demandas y necesidades ajenas a los modos de vida; o bien, son elaborados desde la desconexión de las demandas de la cultura en las comunidades.

De tal manera que este enfoque no está inspirado en el temor de caer bajo el rigor de las leyes, sino en la responsabilidad de buscar y lograr el máximo de bienestar sostenible para los sujetos primeros y últimos de las acciones humanitarias y de desarrollo. Es entonces, un compromiso de responsabilidad. (Rodríguez Puentes, 2008, p. 22)

Con el objeto de minimizar el perjuicio de los agentes que se involucran en actividades de transformación, es menester priorizar un sentido de responsabilidad, ya que no siempre se puede cuantificar el efecto perjudicial de las acciones de intervención, ya sea porque parte de una fuente subjetiva, o porque la previsión de estas acciones o el efecto de intervención es diferido en el tiempo, esto es, que el impacto real de la intervención puede desarrollar consecuencias negativas a mediano o largo plazo. De tal punto que, “Ninguna intervención externa realizada por diferentes actores humanitarios o de desarrollo -ya sean internacionales o nacionales, privados o públicos-, está exenta de hacer daño a través de sus acciones” (Rodríguez Puentes, 2008, pág. 44).

Esta estrategia de investigación parte de una necesidad ética que puede ser compatible con la decolonialidad, ya que muchas veces las intervenciones externas y poco premeditadas o muy generalizadas se vuelven estrategias de anulación de la agencia colectiva, teniendo un impacto negativo en la vida de comunidades oprimidas. Si no se toman en cuenta medidas suficientes para responsabilizar la intervención, se pueden generar consecuencias como la perpetuación de desigualdades o la instrumentalización de las comunidades de estudio.

En efecto, se piensa que un compromiso en la generación de acuerdos colectivos puede partir de la autoorganización y autogestión sin violentar a los participantes ni sus prácticas en comunidad. Las violencias estructurales suelen suceder de muchas maneras, debido a que existen mecanismos históricos que perpetúan brechas de desigualdad, por ende,

los proyectos que se orientan a la investigación deben de premeditar en la protección de participantes de sufrir daños morales, psicológicos y físicos de manera bilateral.

Rodríguez Puentes (2008) nos propone la existencia de enfoques sensibles para realizar una acción sin daño nacidos de la preocupación por las consecuencias de la actividad humana, éstos se fundamentan tanto en las condiciones que conectan a las personas como en el análisis de las interacciones de proyectos con evidencias de impacto positivo, afirmativo y respetuoso, éticos y cuidadosos, apartados del conflicto. La autora parte del análisis en los efectos en diferentes plazos y divisores por la transferencia de recursos.

En los proyectos que combinan metodologías como la IAP y la ASD, se deben de respetar cada una de las visiones y construcciones que provienen de los propios miembros que participan de esta comunidad de análisis, acción, reflexión; y si bien esta perspectiva de análisis no es infalible, se sugiere no afectar en la medida que podemos prevenir el conflicto.

Rodríguez Puentes (2008) piensa que en el campo de un conflicto de corte violento, la interferencia externa se convierte en parte del problema a resolver, por lo tanto debe de pensarse desde sus factores: el origen de la discordia y la tensión, así como la capacidad local de resolución y los conectores, esto debido a que la intervención interactúa positiva o negativamente y puede que una transferencia de recursos a través de la ayuda pueda influir en los conflictos. De ahí la importancia de mediación ética dentro de la resolución asistencial.

Según este razonamiento, el "no hacer daño" se centra en la equidad y la justicia social, y por ello es preferible evitar posturas que se basen en el asistencialismo y el extractivismo debido a que, en términos humanos, tienden a violar los derechos humanos, como el derecho al agua, a la alimentación y a la autodeterminación. Por otro lado, algunos enfoques de intervención extractiva pueden dar soluciones a corto plazo, pero con

consecuencias ambientales, como la contaminación, la deforestación y la pérdida de biodiversidad.

La intervención de agentes externos puede crear perjuicios y efectos negativos, desde la perspectiva del daño jurídico. De esta manera, y con la intención de comprender las dimensiones del “no daño” Rodríguez Puentes (2008) tipologiza el concepto en daño objetivo y subjetivo, compatible con el lenguaje legal, siendo el primero capaz de ser medido o cuantificado, pero el segundo un poco más complejo de determinar, debido a que considera daño a la persona y se subdivide en el efecto psicosomático y del proyecto de vida; este incluye dolor emocional, sufrimiento psicológico o pérdida de dignidad.

Anderson (2009) identifica que al menos algunos elementos pueden ser conectores entre las personas durante un conflicto, por ejemplo, si las personas están interesadas en mantener el sistema en funcionamiento, o comparten valores y elementos comunes; experiencias compartidas o escenarios ideales para las relaciones y conexiones. Enfatiza el hecho de que las mujeres suelen empatizar con sus congéneres si comparten las mismas circunstancias como también un fondo común entre símbolos, celebraciones, rasgos de identidad asociados al arte, música, literatura, celebraciones históricas, monumentos, etc.

Tanto Rodríguez Puentes (2008) como Anderson (2009) parecen coincidir en los mensajes éticos expresos de manera implícita o evidente dentro de la noción de ayuda, por lo tanto, deben de hacer coincidencia con su diseño y evitar ambigüedades: “La forma de operar de un programa, así como el tipo de ayuda ofrecida envían mensajes sobre la ética subyacente a la acción de la organización que ofrece apoyo” (Anderson, 2009, p. 65).

La acción sin daño nos permite entender el papel de la creación de acciones que preserven la dignidad y autonomía comunitaria en las decisiones sociales, donde no se

pretenden suministrar una cantidad de bienes o servicios desde el Estado, sino transmitir principios y valores con un grado de aprendizaje mutuo solidario.

La metodología de la acción sin daño ha sido orientada a situaciones de riesgo alto, porque requisita analizar la agencia de ayuda y su programa por medio de la planeación, implementación de acciones evaluadas en su pertinencia de intervención, la localización y monitoreo constante del procedimiento o programa de ayuda. No obstante, no podemos restringir su potencialidad explicativa al simple factor bélico o de asistencialismo.

La metodología propuesta por Anderson (2009) se gesta en el clima de guerra, tratando de reparar en la mediación de la ayuda humanitaria de situaciones de extrema necesidad en el conflicto de partes; no obstante, el extremismo de esta guía puede dar algunos reflexivos elementos igualmente comprensibles para todo modelo de ayuda y participación dentro de comunidades, lo que implicaría su focalización, planteamiento de alternativas, cuestionamientos y experiencias anecdóticas.

En su metodología, Rodríguez Puentes (2008) incorpora la retroalimentación por medio de talleres para una segunda fase, la implementación y el flujo principal de información dentro del uso del sistema marco. Algunas posturas al respecto de un trabajo entorno a los conflictos implicarían el obstáculo, evitación y esquivo, o bien su trabajo mediado, interno y directo en torno a él y su incidencia; lo que requisita una toma de consciencia sensible desde la “acción sin daño” (ASD).

La autora sugiere mantener cierta capacidad para permitir el cuestionamiento, la discusión, el debate y la crítica, argumentando y contraargumentando. También exhorta a analizar los fenómenos desde el contraste constante con la práctica, la capacidad de conectar el contenido a las realidades cotidianas probadas en los espacios personales y sociales.

En general existen algunos principios comunes a la sensibilidad del conflicto:

- No hay acción sin impacto
- Los divisores y conectores son importantes
- La comprensión del contexto es clave
- La participación de los afectados es fundamental
- La transparencia y la rendición de cuentas son esenciales

El daño en la intervención humana tiene un cierto nivel de evitabilidad, toda vez que sea predecible, no obstante, también se puede contemplar el nivel de inevitabilidad o hasta si este impacto es justificable, reparable o difícil de reparar. Muchas veces, expresa Rodríguez Puente (2008) el efecto de éstos proviene de la imprevisión, precipitación, inexperiencia, ignorancia o negligencia, es decir, son inintencionales. Pero también el daño puede justificarse por razones de seguridad o prevención de situaciones de riesgo para el ejecutor.

La evaluación periódica y constante es fundamental para evitar daños o errores operacionales, existiendo ciertas pautas de incidencia y participación basadas en el respeto y dignidad, considerando tanto la sensibilidad cultural, tratando de establecer acuerdos mutuos, conexión directa con las comunidades, comprendiendo el contexto, su temporalidad, especificidad, sensibilidad en campo e identificación de factores previsible y evitables.

Anderson (2009) considera que el asistencialismo y sus políticas pueden empeorar las situaciones de conflicto toda vez que acrecienta las tensiones entre grupos o debilitando las conexiones entre éstos, exacerbando de manera involuntaria el conflicto. Por ello, propone identificar y evaluar tanto los potenciales divisores, como los conectores entre los grupos sociales que puedan promover la cultura de paz.

La acción sin daño plantea la posibilidad del respeto a la autonomía de los pueblos y orientar las acciones humanitarias a la creación de una cultura de paz, en este caso, también de sostenibilidad, perdurabilidad y replicabilidad; incidiendo de manera respetuosa donde no

se exacerben conflictos existentes entre comunidades por el manejo de recursos naturales, como explorar en las causas y consecuencias del uso de recursos considerados indispensables y valorados axiológicamente por la comunidad partícipe de la intervención.

Esencialmente, el concepto de Acción sin daño puede dar una lectura que coincide con el pluralismo epistémico y la valía de asimilación entre comunidades debido a que es clave para evitar que las intervenciones externas causen daño a los saberes locales. En efecto, el principio de su planteamiento e imperativo ético coincide con el respeto a la autonomía y una intervención que no demande dominio o sometimiento de los lugares que se perciben con afectaciones, para la lógica imperial. Este mecanismo de actuación implica que las decisiones deben ser pensadas conjuntamente, haciendo a los actores sociales partícipes en el proceso de planificación y ejecución de las intervenciones.

Una Acción sin daño es pensada desde la promoción de la equidad y justicia social, para evitar perpetuar desigualdades existentes, reconociendo, validando y respetando las prácticas de las personas en las comunidades locales. Sus principios se dirigen a la autodeterminación, teniendo una integralidad entre lo que se desea en pro de una mejora social y el control de la vida propia. Se intenta no imponer una forma de intervención externa, participando de la independencia y empoderamiento de los participantes.

Finalmente, se ha tratado de dar una justificación a que un modelo de Acción sin daño procurará no invadir las creencias de los miembros de comunidades considerándolas inferiores, ni utilizará la educación, salud o seguridad social como estrategia de sometimiento a una cultura dominante. Sin embargo, se tiene consciencia que es posible que las acciones bien intencionadas de los miembros del proyecto no reparen en totalidad de alguna de las premisas y de manera inconsciente e incluso con cierta inocencia, puedan afectar de algún modo u ofender alguna de las comunidades de intervención.

3.5 Agencia

En el presente subapartado se hace un recorrido conceptual del concepto de agencia, desde su origen etimológico hasta un breve repaso por las nociones más aceptadas que hoy en día se imprimen en la teoría social. Dicho concepto es un eslabón significativo para comprender cómo las personas eligen y actúan en base a las determinaciones de un contexto, como poseen una potencialidad para llegar a una auténtica transformación desde el reconocimiento de su papel en el cambio social, y cómo existe una mutua influencia en las condiciones externas e individuales de las estructuras que nos condicionan.

La agencia refiere a la capacidad que posee un agente para actuar en el mundo; desde la filosofía se relaciona con la libertad, responsabilidad y autonomía; en la sociología, se aborda a partir de las estructuras sociales y relaciones de poder. Por ende, la agencia humana ha tenido un rol significativo en las humanidades y las ciencias sociales que nos permite entender el comportamiento de las personas, desde cómo éstas toman decisiones.

Históricamente las concepciones entorno a la agencia han evolucionado, desde sus primeras interrogantes en el mundo griego que la situaban como la “acción dentro” ἐνέργεια (*energeia*), pasando por el dogma cristiano (del latín *agere*) que se preguntaban por el libre albedrío y el actuar social. Hacia los inicios de la modernidad, la agencia se concibió entorno al principio de la autonomía, sin embargo, los autores clásicos contemporáneos de la sociología profundizaron temáticamente la relación de la agencia con el propio objeto de explicación de la conducta y, por ello, es medular en la reflexión sociológica.

Max Weber, Anthony Giddens, Pierre Bourdieu, Talcott Parsons, Michel Foucault, Georg Simmel, Norbert Elias, George Herbert Mead, Alfred Schütz, Erving Goffman,

Margaret Archer, Janet Newman, Berger y Luckmann han mencionado al menos en algún apartado de su obra alguna concepción temática directa o equivalente a la agencia

Weber en "*Economía y sociedad*" (1922) enfatizaba la racionalidad de los agentes, desde la capacidad de tomar decisiones; George Herbert Mead en "*Mind, Self, and Society*" (1934) explica la agencia a partir de la teoría del interaccionismo simbólico, pensando en cómo se adquiere la capacidad de actuar a través de la interacción entre agentes; Anthony Giddens en "*La constitución de la sociedad: bases para la teoría de la estructuración*" (1984) sostiene que la agencia es mediada por las estructuras sociales, mientras que Pierre Bourdieu en "*Outline of a Theory of Practice*" (1977) la condiciona al *habitus*.

Giddens enfatizó la reflexividad de los agentes, Bourdieu la influencia de las estructuras sociales, Goffman la performatividad y Tilly la capacidad en colectivos para promover el cambio social. Dichas teorías han sido influyentes en el curso de la sociología, para entender el comportamiento humano, el desarrollo y cambio social.

Mediante la teoría de la estructuración Giddens (2020) propone la dualidad de estructuras, donde la estructura social es a la vez medio y un resultado de la acción social, mientras que el sujeto y la estructura son entidades mutuamente construidas. Para el autor existe una relación bilateral entre la agencia y la estructura, hacia la doble hermenéutica, esto es cómo los individuos interpretan las normas sociales para conducir su obrar y cómo interpretan las acciones de otras personas para conducir su propia acción.

El bienestar colectivo proviene de la agencia. En términos de Giddens (2020), supera los elementos subjetivos y objetivos que se relacionan con la vida cotidiana, su registro reflexivo de actividades va en torno al propio comportamiento, de los demás y la situación; entonces, el autor atribuye los principios de intencionalidad y reflexividad, lo que conduce la racionalización de la acción y la motivación para actuar expresa el deseo de dirigir una

acción. Un agente inteligente es consciente de la capacidad de cambiar las circunstancias de su vida, reflexionando sobre sus hechos, así como las intenciones presentes y futuras.

La agencia considerada desde las relaciones de poder y dentro del entendimiento del comportamiento de la libertad, puede ser muy importante para entender la respuesta epistémica plural y el posicionamiento de resistencia política desde una postura decolonial, ya que puede explicar el proceso de transformación de las estructuras coloniales, desmantelando las narrativas y posibilitando a los pueblos el control de sus vidas, así como la búsqueda de otros campos de justicia social e igualdad.

La capacidad de agencia nos posibilita el entendimiento de los esfuerzos organizativos de las comunidades; donde son capaces de proponer y transformar el entorno, a la par de empoderarse de decisiones que pueden explicarse por medio de la agencia constructiva. De este modo, nos servimos del concepto de agencia para poner en práctica una serie de valores que se asocian a cómo los miembros y colectivos transforman realidades basados en la conciencia del posicionamiento y situación para transformarlo.

“El concepto de agencia refiere la capacidad de los sujetos sociales de transformar sus propias condiciones de vida: potencialidad humana para desplegar atributos con incidencia en lo público y lo privado, en lo colectivo y lo individual” (Guzmán Bracho, 2019, p. 31). Esta noción nos permite asumir el papel de protagonistas y sujetos de la acción, más allá de las determinaciones del medio, a generar cambios y contribuir a la transformación, siempre que se conozcan, creen e imaginen distintos escenarios en nuestro margen de actuación. Por lo tanto, subyace la intención del sujeto desde la transformación.

La agencia así pensada puede ser una expresión de la capacidad de los sujetos por construir una propia historia, siendo activos en la transformación de sus propias realidades, esto es compatible con el ejercicio de agencia a través de la creación de sentido en medios

como la cultura, educación, organización comunitaria, arte y política. Ya que la colonialidad de poder se asocia con el discurso de inferioridad de los pueblos oprimidos, la agencia demuestra la capacidad de autonomía y prevalencia de un autogobierno.

La agencia, según Tejada Zabaleta (2005) se define como la capacidad de controlar nuestras propias actividades y los eventos dentro de la elección de vida; es vista como una estrategia de cambio que permite a los individuos modificarse y transformarse a sí mismos y a su entorno, implicando un proceso y procedimiento sistemático de identificar, desarrollar, responder para revertir y transformar. La libertad de agencia refiere a la capacidad de un individuo para controlar su destino y tomar decisiones de manera autónoma, esto es, la capacidad de actuación con un margen de libertad dentro de una cultura con roles preestablecidos que cuestiona el margen de autonomía de los individuos.

Los individuos pueden autorregular y controlar sus pensamientos, sentimientos, motivos y comportamientos. Tejada Zabaleta (2005) nombra a esta cualidad “auto-sistema”, permitiendo que las personas influyan en sus propios procesos cognitivos y conductuales, alterando así su entorno, con un mecanismo de referencia y un conjunto de subfunciones para percibir, regular y evaluar el comportamiento y producir resultados en la interacción entre el sistema y los factores ambientales. Por lo tanto, “...implicaría la construcción de un individuo que pueda adaptar y adaptarse, modificar, transformar, autotransformarse y prospectar en esas condiciones de incertidumbre y cambio” (Tejada Zabaleta, 2005, pp. 118-119).

Tejada Zabaleta (2005) propone para el logro de la capacidad de agenciación la posibilidad de desarrollar procesos cognitivos para construir alternativas de solución de problemas, entre los que se incluirá: definir elementos pertinentes a la situación; diferentes análisis de alternativas y estrategias de solución, direccionalidad de la acción, reconocimiento de los resultados y procesos de reestructuración.

La agencia sería vital para comprender los principios de autonomía y las condiciones de democratización de elecciones para pensar realidades y futuros posibles. Dicho concepto parte de la posibilidad de empoderamiento de las personas para asumir un papel individual y colectivo en su estructura social. De esta manera, se proporciona un marco común de comprensión de las resistencias sociales y la subversión a la opresión colonial.

La potencialidad de la agencia explicada desde la epistemología plural posibilita la comprensión de los procesos de movilidad colectiva de organizaciones y comunidades, validando distintas formas de comprender y ver el mundo, sin imprimir los conocimientos de los grupos dominantes. Las comunidades marginalizadas tienen derecho a empoderarse a través de su actuación. Guzmán Bracho (2019) reflexiona entorno a la estructuración de la agencia en la formulación de realidades alternativas como una técnica de la subjetividad que contribuye al empoderamiento, capacidad de reflexividad, poder en la acción social.

El autor considera que la agencia funge como puente epistémico en la dualidad entre estructura y acción, lo que en sus palabras sería la trascendencia de propuestas objetivistas de la estructura o frente al individuo. Esta dotación de sentido permite validar la posibilidad de los miembros de comunidades específicas a participar de estrategias que permitan reivindicar su capacidad de actuación en colectivo. Para algunas posturas sociológicas, el determinismo del contexto (la estructura) condiciona la conducta, restando mayor o menor postura al individuo de actuar, de donde se refiere el empoderamiento.

La agencia se suele vincular al papel del empoderamiento de los miembros que toman conciencia de su margen de actuación, desde el proceso de aumentar la capacidad de los individuos y los grupos para actuar. Guzmán Bracho (2019) explica que la estructura y la acción humana han trazado enfoques poco homogéneos para explicar la constitución de la

vida social y su reproducción. Desde esta postura, la estructura social es una determinación anterior al sujeto que opone un binomio o una tensión en el margen de sus elecciones.

El concepto de agencia, nos dice el autor, rompe la dualidad sujeto-estructura desde la psicología social, según la cual el sujeto es asumido como ente autorreflexivo cuya acción se produce mediante procesos autorregulados internos e interacciones sociales externas. “La agencia alude al atributo relacional de los niveles psicológico y social, pero enfatiza la capacidad autorreflexiva del sujeto en cuanto a discernir el pasado, decidir sobre las contingencias presentes y proyectar futuros posibles” (Guzmán Bracho, 2019, p. 29).

El ser humano es un ser con capacidad de agencia: ente reflexivo que de manera continuada compromete y redefine decisiones con base en la información sobre las condiciones y los resultados de la propia acción. Es la permanente conjunción de la conciencia individual y el contexto de la acción del sujeto. La acción del agente significa un quehacer transformador desde la propia reflexividad. (Guzmán Bracho, 2019, p. 32)

La capacidad de agencia se hace palpable en cuanto permite ser visible, que puede oponerse a un poder determinado, nos dirá el autor, en tanto que se destinan recursos al alcance para modelar una historia propia, compartida dentro del colectivo; si bien existen reglas dentro del alcance, la agencia dentro de lo colectivo permite la interrelación y la integración. La acción social de manera grupal propone la posibilidad de empoderarse, esto es, contrastar el grado de determinismo que suponen las condiciones estructurales de la sociedad frente a la deliberación del papel que se sigue de un curso determinado.

La explicación de la subjetividad al interior de la agencia supone el desafío de la voluntad individual frente a la complementariedad de las acciones colectivas. Guzmán Bracho (2019) considerará que el papel de la subjetividad es clave para definir el atributo individual de un sujeto actuante, desde la capacidad de autonomía que otorga significados y

se inserta en la complejidad de un contexto situado. Los procesos subjetivos que se interrelacionan, a su vez, configuran el grado de consciencia propio respecto de la individualidad y relación con los otros.

Guzmán Bracho (2019) considera que el ejercicio de la agencia comporta un proceso de empoderamiento del actor donde la construcción de poder tiene la finalidad de obtener control en una interacción social dada; no sobre la voluntad de los demás, sino desde la posición de un poder constructivo. Al aumentar la capacidad de los individuos y los grupos para actuar, la agencia tiene la potencialidad de transformar escenarios, integrando la facultad de decidir sobre nuestro margen de condiciones.

El autor atribuye al papel de la reflexividad la comprensión teórica del proceso de empoderamiento desde la motivación intrínseca de los individuos para actuar. El agente social es capaz de producir acciones por medio de la reflexión y la consciencia, colocando un curso determinado al tiempo presente y futuro, contribuyendo a la creación de oportunidades de frente a estructuras determinadas.

La agencia define metas, valores, visiones donde se pueden combinar el margen de motivaciones intrínsecas individuales con las colectivas a través de la determinación por el medio, el alcance y los propósitos. En efecto, un individuo empoderado probablemente tomará decisiones más firmes para alcanzar sus objetivos, en incluso buscará un mayor margen de elección; a nivel colectivo, una comunidad empoderada podrá organizarse para promover sus intereses y mejorar sus condiciones de vida.

El empoderamiento expone una dicotomía entre lo individual y colectivo de la agencia humana. El individuo en su contexto tiene un papel protagónico en la contribución a una mejora social, lo que se expresa pensado hacia proyectos colectivos, que implican construir, diseñar y generar estrategias que permitan dilucidar un bienestar común.

Los argumentos éticos sugieren que las formas más legítimas de abordar las dimensiones internas y la transformación pueden venir a través de la educación transformadora y los cambios voluntarios por parte de individuos o grupos interesados en expandir su agencia, mencionan O'Brien y Sygna (2013).

La agencia y acción colectiva emerge de las creencias, intenciones, perspectivas, valores e interacciones de individuos únicos en interacción, destacando así la importancia de comprender la agencia individual. Un agente es un individuo que encarna un conjunto de creencias, valores y normas socialmente compartidos que justifican y motivan sus acciones. Según la literatura consultada, el papel de la agencia es de especial interés para comprender el rol de apoyo en el diseño de procesos transformadores.

Delgado Blanco (2017) menciona que la capacidad de agencia puede concordar con la libertad de una persona para lograr y mejorar el bienestar desde su propia actuación, lo que depende de eliminar los obstáculos que se interponen en el camino de la libertad de las personas para lograr los funcionamientos que valoran. De la misma manera, competencias relacionales o de interacción son consideradas por el autor desde la valoración y el respeto a la diferencia; los procesos de comunicación, las relaciones interpersonales, la responsabilidad profesional y social, así como el enfoque multicultural y pluricultural de sentidos.

En este punto se hace cuestionable si existen instrumentos con los cuales medir la agencia individual y colectiva a través de la comparación de visiones asociadas. Autores como Hojman y Miranda (2018) sugieren que en todo el mundo existen políticas para promover la agencia, considerando que en sectores sociales vulnerados imprimen una percepción de vergüenza y la discriminación en la comprensión comparativa del bienestar y el desarrollo humanos, que en términos metodológicos ha pasado de un enfoque tradicional sobre los ingresos y el consumo a un enfoque multidimensional más rico.

Según los autores, la agencia y la vergüenza son predictores importantes de la satisfacción con la vida, comparables en magnitud al efecto de las variables de ingresos. El hecho de que las capacidades que miden las libertades y la inclusión social estén alineadas con las medidas de bienestar apoya la visión del desarrollo humano como un proceso integral.

Hojman y Miranda (2018) exploran la importancia de la agencia y la dignidad humana para explicar el bienestar subjetivo, considerando que un axioma central del enfoque de las capacidades es que el bienestar individual aumenta con la expansión de las libertades y oportunidades que los individuos tienen una razón para valorar la actuación en conjunto.

En efecto, la participación es el mecanismo en que se ejerce la agencia, tomando decisiones y actuando conforme a la resolución de objetivos, proporcionando oportunidades de actuación y decisión así, por ejemplo, durante la planeación y planificación de estrategias en una comunidad, se da la oportunidad de los habitantes a elegir e influir en las decisiones que afectan su entorno, posibilitando el desarrollo de habilidades y aumento de capacidades.

Geilfus (2009) considera que la participación no es un estado fijo sino un proceso gradual de desarrollo. Tomando la metáfora de una escalera, expresa el proceso desde la pasividad hasta el autodesarrollo, pasando por otros cinco escalones: suministro de información, participación por consulta, participación por incentivos, participación por incentivos, participación interactiva para así, en el lugar más alto, tomar iniciativas sin esperar intervenciones externas, sino por autorregulación y deseo de mejora.

En los enfoques participativos los miembros de las comunidades pueden prever resultados ellos mismos y tomar decisiones en base a la información que generan, posibilitando definir y dominar el proceso de identificación, análisis y solución de problemas. Por ende, se ejerce un tipo de agencia transformadora, considerando que los grupos e individuos pueden desarrollar soluciones en los planes de desarrollo local.

La experiencia participativa, nos dice Geilfus (2009), puede ir sistematizando y revalorizando la experiencia y el conocimiento local. Las herramientas participativas son utilizadas cuando se requiere contacto directo con las personas, y permiten trabajar sobre tu propia experiencia, métodos participativos utilizando comunicación visual y verbal.

...la participación no se debe limitar a unos eventos de consulta y planificación: para que el proceso sea llevado a cabo y con éxito, se debe crear una dinámica en la cual cambian los papeles respectivos del técnico o promotor-facilitador, y de los miembros de la comunidad. (Geilfus, 2009, p. 7)

La idea de mantener relaciones de participación directa con las personas que transforman su realidad implicaría su responsabilidad y reconocimiento en la toma de decisiones, así como confianza en su capacidad de adoptar un enfoque activo en su agencia. Dicho lo anterior, se requiere adoptar métodos apropiados, cambiar actitudes e intercambiar información sin "verticalismo" y "eliteísmo" en la participación, aprendiendo a identificar y negociar la solución más adecuada, según los campos de estudio y conocimiento. Los enfoques participativos pueden ser una herramienta importante para promover la agencia transformadora de individuos, grupos y comunidades.

Respecto de la agencia en la socioecología, Charli-Joseph, Siqueiros-Garcia, Eakin, Manuel-Navarrete, & Shelton, (2018) conciben que cierta congruencia o consenso respecto de la agencia en el fomento de los procesos de transformación, sin embargo, exaltan el hecho de que existen lagunas empíricas, metodológicas y teóricas, especialmente debido a la falta de consenso en criterios y métodos que contribuyan a identificar y promover la agencia para mejorar el potencial de intervenciones novedosas en los desafíos de la sostenibilidad.

La agencia puede manifestarse en muchas formas dentro de esta disciplina, en la gestión de recursos naturales, decidiendo cómo utilizar y optimizar los elementos

disponibles; en la protección del medio ambiente, como estrategias que decidan adoptar; en la adaptación y creación de alternativas en respuesta al cambio climático, comprendiendo que estas explicaciones nos permiten comprender cómo una estructura puede estar determinada por un entorno ecológico y ambiental.

Los autores Charli-Joseph, Siqueiros-Garcia, Eakin, Manuel-Navarrete, Shelton, (2018) analizaron indicadores de la agencia en un modelo de Laboratorio de Transformación (T-Lab) como espacios participativos donde se gestionan estrategias desde abajo en camino a la transformación de los espacios urbanos. En su investigación concibieron que la agencia se implica en múltiples niveles desde lo individual, social y ecológico. Se explica que los procesos participativos empoderan a los miembros como capaces de contribuir a su propia transformación sin recurrir a las soluciones planteadas hegemónicamente.

Como se ha observado en este breve repaso de nociones en torno a la agencia, como uno de los puntos más significativos en la teoría sociológica, este concepto nos apoya a comprender la interpelación del mundo y estructuras circundantes a un individuo, desde el potencial de transformarse y actuar con un margen de independencia. Ya que grandes empresas como el arribar a una soberanía alimentaria, o bien, generar un impacto positivo frente al deterioro ambiental requisita una gran cantidad de energía en el tejido social, este concepto puede aportar una explicación del proceso gradual de toma de decisiones en función de la anticipación y previsión de un futuro más justo y sustentable.

Finalmente, muchas acciones se vuelven en una progresión desde el cambio a nivel individual, colectivo y, luego, social. Los individuos haciendo cambios en el estilo de vida, los colectivos impactando en alternativas sustentables y la presión social que influencia políticas públicas, son resultados de la puesta en marcha de la agencia para una transformación socioecológica.

3.6 Sistemas y socioecología

El presente apartado aborda de manera teórica la noción de sistemas y su integración en la socioecología. Un sistema es un modelo funcional integral que guarda relación entre partes, unido de manera regularmente estable y que mantiene un comportamiento global. Siempre y cuando el conjunto de elementos se encuentre interrelacionado y en función de un todo, puede mantener interdependencia de éstas, cuya entidad tendrá patrones que pueden predecirse, debido a que actúan según principios como: las estructuras disipativas, autorreferenciales, de organización espontánea o autoorganización, reflexión y autopoiesis.

La clasificación de los sistemas puede ser según su naturaleza, tamaño o función. Existen sistemas naturales y artificiales; simples y complejos; cerrados o abiertos. En términos de la ciencia, el estudio de los sistemas trata de desentrañar las leyes explicativas que rigen en el comportamiento, tratando de hacerlos más eficientes y efectivos.

El concepto de teoría general de sistemas (TGS) es un enfoque interdisciplinario que se ocupa del estudio de los sistemas en general surgido en los años 30's. Es una metateoría que sugiere la integración de diversos campos disciplinares de manera interdependiente. Ludwing Von Bertalanffy (1989) analizó sistemas biológicos dándose cuenta que algunos principios podrían aplicarse a campos de las ciencias sociales, el autor explica que existe una expansión creciente en las últimas décadas que han hecho del estudio integral del sistema una necesidad en la ciencia, desde una perspectiva holística.

En su introducción, Bertalanffy (1989) afirma la existencia de sistemas perceptibles en la totalidad. La interseccionalidad de conocimientos ha hecho necesario adoptar un punto de vista de enfoque sistémico, que reorienta la necesidad de descifrar conjuntamente distintos aspectos de la realidad humana. El autor consideró que los fenómenos sociales pueden ser

tratados en términos de sistemas, debido a su dinámica sociocultural. Esta ha sido una teoría unificadora que demuestra la complejidad de las sociedades.

La transdisciplina y la TGS son enfoques complementarios en la acción social. En equipos transdisciplinarios y de investigación acción, la TGS puede aplicarse en fenómenos comunicativos y organizacionales, comprendiendo diferentes perspectivas de los miembros del equipo, aportando elementos teóricos adecuados para comprender las necesidades de la comunidad, en el desarrollo de un plan sostenible y equitativo.

El modelo de sistema exige la integración de marcos referenciales entre ciencias duras y sociales, en un paradigma en evolución hacia la tecnología y los campos ampliados de conocimiento. El principio de interdependencia considera que los sistemas están conectados y cada parte tiene dependencia de la otra, es decir, lo que afecta una parte afecta la totalidad. Según Bertalanffy (1989), los cambios en un elemento del sistema pueden tener un impacto en otros elementos del sistema y puede ser útil para entender otros sistemas.

La TGS puede ilustrar la interdependencia entre los sistemas que intervienen la alimentación: el sistema productivo y reproductivo, el sistema de distribución (como la cadena de suministro y comercio); el sistema de consumo y el sistema ambiental. Puede ser un enfoque útil para identificar los puntos de conexión entre las diferentes disciplinas, cuyos especialistas aportan su propia complejidad y pueden crear explicaciones holísticas.

Lenton et. al. (2020), Walker et. al. (2020), Galafassi et. al. (2018) observan ventajas y desventajas de simplificar conceptos complejos en la terminología sistémica muchas veces concuerdan con la necesidad de medirse mientras se profundiza la comprensión de la dinámica de los sistemas subyacentes. Si bien existe una tensión en torno al grado de simplificación que exige la medición y en qué punto estas simplificaciones divergen desde una perspectiva holística y sistémica.

Los autores atribuyen algunos elementos comunes en su caracterización de los sistemas, como el comportamiento emergente, considerando que el comportamiento de un sistema no puede ser explicado simplemente por la suma de sus partes, surgiendo de las interacciones entre las partes de un sistema. Dirán que los sistemas, por lo general, se encuentran en equilibrio dinámico, lo que significa que, si bien cambian constantemente, también mantienen cierta estabilidad. Conceptualizan múltiples ciclos de retroalimentación que contribuyen a la identidad del sistema, lo que se mantiene a través del tiempo y el espacio.

Los sistemas mantienen características generales de componentes, relaciones, estructura, función y entorno. Se expresan con interrelación, interdependencia, enfoque analítico de totalidad, así como componentes que interactúan en la persecución de una meta u objetivo; la dependencia de insumos como generación de productos; y en algunas ocasiones, transformaciones con grado de predictibilidad de entrada a salida que puede dividirse en tendencia general a la entropía o desorden o un grado de regulación y jerarquía.

Lentón et. al. (2020) piensan que para la creación es una nueva identidad del sistema se deben seguir, más o menos una fase de destrucción o colapso; la persistencia o duración medida como el intervalo intermedio y aborda el problema crítico, y finalmente por cómo se transmite la información de retroalimentación. Los enfoques de medición del sistema observados transdisciplinariamente se ocupan de la complejidad en diferentes subniveles, pero son difíciles de cuantificar.

La teoría de sistemas puede apoyar a la *colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad* (CTS) para comprender y evaluar las interdependencias entre los sistemas sociales y ecológicos en este campo de investigación, además de desarrollar soluciones complejas a problemas complejos. Los enfoques demuestran su complementariedad en la

identificación y resolución de interdependencias entre las actividades humanas, sistemas naturales y sistemas ecológicos.

Por otra parte, el enfoque de sistemas puede ser utilizado para comprender la colonialidad del poder de varias maneras, aportando complejidad a los constructos en que el poder incide, siendo éste por sí mismo parte determinante de un sistema complejo más general que abarca sistemas sociales, económicos, políticos y ecológicos; además de identificar causas como las subyacentes a la explotación y dominación; finalmente, puede contribuir en la creación de soluciones, promoviendo la paz en situaciones de conflicto desarrollando planes que sean sostenibles y participando de iniciativas equitativas.

La TGS puede ser útil para comprender las relaciones entre diferentes factores que inciden en la discriminación, adoptando una postura compleja que nos permita identificar la interseccionalidad en los grupos que se encuentran atravesados, desde los sistemas sociales y económicos existentes. El género, raza, clase, orientación sexual, religión, edad o si se vive con una discapacidad pueden ser factores que se superponen y acentúan las brechas de desigualdad, a esto se le ha llamado interseccionalidad. Ésta se expresa como la forma acumulativa en la que los efectos de múltiples formas de discriminación se combinan, se superponen o se entrecruzan, especialmente en las experiencias de personas o grupos marginados. Siendo estas perspectivas útiles para comprender y abordar la injusticia social.

La TGS y la interseccionalidad pueden ser usadas en simultáneo para enfatizar la complejidad de la que se derivan situaciones que inciden en la injusticia social, inclusive pueden ser pautas explicativas para diseñar estrategias que adopten las causas multimodales de desigualdad, desde sus brechas originales, y así desarrollar un plan de desarrollo sostenible que tenga en cuenta las necesidades de las comunidades marginadas.

La colaboración intersectorial en un sistema sugiere la unión de diferentes personas, organizaciones y sectores para trabajar juntos para comprender y resolver problemas complejos. Estas asociaciones son relaciones mutuamente beneficiosas que reúnen diferentes perspectivas, conocimientos y habilidades para aumentar la eficacia, la eficiencia, la calidad y la sostenibilidad en el caso de la dirección participativa humana.

Los proyectos transdisciplinarios y colaborativos se sirven de la TGS como un poderoso punto de apoyo y comprensión para la transformación social, ya que puede organizar la información en su complejidad, derivando en un enfoque analítico que evalúa todas las partes interrelacionadas y construye la situación a su vez hasta tener una mejor comprensión de lo que sucede y por qué se logra.

Merçon (2018) sostiene que la socioecología es el estudio de las relaciones entre los sistemas sociales y los sistemas ecológicos (que cada vez están más interconectados) desde una perspectiva transdisciplinaria, por lo tanto, es un enfoque necesario para comprender los desafíos que enfrenta el mundo actual, entre los que destacan los que están en torno al cambio climático, la pérdida de la biodiversidad, así como la pobreza y la desigualdad.

La autora también observa compatibilidad entre el enfoque transdisciplinar y la concepción sistémica de la socioecología, considerando que en primera instancia requisita un abordaje complejo que combine los aportes de las ciencias sociales, las ciencias naturales y las humanidades; y en segunda instancia, porque a través de la socioecología se pueden desarrollar soluciones equitativas y sostenibles dentro de las problemáticas que se presentan entre sistemas sociales y ecológicos en los contextos locales, especialmente en tanto las comunidades son atravesadas por políticas y prácticas globales que tienden a afectarlas.

Merçon (2022) también destaca la importancia de la participación de los actores locales en la investigación socioecológica, bajo la consideración que la IAP y la *investigación*

transdisciplinaria (ITd) parten de una creación colaborativa de conocimientos y acciones entre actores con el objetivo de transformar realidades sociales; en ese entendido, conducen estrategias decoloniales, tanto por el potencial de empoderar a los participantes, como por las implicaciones éticas, políticas y epistémicas que se suceden en la colaboración.

Bajo esta premisa, la teoría general de sistemas (TGS) y la transdisciplinariedad son enfoques que se complementan mutuamente en la socioecología, partiendo de la forma en que se generan investigaciones colaborativas, proporcionando un marco conceptual para comprender la interacción entre los sistemas sociales y ecológicos. En efecto, la conceptualización de sistemas complejos puede ayudar a promover la participación de los pueblos y comunidades en la investigación y la toma de decisiones.

La autora considera que la ITd y la IAP aportan la posibilidad de pensar otras estrategias de creación de soluciones y de conocimientos, para practicar la investigación colaborativa, siendo: “...dos corrientes teórico-metodológicas que vinculan, explícita e intencionalmente, conocimientos plurales y acciones colectivas con el propósito de atender problemas y generar transformaciones” (Merçon, 2022, p. 3), que a su vez se vinculan con la colaboración (CTS).

Galafassi et. al. (2018) observan que los cambios sistémicos son críticos para lograr resultados consistentes con la sostenibilidad global. Adoptar una visión basada en el sistema implica la capacidad de administrar una serie de recursos, conocimientos, prácticas y visiones provenientes de disciplinas diversas para proponer construcciones dirigidas hacia la conservación de recursos naturales y el propio favorecimiento de las comunidades humanas.

La adopción de modelos de sistema en la CTS y la ITd pueden ser clave para comprender el funcionamiento socioecológico, determinando el análisis de la complejidad que viene de las partes para conformar una totalidad, que incide en las claves de

transformación social y organizacional, contrastando con el pensamiento lineal y no lineal: “...los sistemas ecológicos son necesarios. Las transformaciones culturales son aquellas que afectan las raíces culturales de los grupos y sociedades, incluyendo creencias, comportamientos, valores y cosmovisiones” (Galafassi, et.al., 2018, p. 71).

Lang et. al. (2012) encuentran utilidad en plantear visiones sistémicas entorno a la investigación sobre problemas complejos de sostenibilidad, debido a que requiere el aporte constructivo de varias comunidades de conocimiento para garantizar que éste sea relevante para los grupos de actores que abordan y viven el problema, así como quienes colaboran desde sus disciplinas; además que requiere la producción de conocimiento más allá del análisis del problema, desde las metas, normas y visiones deben brindar orientación para las estrategias de transición e intervención; finalmente, porque estos retos implican la CTS.

Los sistemas alimentarios se han concebido como un conjunto de actividades que van desde la producción hasta el consumo, por ello, para arribar a una mejora a nivel del bienestar social se deben considerar redes complejas de abastecimiento, seguridad alimentaria y compensación al impacto de la naturaleza. Para su estudio, las opciones con mayor congruencia han adoptado enfoques holísticos y análisis integrales.

Eriksen (2007) concibe los sistemas alimentarios como complejos, heterogéneos en el espacio y el tiempo y repletos de retroalimentaciones no lineales. Ha explicado el estudio de las relaciones entre los sistemas sociales y los sistemas ecológicos como objeto de la socioecología, considerando necesario unir las ciencias naturales y sociales para describir los elementos que inciden en sistemas, con la profundidad para comprender la integración entre componentes sociales y ecológicos mutuamente dependientes e interactivos.

En ese tenor, Walker et. al. (2020) consideran que la resiliencia de los alimentos, el agua y otros servicios de los ecosistemas se puede aumentar diversificando los sistemas de

producción y permitiendo la variabilidad entre ellos. La gestión alimentaria trata de reducir la variación a corto plazo por lo que aumenta la variabilidad a largo plazo y, por lo tanto, aumenta la fragilidad de la producción ecológica.

La conceptualización de las interacciones humano-ambientales comprendidas mediante los sistemas alimentarios, pueden explicar vínculos entre los componentes sociales, culturales y ecológicos, de manera directa o indirecta. Los cambios en los impulsores tanto para el mantenimiento como para el suministro de alimentos contribuyen directamente al mejoramiento sistémico para la vida humana.

Tanto Lenton et. al. (2020) como Walker et. al. (2020) piensan que para que surja un sistema alternativo, es necesario imaginarlo y articularlo antes de que un sistema existente colapse. Nuestro sistema social, económico y cultural ha tenido momentos enclave durante las últimas décadas, producto de las guerras, desarrollo tecnológico, cambios ambientales, crisis económicas, entre otros muchos factores, cuya debacle se presentó seriamente en los momentos de crisis sanitaria global de pandemia.

De esta manera, se ha demostrado que los problemas complejos como los de cambios ecológicos requieren formas complejas de tratamiento en el sentido extenso de complejidad. Los modelos sistémicos permiten articular fases, funciones, partes, de una manera coherente y organizada para presentar la totalidad según sus interacciones, subordinando las partes hasta obtener una visión más completa y holística. Al reconocer la interdependencia de los sistemas sociales y los sistemas ecológicos, es posible considerar perspectivas más equilibradas y capaces de abarcar realidades no imaginables desde una visión simplista o simplificada de la totalidad.

CAPÍTULO 4. ANÁLISIS DE REFERENTES

4.1 La práctica creativa en Cocina Colaboratorio

El proyecto de Cocina Colaboratorio considera que el ejercicio creativo sirve como un puente de comunicación entre disciplinas de conocimiento formal e informal, así como entre ciencias sociales, humanas y exactas; su visión en conjunto permite instalarse en un campo no cotidiano, rompiendo lógicas de conducta de un modo lúdico y participativo. En el presente subapartado se profundiza en la discusión en torno al arte y la práctica creativa que se encuentra en el proyecto Cocina Colaboratorio, con la intención de contribuir a su comprensión desde la relevancia de los materiales editoriales analizados.

Cocinar va más allá del acto de preparación en el sistema alimenticio, es una red que entreteje significados, comprendiendo cosmovisiones asociadas a los alimentos: sus orígenes en la tierra; la transformación de sentidos que se asocian a la producción y preparación; el aprendizaje, comprensión y difusión de técnicas específicas de cada región (lo que a su vez supone revalorar estos conocimientos que se encuentran situados en el saber ancestral).

Cocinar es la forma más básica de compartir, de relacionarlos, de cuidar de los demás.

La cocina es un espacio multidimensional que permite abordar la relación entre los individuos y las sociedades desde su dimensión simbólica, conectando historias, sentidos y personas a través de los alimentos, y tocando distintas esferas de la vida cultural, social, económica y política. (Balvanera, 2021, p. 15)

El concepto de “cocina” concebido por el proyecto es en sí mismo transdisciplinario y heurístico, ya que engloba diferentes momentos creativos en el sistema alimentario, desde el sembrar, preparar y producir; hasta la diversificación de todas las formas de sus actos

asociados al nutrir, gestar, compartir, alimentar y desechar. La cocina fusiona ciencias aplicadas como la física, química, matemática, biología y ecología a conocimientos concretos y/o técnicas específicas de producción alimentaria; al mismo tiempo, que recupera saberes culturales, epistémicamente diversos. De esta manera, al incidir en la cocina se crean e intercambian saberes de la comunidad a través de los grupos de gestión organizativa.

Las expresiones artísticas se articulan con métodos científicos y de ciencias sociales evitando la parcelación del conocimiento, lo que, como se ha expuesto en subapartados anteriores, coincide con la perspectiva decolonial del proyecto en conjunto. Esta transgresión metodológica a su vez da pauta a la pluralidad para conocer el paisaje biocultural.

Lang, y otros, (2012) exhortan a incluir actores externos de la academia ante los desafíos de la sostenibilidad, debido a que el abordaje de producción de conocimiento y toma de decisiones puede comprender soluciones menos acartonadas; las posibles soluciones descritas en metas, normas y visiones deben brindar orientación para las estrategias de transición e intervención, nos dicen los autores:

...la investigación sobre problemas complejos de sostenibilidad requiere el aporte constructivo de varias comunidades de conocimiento para garantizar que el conocimiento esencial de todas las disciplinas relevantes y grupos de actores relacionados con se incorpora el problema. (Lang et. al. 2012, pág. 26)

En la conceptualización inicial, Cocina Colaboratorio llamó a la creación de soluciones conjuntas con expertos en materias que fungieran en comunidades diversas, a través de cuatro grupos focales intergeneracionales que originalmente se dividían en jóvenes, agricultores, cocinera(o)s, ancianos y abiertos a los habitantes de la comunidad. Con la suma de académicos, chefs, cocineras, y diversos artistas, cada vez fue robusteciendo una mirada

conjunta hacia la disolución de referencialidad. Un artista, un académico o un miembro de la comunidad es al mismo tiempo chef, cocinero o agricultor y viceversa.

Duarte Loza (2015) sugiere la existencia de la expansión de los campos disciplinares en el arte, por medio de la *indisciplina*, noción que también incluye la rebeldía implícita y la discusión acerca de los límites en que se presenta el encasillamiento disciplinar, siendo irreductible debido a su tendencia en la expansión; fue Rancière, comenta, el pionero en señalar lo efímero de la disciplina, su territorialización y dominio. Es por lo que el arte se emancipa en los procesos sociales y políticos, de su *status quo*.

Cada actor del proyecto de Cocina Colaboratorio a la vez que participa de los talleres, comparte saberes y se involucra con otros agentes, tiende a transitar su propia frontera de análisis, demostrando que la participación es lo que nos conduce a la ruptura de roles usualmente determinados. Gracias a que académicos de diversas disciplinas se mantienen en retroalimentación con distintos campos de análisis y focos de comprensión de la realidad, nuestro saber se va disolviendo, dislocando y transgrediendo la propia posición.

El abordaje de los creativos al interior del proyecto consiste en facilitar la transición de contenidos a públicos más extensos por medio de lenguajes provenientes de la cultura y el arte donde los conocimientos formales de la ciencia ecológica atraviesan las disciplinas de la investigación. Las decisiones metodológicas colocan la relevancia del trabajo artístico como facilitador de los procesos de supresión disciplinaria entre saberes formales e informales. Scheffer y otros, (2015) asocian la creatividad a la producción de ideas que no sólo son originales sino también útiles, creando asociaciones en tentativa de crear soluciones con un sentido innovador.

La práctica y recepción artística en Cocina Colaboratorio pretende participar de la generación de soluciones concretas de forma proactiva, centradas en el usuario y su relación

con el colectivo, esto se bifurca a su vez con la incidencia en los distintos componentes de los sistemas agroalimentarios para hacerlos más justos y sostenibles.

Los artistas tienen una forma de extraer aspectos significativos del complejo mundo que nos rodea que es bastante complementaria a lo que los científicos tienden a hacer y, por lo tanto, puede ayudar a mapear parte del "mar de la ignorancia" cuando se trata de encontrar información interesante para nuestras hipótesis como maquinaria de prueba. Además, aunque la formación en ciencias se centra en gran medida en las habilidades que reducen el riesgo de errores, la formación en artes a menudo se centra en la asunción de riesgos controlados como medio para estimular la innovación (Scheffer et. al. 2015, p. 3).

En ese tenor, Scheffer y otros, (2015) proponen que el pensamiento creativo posee características fisiológicas y morfológicas propias cuya orientación anatómica favorece lo que denominan "proceso dual", potencialmente, es capaz de generar y potenciar ideas novedosas que son fundamentales para el desarrollo científico.

El movimiento hacia el pensamiento dual, consideran, proviene desde el conocimiento científico y el pensamiento intuitivo del sistema-yo. Aunque los autores no colocan una receta sugieren entre algunas prácticas, la posibilidad de utilización de las artes como lenguaje propio, considerando que la innovación y la creatividad complementarias y similares, tanto en el trabajo de los científicos como de los artistas.

Scheffer y otros, (2015) proponen el pensamiento dual en la base del conocimiento científico y la interdependencia de este; definen la creatividad como la generación de nuevas ideas útiles, donde los mejores resultados se obtienen mediante un tango íntimo entre el sistema racional y el intuitivo donde la capacidad asociativa está influenciada por el estado

de ánimo, por lo tanto, proponen que al planificar deliberadamente momentos de condiciones favorables diseñados es posible impulsar la asociación.

El pensamiento creativo durante una intervención experimental, posibilita la conexión de maneras no convencionales entre saberes, prácticas, visiones de personas que raramente se dan la oportunidad de dialogar, escucharse y trabajar juntas, motivando espacios de innovación interactivos y participativos. La metodología referencia a Charli-Joseph, y otros (2018) dentro de la dinámica del sistema, en la agencia individual y colectiva.

Galafassi y otros, (2018) exploran el papel de las artes dentro proyectos e iniciativas relacionadas con el cambio climático, considerando cómo fomentan la imaginación y predisponen emocionalmente a la conciencia del sistema socioecológico, más allá de la sensibilización. En ese sentido, piensan que es posible expandir la capacidad imaginativa hacia caminos que permitan volver a conectar la prosperidad humana con la dinámica de los ecosistemas de la Tierra, lo que va de la mano con la previsión estratégica.

Los compromisos artísticos se están convirtiendo en sitios de experimentación activa, promulgando nuevas relaciones socioecológicas y conduciendo a exploraciones más que racionales de los sistemas actuales y futuros posibles. Crean espacios en los que los aspectos normativos del cambio climático pueden abordarse y, por lo tanto, negociarse y redefinirse a través de procesos colaborativos (Galafassi et. al. 2018, p. 77).

La sensibilización es un componente significativo de la creación de conciencia social, por medio del arte es posible dirigir a la creación de sentimientos de empatía, si bien puede transformarse también en impotencia. Durante la última década, comentan los autores, el compromiso del arte con el cambio climático se ha enmarcado en su capacidad para proporcionar un canal de conexión con fenómenos impredecibles, a menudo confusos.

La convergencia de acciones encaminadas a un fin coincide con la expresión de *sinergia social* de Guyau (2023), quien considera que el arte es una extensión de la sociedad y los sentimientos, emociones y pensamientos que de él emanan son parte de su socialización. De esta manera se integran en una solidaridad compartida, que pensaría como una emoción estética alta y compleja: “La conciencia individual misma, por lo tanto, es social, y todo aquello que resuena a nuestro organismo entero, en nuestra conciencia entera, toma un aspecto social” (Guyau Tuillerie, 2023, p. 50).

El arte descubre hechos significativos, expresivos en una ley, que son evocados por el artista. Guyau (2023) establece un enlace de sociedad sensible y simpatía entre seres vivos, que nos hace perder la individualización. Si bien su teoría sociológica del arte corresponde a la apreciación decimonónica del concepto canónico de artista y genio, esta expresión mantiene actualidad más allá de la narrativa colonial. El arte tiene un papel inmanente a los seres humanos en su sociedad, tanto por su función como por su aspecto simbólico y real.

En la actualidad, el arte ya no puede reducirse a las grandes obras ni a los estrechos espacios que las exhiben. El arte se difracta sobre la sociedad y también se genera fuera de los ámbitos institucionales; al mismo tiempo, la sociedad se estetiza, y las relaciones entre la ética y la estética se reconstituyen. (Quiroz Trejo & Camacho Navarrete, 2019)

El arte puede inspirar una vida sostenible al mostrar a los espectadores y participantes a considerar las consecuencias de sus hábitos. Galafassi y otros, (2018) observan que las artes pueden contribuir benéficamente en los procesos relacionados con el aprendizaje social, ya que son particularmente adecuadas para brindar acceso a fuentes de conocimiento e impulsar acciones de cohesión, por ende, hoy en día creadores con compromiso en los desafíos sostenibles son capaces de demostrarnos las consecuencias del deterioro ambiental.

El análisis ecológico puede aportar una nueva comprensión a la interpretación de la historia del arte, ya que según Galafassi y otros, (2018) proporciona ideas importantes sobre las visiones del mundo pasadas y presentes; de esta manera, las prácticas artísticas al interior de los proyectos socioecológicos ofrecen oportunidades para exponer las limitaciones del sistema de conocimiento existente, teniendo la posibilidad fomentar nuevos entendimientos que respondan al cambio climático y a una vida con mayor justicia ecológica al prestar más atención a la experiencia física, la imaginación y la emoción.

...las artes pueden desempeñar un papel único en la integración del conocimiento, las emociones y el juicio moral para apoyar el aprendizaje social frente a la amenaza climática global. La investigación futura podría buscar comprender mejor la contribución real de los procesos artísticos como estrategias de creación de caminos en las transformaciones del clima social. Las artes brindan enfoques nuevos que pueden ayudar a las sociedades a pensar, sentir y narrar sus experiencias sobre temas complejos de cambio socioecológico. (Galafassi et.al. 2018, p. 77)

Los autores consideran que el arte siempre estuvo en apreciación de la naturaleza, sea porque los artistas se abrieron ante una sensibilidad que incluía un aspecto ecológico: detuvieron el tiempo en paisajes, reverenciaron, plasmaron y criticaron el paso de la industrialización y la contaminación, así como transmitido la tensión entre el progreso y el sentimentalismo, poniendo hoy en día una virada a la protección ambiental.

Las prácticas artísticas dialógicas promueven formas de encuentro informales, horizontales y no convencionales en las que las jerarquías, los estereotipos y los prejuicios previos entre quienes participan puedan disolverse para facilitar la convergencia de saberes y experiencias. Las prácticas artísticas fomentan espacios emancipadores donde la agencia se ejerce de manera incluyente, autogestiva,

participativa y democrática. Las prácticas tienen además la capacidad de fortalecer la comunalidad a través de la empatía y formación de redes de cuidado mutuo, dirigidas al bien común. (Balvanera P. , 2021, pág. 42)

Esta lectura resulta innovadora al propio acontecer del hombre y su relación con los entornos naturales a través de la historia, percibiendo una dimensión política desde su responsabilidad y compromiso con la naturaleza y la sociedad.

Históricamente, los artistas y las prácticas artísticas han desempeñado un papel central en las principales transformaciones sociales anunciando cambios de mentalidad, abriendo nuevos horizontes políticos y brindando, a veces incluso forzando, la creación de nuevos espacios para la reflexividad y la experimentación (Galafassi et. al. 2018, pág. 75).

El arte en los proyectos de conciencia ambiental tampoco debe romantizarse. Esto debido a que si bien existen artistas que trabajan directamente o al menos tocan la temática conceptual de la resiliencia, sustentabilidad y/o sistemas alimentarios, a veces dirigidos al activismo ambiental en el mundo del arte, no necesariamente son capaces de restaurar el control humano sobre la naturaleza, las obras sin intencionalidad y contextualización pertinente, más allá de invitar a la reflexión o concientización pueden urdir el ámbito de la vacilación, incertidumbre, cinismo o fantasía. Por ende, una obra debe adecuarse al contexto.

El arte en las trayectorias de investigación socioecológica sirve para modificar la lógica de la investigación basada en “el envilecimiento de la naturaleza”, en términos de lo que Sousa de Santos (2006) asume como la ciencia moderna, basada en el paradigma dominante de la observación y experimentación cuya aspiración estriba en la formulación de leyes a partir de la regularidad de los fenómenos. La dicotomía de separación entre ciencias sociales y exactas señala el autor, ha dejado de tener sentido y utilidad.

En los diseños participativos existe un alto grado de plausibilidad para generar problemáticas internas, porque los agentes tienen opiniones e ideologías que se vuelven contradictorias, confusas, pero inclusive necesarias para poder retroalimentar la complejidad que proviene de mantener posicionamientos epistémicos. La perspectiva en torno a un problema o una solución puede generar diferentes puntos de vista en el mismo fenómeno; en tanto que los proyectos de esta naturaleza no se encuentran fuera del margen de necesaria resolución de conflictos y de tensiones internas entre los participantes. En ese sentido, se ha considerado que la práctica creativa tiene el potencial de generar puentes de comunicación entre participantes, así como aportar herramientas para la disolución del conflicto:

Para atender estos obstáculos y fortalecer los procesos transdisciplinarios de co-generación de conocimiento y soluciones, partimos de la creación de arenas de intercambio y experimentación. Estas arenas son espacios de encuentro, donde se entretejen experiencias, conocimientos, prácticas, visiones y lenguajes de maneras incluyentes y recíprocas. A través de prácticas artísticas, en estas arenas se cuestionan los paradigmas de pensamiento y modelos económicos dominantes, hacen visibles otras formas de ser, hacer y estar. (Balvanera, 2021, p. 14)

Martínez Balvanera (2021) menciona que, a partir del proceso entre arte y creación, se colabora de la construcción de relaciones sociales significativas a través de la aparición de valores compartidos. El arte facilita la convergencia de valores entre individuos dispares, utilizando la sensibilidad y la empatía incluso antes de cualquier interacción social, especialmente cuando las perspectivas y los valores pueden ser más divergentes.

Estas prácticas provocan que quienes participan se muevan fuera de sus límites familiares, del lenguaje común y las representaciones existentes. Al salir de estos límites, se abren oportunidades para formular propuestas novedosas y soluciones

alternativas a los problemas de la comunidad. También permiten imaginar, mediante el pensamiento utópico, otras vidas y futuros posibles. De esta manera, en el contexto de las arenas, la capacidad creativa e imaginativa de las artes deviene una herramienta para la inspiración colectiva y la transformación de lo real. (Balvanera P. , 2021, p. 42)

Diferentes filósofos, historiadores y académicos en general han dado lecturas a la profundidad de la mentalidad humana frente a su contexto circundante, sin embargo, la accesibilidad que posee el arte de transmitir esa conciencia (o bien ideología) es extensiva, ya que no necesita comprenderse por la vía del convencimiento racional, sino por la sensibilidad y emoción. Es por ello por lo que tiene el potencial de trastocar públicos.

Las discusiones entorno a la receptividad del arte son extensas y no agotables en este apartado, sin embargo, quedan abierta la comprensión del papel del espectador para decodificar los mensajes que pueden permanecer más o menos cifrados en el artista. La misma persona puede realizar asociaciones diferentes dependiendo de su estado mental y emocional, pero las ideas creativas surgen más fácilmente bajo condiciones particulares.

El arte puede ser significativo en los proyectos orientados a la incidencia y la socioecología ya que funge como elemento cohesivo y disruptivo, debido a que permite difuminar las fronteras disciplinarias. “Las prácticas artísticas permiten conectar a través de la experiencia los saberes, prácticas, visiones de personas que raramente se dan la oportunidad de dialogar, escucharse y trabajar juntas”. (Balvanera, 2021, p. 27)

El trabajo creativo es un motor que impulsa la propagación de modalidades expandidas para sentir, vivir y apreciar; a través de su expresión, Cocina Laboratorio intenta participar de la creación de una pertenencia y comprensión de la sensibilidad de los

agentes durante las actividades, por medio de un puente simbólico y metafórico que da oportunidad de apreciar referentes sociales específicos de cada comunidad.

Se concibe, que el rol creativo se imprime desde la dialogicidad de epistemes del conocimiento, tratando de contribuir a la ruptura de hegemonías del conocimiento. El hacer creativo genera conexiones, a través de una investigación de sitio y culturas, de forma intuitiva e iterativa. Si bien no puede predecirse como una receta de pasos indicativos, su contribución implica una serialización de experiencias que tienden a reflexionarse para dar una aproximación entre la sensibilidad que evoca el trabajo creativo en un contexto.

El proyecto Cocina Colaboratorio propone residencias de artistas, reconociendo que a través de éstas se posibilitan diferentes formas de conocer, concebir y actuar en las tres comunidades focales. Las residencias artísticas se piensan como contribución y puente de aprendizaje continuo entre los actores desde su proyecto piloto:

Buscando conciliar conservación de biodiversidad, actividades agropecuarias y modos de vida agro-rurales, los integrantes de dos proyectos de investigación invitaron al colectivo CASCOLAND, conformado por artistas, arquitectos y diseñadores, quienes se basan en el arte como herramienta de transformación socioecológica hacia la sustentabilidad. (Balvanera, 2021, p. 1)

Los miembros del colectivo tienen la posibilidad de realizar trabajo desde la comunidad, para la comunidad, haciendo a veces de mediadores entre ciencias sociales, duras, investigación y arte. En la evolución del proyecto de Cocina Colaboratorio hasta la actualidad, se ha considerado que a residencia de artistas facilita el aprendizaje continuado de los actores y el inicio de nuevas formas de interacción entre ellos, destacado que:

...generarán obras de arte o piezas artísticas (específicas de sitio e instrumentales) y objetos de diseño (medios audiovisuales y análogos) transformadores y

emancipadores para inspirar acciones hacia la sustentabilidad. Algunas de estas soluciones están presentando impactos inmediatos mientras que otras están sentando las bases para una transformación profunda de largo plazo. (Balvanera P. , 2021)

Martínez Balvanera (2021) expone que las residencias artísticas al interior del proyecto promueven nuevas formas de compromiso entre miembros en la medida que los productos de la residencia se destinan a enriquecer la pertenencia y propiedad de los habitantes locales. Dichos productos son propiedad de los agentes locales y se expresan como símbolo del progreso del grupo hacia un futuro más deseable.

Los objetivos de la propuesta entorno a las residencias artísticas se vuelve tangible en obras, prácticas, usanzas y situaciones artísticas enfocadas en lo cultural, visual y narrativo. De esta manera, han surgido una serie de documentos como acciones colectivas que conducen el campo de análisis de metáforas, juego creativo, expresivo y a la mencionada disolución de disciplinas por medio de la transición de las expresiones artísticas.

Las interacciones con los artistas y científicos intentan promover acciones que contribuyan al fortalecimiento de la resiliencia ambiental local mediante la creación de herramientas, espacios o procesos que puedan apoyar agendas para conservar el patrimonio biocultural y adaptarse a los desafíos ambientales futuros. Las acciones serán específicas del sitio y serán desarrollado con las comunidades, utilizando los recursos naturales, culturales y sociales in situ, respondiendo a las necesidades específicas de cada ubicación. (Martínez Balvanera, 2021, p. 8)

Los productos colaborativos de las residencias han articulado la función de la narrativa personal y colectiva con cierta comprensión de la solidaridad alimenticia; tanto en el desecho, reciclaje o consumo desde otras formas de manejo hacia el territorio, su memoria y prioridades. Consideran que esta metodología aumenta la eficacia de la comunicación entre

los agentes, organizando los resultados de la investigación desde un enfoque creativo que promueve la transición de contenidos de una manera flexible.

El objetivo de las diferentes prácticas y enfoques es abordar elementos del nexo entre transformación interna y sostenibilidad a nivel intrapersonal, interpersonal y comunitario. La experiencia de los capacitadores de transición participantes ha demostrado que lo que une a las personas es que se involucran en ciertas prácticas que no tienen la connotación de una sola tradición o escuela en particular. (Balvanera P. , 2019, p. 12)

Las prácticas creativas se sitúan hacia una transformación de la seguridad alimentaria por medio del diseño participativo de talleres de los cuales mencionaré algunos ejemplos según la experiencia de campo: comenzando con la descolonización racional en el sentir del gusto; creación de alternativas de consumo y desecho más sustentables con el medio; caminatas, convivencia y monitoreo para comprender las narrativas de habitantes; así como herramientas para imaginar y participar de un futuro más digno de ser vivido. Todas estas acciones implican la intención de mejorar la vida comunitaria.

El enfoque de la práctica agentiva en el arte posibilita expandir la noción de continuidad y discontinuidad en las acciones que se conforman de manera aleatoria e inconexa creando nuevos significados, la contención y expansión discursiva proviene de la compilación de narraciones que surgen tanto de manera espontánea, como en su sistematización, lo que materializa el registro performativo en un documento.

De este nutrido campo de acciones, destaco el papel de la narración comunitaria que realizan jóvenes entre quince y veinte años. Este involucramiento ha posibilitado mantener un enlace constante con la apropiación de sentido y pertenencia de los participantes de generaciones que usualmente no estarían interesados. Los jóvenes cronistas son un puente de

transición y comunicación entre habitantes de la región e investigadores externos, ya que ejecutan la labor de registro fotográfico y auditivo por medio de un protocolo.

Las historias que contamos reflejan las visiones del mundo que se han perdido, las que dominan. Escuchar leyendas, creencias e historias enclavadas en el territorio o en las recetas, e ir recuperando el patrimonio biocultural en peligro, cuestionando los modelos de desarrollo y de bienestar dominantes. Iniciar la resignificación del papel de agricultores y cocineras, el rol social de la niñez, la juventud, las mujeres y hombres y la reconfiguración de las narrativas en torno a la seguridad y soberanía alimentarias. (Balvanera, 2021, p. 12)

La narración entendida por Cocina Colaboratorio juega un papel de prioridad para realizar crónicas expandidas de la sensibilidad, considerando que las impresiones sensoriales son extensas y no sólo se reducen al paladar. La narración en los sistemas alimenticios sucede al explicar la naturaleza, historia y proceder de los alimentos; las memorias personales, familiares y sociales; la concepción territorial del uso de espacios; los valores asociados a la siembra, el manejo de recursos naturales y costumbres comunitarias. La narración es un punto de bifurcación de horizontes del mundo, sin silencios, reestableciendo la memoria de manera intergeneracional, enfatizando otras realidades por medio de historias, leyendas, anécdotas.

4.1.1 Archivo biocultural vivo

El archivo biocultural es un proyecto posicionado desde la Museografía Crítica que pretende realizar la interconexión artística (simbólica y metafórica) de las prácticas creativas, sociales y culturales que se han presentado en las regiones de incidencia. Se muestra como un

dispositivo adaptado y permeable a las innovaciones de quienes interactúan con él, en un escenario respecto de otro, demostrando su carácter vital.

El Archivo biocultural vivo incide en otras micro expresiones artísticas desde su uso, apropiación y expresividad a través de acciones performativas, elementos visuales mixtos (como la creación de pancartas, registro fotográfico, diseño editorial) y una sinergia en la cocina que coincide con la divulgación del saber local. Los conocimientos de tres lugares diferentes forman la base de la estrategia del archivo biocultural cuyo objetivo es colaborar en el desarrollo de formas significativas de medir el progreso hacia los Objetivos de Desarrollo Sustentables como símbolos del progreso del equipo hacia un futuro mejor.

Describo el Archivo Biocultural Vivo como un dispositivo móvil que colecta simbolismos condensados de las acciones participativas como materialización de procedencia artísticamente performativa. Si bien, las prácticas de corte creativo se condensan en dicho dispositivo a través de metáforas que se trasladan de entre regiones, tanto en la apreciación de similitudes y diferencias, su registro fotográfico y narrativo excede el alcance curatorial que podría explicitar la relación con los entornos disímiles en una unidad integradora de sentido, entrelazada a la sociología del arte.

El Archivo Biocultural Vivo (2021 - 2022) es un dispositivo de museografía expandida, colectivo y comunitario que conecta las historias, recetas, semillas, técnicas, experiencias, conocimientos y saberes locales de los habitantes de Loma Bonita, Chiapas; Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca; y Xochimilco, Ciudad de México (Martínez Balvanera, 2021, p. 2).

Morales Moreno (1996) explica que el entendimiento de los museos en nuestro país como intermediarios del arte al público ha sido modificado, desde sus inicios en el coleccionismo del siglo XVI (que puede coincidir con la extracción de recursos a etnias),

hasta su derrotero en el reencantamiento nacionalista. La museología desde la perspectiva historiográfica otorga comprensión de las imágenes y objetos que ahora se posiciona ante la fetichización de los objetos y cuestiona el papel de la cultura “popular”.

A finales de la década de los sesenta, nos comenta el autor, el concepto hegemónico de museo comienza a derrumbarse, cuya función estribaba en la dicotomía templo y foro. La “nueva museología” inicia en los años noventa y se dirige al desencanto racionalista, considerando que los espacios públicos destinados al museo difundían y exhibían piezas con una intención ideológica y educativa de veneración al pasado. De esta manera se habían separado el culto oficial respecto del popular en la contemplación: “...la ‘vieja’ museología introduce el método del historicismo” (Morales Moreno, 1996, p. 47).

La museografía expandida dentro de las comunidades se vuelve un contrasentido a los valores hegemónicos del arte moderno y del museo como institución física limitativa de un imaginario mestizo, desde la crítica *anestésica* de los *Ready Mades* de Marcel Duchamps, el museo y la galería fueron instituciones que otorgaron la sobrevaloración del objeto abstraído del espacio-tiempo para su contemplación. En contra parte, Morales Moreno (1996) advierte que la comprensión del relato museográfico dependía de referentes patrióticos, cívicos, rituales y de memoria conmemorativa para el espectador.

El objetivo de una museografía expandida es proporcionar estrategias que interactúen con públicos extensivos y mantengan la vigencia de la actividad artística en todas sus dimensiones no hegemónicas, o supeditadas al ideario de las artes disciplinarias, bajo el diseño de estrategias que descontextualizan la función del museo, y le dotan de mutabilidad que expande las fronteras de una exposición estática. Ahora bien, la museografía expandida se inscribe en el proyecto de Cocina Laboratorio a partir de las prácticas que se engloban el Archivo Biocultural, según describe el proyecto:

Los archivos se conciben como una museología errante y orgánica: herramientas de investigación participativa, dispositivos para el intercambio y la creación de redes; también lugares para la memoria y su preservación, una ventana para reconocer la diversidad cultural, los principios de reciprocidad y trueque. (Martínez Balvanera, et. al. 2021, p. 3)

El Archivo Biocultural preserva y diversifica las memorias de la comunidad, posibilitando el acercamiento inmediato y participativo de los miembros de ésta a una experiencia cognitiva cercana a la estantería de museo, pero desde una perspectiva cotidiana, expansiva de integración. Se pretende reintegrar y recontextualizar el manejo de sus elementos con una aleatoria suma de acciones donde se active la capacidad de la agencia de quienes recorren la comunidad y de quienes se transportan en caravana hacia esta.

El Archivo Biocultural Vivo se adapta a cada comunidad a partir de sus referentes, en el caso de Santo Domingo Tomaltepec fue utilizado como una estantería de vidrio montada en un triciclo de bicicleta donde se expusieron en diferentes frascos las semillas de comunidades de estudio, además de poner al alcance los fanzines, posters y narraciones sonoras pertenecientes a la radio comunitaria, que se encontraban relacionados con cada una de las actividades que se llevaron a cabo durante la muestra comunitaria.

Los habitantes de la región de Santo Domingo se encuentran familiarizados con el triciclo como medio de compraventa de diversos productos de insumo; en la zona lacustre de Xochimilco, por ejemplo, se utilizó una *chinampa*, debido a que se pretende utilizar la dinámica de diseminación de resultados a los miembros de la comunidad por medio de una implementación al paisaje visual de la comunidad desde una transición que fusiona la singularidad del contexto y la recepción de los espectadores.

Mori Sánchez (2008) coloca en la octava fase del desarrollo de una metodología de intervención comunitaria la necesidad de diseminar los resultados en la comunidad, implicando una decisión ética, con responsabilidad en la intervención social. De esta manera, las estrategias y secuencias son claramente establecidas con la finalidad de que los habitantes logren la apropiación del recurso. En ese tenor, el Archivo Biocultural es el mecanismo que cumple con la estrategia de diseminación en la comunidad, la propuesta menciona:

Exposiciones y muestras locales de los procesos y resultados de las arenas, empleando un dispositivo museográfico itinerante o móvil construido *ad hoc*, que permita su ubicación e itinerancia tanto en espacios públicos de la comunidad sede y aledañas, así como en museos comunitarios o casas de cultura. Se entiende que estas exposiciones o muestras comunitarias se activarán con la misma lógica participativa de las arenas, como una extensión de las mismas. (Balvanera P. , 2021, p. 56)

Durante los recorridos del archivo biocultural en Santo Domingo Tomaltepec, se recopilaban historias de sus habitantes tratando de favorecer la narración comunitaria y las visiones asociadas al patrimonio biocultural. El archivo se asocia a momentos de contextualización en el territorio y descontextualización de sus elementos en un museo itinerante que disemina el conocimiento aprendido a sus habitantes; que puede funcionar, a su vez como una restitución de la valoración de las usanzas presentes en cada comunidad.

A la par, las prácticas artísticas dialógicas crean un clima propicio para la experimentación libre, heurística y sin protocolo previo. Prácticas cotidianas como cocinar, sembrar, recorrer un territorio o dialogar, facilitan la conexión creativa, incorporada (*embodied*), experiencial, sensorial y emocional entre saberes. (Balvanera, 2021, p. 43)

La expectación del Archivo Biocultural aparece dislocada de la continuidad racional mencionada dentro de los espacios museísticos, ya que recorre las comunidades y genera espacios de convivencia social. En ese sentido, intenta ir en contra de la crítica que Morales Moreno (1996) hace de la fragmentación museística, que estetiza al subalterno y legitima la otredad por medio de una puesta en escena aceptable para la hegemonía.

El concepto de un museo móvil, antiespacio museístico descontextualiza la noción del tiempo productivo remunerado del trabajo del artista, hacia la dignificación del trabajo reproductivo, aquel que ha sido subalternizado, infravalorado y folclorizado. El Archivo preserva e intensifica la percepción del presente, el pasado y el futuro, conectando los imaginarios posibles que se alejan del cotidiano, así como la retórica de la prospección de futuros; su significativo valor genera una distancia de apreciación a lo ordinario que se sitúa dentro de una práctica naturalizada, dotándolo de sentido extraordinario.

Un archivo biocultural en movimiento se posiciona respecto del tiempo y la perdurabilidad; por sus elementos que tienden a la propia descomposición, degradación y deterioro, como a la reintegración del valor de uso dentro de la actividad extraestética. (Martínez Balvanera, 2021, p. 1)

A través del archivo biocultural se hicieron presentes elementos de *performatividad* y *happening*, propios del arte contemporáneo, ya que los grados de actuación de los agentes durante su recorrido exceden el campo de previsión y planeación; los encuentros con miembros alteran la singularidad de la obra, ofreciendo un campo de expansión del acontecimiento y el proceso, dicotomizando y trasladando la operación de espectador-participante a modificador de la experiencia vivida.

Díaz Cruz (2008) en su análisis antropológico encuentra elementos comunes a la dramatización de las narraciones en las actividades ritualistas de la performance cultural. Las

performances, según el autor, remiten hábitos y técnicas corporales, pero también refiere a un concepto bastante genérico y ambiguo de presentación dirigida a un público, espectáculo o presentación. De este concepto sugiere la creación de la presencia, con experiencias emotivas diversas y con la creación de enunciados que van más allá de la lógica.

Las denominaciones de estas realizaciones artísticas refuerzan, claramente, la asunción de la dimensión temporal: performance, como ya dijimos, es acción (acto en el tiempo); happening significa suceso, acontecimiento; el arte cinético es kinésico, es decir, con movimiento (que implica necesariamente al tiempo); el site-specific se refiere a un lugar concreto, pero esta denominación se utiliza para enmarcar acciones efímeras, especialmente diseñadas para un espacio puntual que es transformado a partir de ellas; y las instalaciones proponen un recorrido sensorial activo en un espacio-tiempo dado, como si fuera un presente continuo en el que pueden conjugarse los elementos más diversos (sonido, objetos, luces, colores, olores, sabores). (Duarte Loza, 2015, p. 29)

En ese sentido, el Archivo Biocultural colectiviza la obra, generando encuentros donde todos participan de la obra como espacio abierto. Su programa estético se expresa en los momentos metafóricos de una semilla que se poliniza, es sembrada, crece y se cultiva dentro y fuera de la experiencia. Dicha propuesta de facilitación desestabiliza roles entre el espectador o receptor, desplazando su papel de pasividad a la agencia y transformación.

Por medio de esta práctica los participantes colaboran en reunir los ingredientes, comparten recetas, cocinan juntos, y disfrutan juntos de los alimentos, mientras comparten valores, visiones y prácticas y exploran visiones de futuros deseables y oportunidades para alcanzarlos. Estos encuentros se llevarán a cabo una vez por semana durante el periodo de trabajo de campo intensivo y serán la base en la que se

tejerán las interacciones entre actores. Armado un archivo biocultural comunitario, en el cual se vayan almacenando los aprendizajes del proyecto y los conocimientos que este proyecto pone en evidencia en cada comunidad en distintos formatos que permita compartirlo con la comunidad. (Balvanera P. , 2019, p. 14)

Coincidiendo con los planteamientos de Polfus y otros (2017) para la orientación del proyecto la utilización de un territorio vivo propone la revitalización de memorias locales con una visualización científica, que promueven sistemas complejos al tiempo que aclaran el foco de investigación. La facilitación visual establece representaciones precisas de la diversidad cultural y biológica debido a que externaliza la heterogeneidad de componentes, sentires, pensares dentro del equipo y con ello evitar la estandarización.

La museografía expandida propuesta por el colectivo considera en qué medida los escenarios son desplazados al habitar cotidiano, donde los procesos no pueden ser enteramente valorativos de la performatividad del habla en circunstancias habituales (*to perform*) que dan cuenta del cumplimiento. “Los enunciados performativos crean una presencia indudable, pueden producir sus efectos en la situación que fundan” (Díaz Cruz, 2008, pág. 48). Las acciones performativas son parte del producto más allá del objeto que se contempla o se abstrae de su ambiente natural, pero sigue contextualizado en un escenario cotidiano, convirtiéndolo en extracotidiano, determinando lo que Díaz Cruz (2008) comprende como una función poética que puede atender a la vocación de narrar objetos.

El diseño de materiales de retribución son diversos y dirigen la actuación de los participantes a un entendimiento colectivizado, de esta manera se sientan los protocolos de acción, las grabaciones de entrevistas destinadas a una radio y los materiales editoriales en los que yace el interés del siguiente subapartado, siendo éstos significativos para los

participantes debido al potencial para compartir su experiencia y puedan ser anclados a un campo del proceso mismo de reflexión sobre la acción que se está llevando a cabo.

4.2 Material editorial

Dentro del análisis de referentes empíricos, la investigación coloca especial valía al registro de materiales editoriales como estrategia de diseminación del conocimiento que vuelve a la comunidad. El trabajo editorial del proyecto de Cocina Laboratorio se compone de dos referentes prioritarios: el primero se dirige a la población, es “por” y “para” la misma, generando materiales que busquen retribuir y valorar las experiencias de aprendizaje.

La diseminación dentro de una comunidad que ha sido estudiada o intervenida permite valorar y dignificar a los participantes de un proyecto, Mori Sánchez (2008) observa la necesidad de generar una retroalimentación de sus alcances dentro de la metodología de Intervención Comunitaria: “Al trabajar estas fases secuenciales conjuntamente con la comunidad y los grupos, se eleva el nivel de conocimiento de ésta sobre sus recursos, problemas, necesidades y alternativas de solución” (Mori Sánchez, 2008, pp. 81-82)

La estrategia de diseminación se cumple por medio del material editorial diseñado “desde” y “para” la comunidad tratando de devolverle los saberes que se han compartido, en un ejercicio de reconocimiento de coautorías, basado tanto en la sistematización del observador, como de las personas que han aportado las experiencias, recetas, narraciones y visiones que apuestan a la difusión de las prácticas adquiridas.

Cocina Laboratorio intenta capturar el sentido general de esta narrativa, desde el posicionamiento de apertura y trato con los miembros de la comunidad, de sujeto a sujeto. “Un proyecto siempre debe ser diseñado desde las bases de la comunidad y los dirigentes

deben consultar para que la elección de un proyecto responda a los verdaderos intereses de las comunidades” (Saavedra, 2011, p. 7).

Dentro de las metas bien intencionadas del proyecto de Cocina Colaboratorio la retribución y valoración de los saberes de los miembros de la región se suman a un esfuerzo colectivo, considerando que el enfoque de valoración que se efectúa por medio de una diseminación dentro de la comunidad es acertado, en tanto repara y reconoce a los portadores de conocimiento en la dinámica de coautoría. Cada una de las acciones de seguimiento y consecución de Cocina Colaboratorio se encuentran enfocadas a la retribución. Uno de los medios que la propuesta en extenso reconoce como estrategia de diseminación comunitaria:

Publicaciones tipo fanzine desplegadas, de bajo tiraje, diseñadas creativamente con un lenguaje visual/gráfico propositivo, ameno y comprensible, que puedan entregarse en los eventos de diseminación del proyecto, y que sean resultado del trabajo en las arenas, como: recetarios, manuales, guías, testimonios, mapas comunitarios, y mejores prácticas. (Balvanera P. , 2021, p. 34)

Los materiales editoriales que se presentan a la comunidad son una de las muchas estrategias creativas en que el proyecto de Cocina Colaboratorio pretende resarcir el extractivismo académico, valorando a los portadores de conocimiento y devolviéndolos a sus creadores. Parte de su rol pretende contribuir a la traducción, interpretación y visualización científica haciéndola comprensible para una audiencia más amplia; a la par que pretende generar herramientas para democratizar el conocimiento, es decir, hacerlo asequible en un lenguaje inclusivo, rompiendo jerarquías de poder entre académicos y otros grupos focales.

Los materiales impresos fungen como medio de expresión y apreciación de los aprendizajes, poseen una perspectiva didáctica, ya que pretenden explicar y explicitar la manera en que se han llegado a traspasar estos conocimientos específicos, por lo tanto,

podrían servir de base a una estandarización de saberes entorno a la cocina y la comunidad de Santo Domingo, en un margen de ejemplificación para ser entendidos y percibidos.

En la literatura orientada a la Acción sin Daño, Anderson (2009) reflexiona sobre la necesidad de hacer asequible y prevenir de los posibles daños que puede generar la acción humanitaria en el desarrollo de las regiones; esta necesidad exige mantener criterio ético durante una intervención, especialmente pensando que la sistematización de experiencias, la reflexión y complejidad de los temas debe contribuir a la optimización de recursos en forma sostenible, viabilizando la investigación y abriendo la discusión.

Los intercambios mediante materiales audiovisuales y experiencias presenciales iniciarán en las comunidades piloto, pasarán a comunidades aledañas, continuarán con intercambios entre las tres comunidades y, finalmente incluirán intercambios con otras comunidades con problemáticas afines en distintas partes del país. Se llevarán a cabo exposiciones itinerantes en museos o instituciones culturales públicas en distintas ciudades, publicaciones de divulgación, redes sociales, y un mini documental. Además, se generarán participaciones desde las comunidades productoras de alimentos en distintos foros especializados, incluyendo en las universidades participantes. Se multiplicarán los aprendizajes plasmados en materiales audiovisuales a través de las redes de las organizaciones participantes y de sus aliados. (Balvanera P. , 2019, p. 12)

La documentación generada en el proyecto permite anclar una mirada revisionista sobre los procesos participativos y de monitoreo. La experiencia narrativa obtenida durante las diferentes etapas incluye una metodología de registro bastante sistematizada para poder compilar testimonios, narraciones, perspectivas, y frases que parecieran trascendentes durante cada encuentro, por medio de minutas estandarizadas, registros de campo y relatorías.

El trabajo de documentación si bien es escrito por académicos, también tiene la pretensión de trascender las fronteras de autoría, fungiendo a veces a modo de poetas en el registro, narradores de un área, intentando comprender las propias memorias narrativas de encuentro con los participantes. Algunos materiales son puntos de convergencia entre los límites de la narrativa y la poesía, intentando divulgar y hacer comprensible un cierto conocimiento desde una escala sensible, creativa, participativa y dialógica.

Cocina CoLaboratorio siempre está impulsando nuevas formas de expresarse y de comunicar vivencias y aprendizajes que se tienen durante el proyecto. Hay muchas experiencias que quedan documentadas en reportes, fotografías, audios, textos de divulgación, artículos científicos, recetarios, manuales y protocolos. (Roldán Rueda & Pérez Volkow, 2022, p. 3)

Cocina Colaboratorio ofrece a determinados miembros interesados en la expansión disciplinar la posibilidad de generar nuevas lecturas a los conceptos, a veces muy acartonados y encasillados de la academia, con la capacidad de reinventarse de manera lúdica y creativa. De esta manera, una lectura innovadora y oportuna que justifica otra apreciación al concepto de poesía y poema llegó a cristalizarse en un *fanzine* tributo a la experiencia intersubjetiva con las cocineras, misma que puede leerse desde una aplicación de la esencia artística de *Indisciplina* mencionada por Duarte Loza (2015) anteriormente citado, con una rebeldía expansiva de los campos disciplinares, a la par de una intención de justicia cognitiva en el homenaje a poemas evocados del trabajo, por medio del agradecimiento:

Aprendimos de la confianza, a comunicarnos con una mirada, aprendimos que la cocina requiere complicidades y empatías para entenderse, para coordinar tiempos, movimientos, sabores y emociones ... reafirmamos la importancia del trabajo en equipo, de la complicidad y los secretos que se construyen en la cocina ... Aprendimos

de la energía femenina que nos rodeó todos los días ... Aprendimos de las realidades, historias y recuerdos de las mujeres que nos abrieron sus corazones ... puertas y ventanas, para conocerlas un poco más y aprenderles otro tanto de las narrativas evocadas y que constituyen su propio diseño. (Roldán Rueda & Pérez Volkow, 2022, p. 2)

Roldán Rueda (2022) enfatiza en el elemento teórico que a su vez nos hace comparecer de la apreciación y posicionamiento desde el que enlaza la lectura: “Aprendimos de mujeres que han dado todo por sostener la reproducción de las complejas tramas de la vida en común”. Esta frase de reconocimiento a la vez nos permite leer entre líneas la desesencialización y valoración del trabajo doméstico que se encuentra por fuera de la lógica económica, cumpliendo la meta de incidencia que enfatiza en un cambio de visión y propio posicionamiento de las mujeres, su labor en la cocina y la participación de hombres en ella.

Lo que se observa de este diseño editorial pone de manifiesto que en los proyectos multiactorales los individuos se encuentran posicionados desde su propio *logos*, su cognición e ideología y no es que mantener la propia carga ideológica sea por sí mismo algo valorativo o provea de una axiología negativa; por el contrario, algunas ideologías promueven la conciencia de clase y pueden servir de identificación entre miembros de grupo, o bien generar distancias entre otros que no encuentran afinidad.

La historia no se construyó en las grandes batallas, sino antes de las grandes batallas y después de las grandes batallas, de otro modo las grandes batallas habrían pasado al olvido. Es decir, se construye todos los días y en ese sentido el conocimiento de la realidad cotidiana es fundamental, así como el desarrollo de una conciencia de lo cotidiano. Pero para ello hay que tener clara la cuestión del espacio, el espacio del individuo concreto; no pensar que el espacio es un espacio privilegiado, no hay un

espacio privilegiado para construir la historia, la historia se construye desde cualquier espacio, todos los días, y si no, la construyen otros. (Roldán Rueda & Pérez Volkow, 2022, p. 10)

El contenido de este material realizado por el proyecto con la intención de reconocer la labor y contribución de las mujeres cocineras al proyecto es una de las formas en que se expresan las ideologías y visiones del mundo muy diversas. Dentro de esta reflexión se trae a colación que dichas perspectivas y situaciones de afinidad dentro de un colectivo con naturaleza transdisciplinar pueden crear conflictos y no se deben de obviar que existan mecanismos para dar voz a las partes involucradas.

La resolución de estos conflictos debe estar basados en la retroalimentación de la experiencia de tensión, según se sugiere en el proyecto, debido a que siempre se sucederán ópticas que diverjan sobre la propia concepción y evolución de un trabajo social, también se permite obtener perspectivas resolutorias de los diferentes miembros involucrados, con su *logos*, ideología, crítica, negociación y de no conflicto.

Posibles fallas relativas a la colaboración transdisciplinaria pudieran derivar en una falta de equidad en la participación, pérdida de interés de miembros cercanos o distintos del equipo y las comunidades, conflictos de interés, e incumplimiento de compromisos. (Balvanera P. , 2021, p. 33)

Como se expuso en los subapartados anteriores, por un tiempo significativo, las Ciencias Sociales, especialmente la sociología y los métodos estructuralistas buscaban escindir el valor de la subjetividad por medio de la aplicación de técnicas de las ciencias experimentales al análisis de los fenómenos sociales y las realidades humanas. Hoy en día nos encontramos mucho más familiarizados a entender que todo investigador se encuentra posicionado y que por ende, muchos de los criterios que Charli-Joseph, Siqueiros-Garcia,

Eakin, Manuel-Navarrete, & Shelton (2018) encuentran problemáticos dentro de los proyectos socioecológicos provienen de la no comprensión de las necesidades en que se incertan soluciones que no encuentran una incidencia real.

La meta de incidencia en las cosmovisiones por medio de la documentación de resultados de laboratorio de experiencias trata de mostrarse en contraposición a los cuestionamientos que Charli-Joseph, Siqueiros-Garcia, Eakin, Manuel-Navarrete, & Shelton, (2018) retoman de Kothari, donde se critican algunos programas de desarrollo participativo que suelen marginalizar más a los individuos y grupos para instrumentalizar resultados dentro de un proceso que ni concibieron ni aceptaron, considerando que muchas comunidades locales no generaron una participación real ni empoderamiento.

El trabajo de retribución y valoración de la *compartencia* asociada al trabajo reproductivo es una forma de colaboración interdisciplinaria que se patenta tanto en los recetarios con cocineras; guías de uso de zetas, kombucha, vinagres; la divulgación de métodos científicos en parcelas agroecológicas, plantas en traspatios, usos medicinales; la documentación sistematizada de cada ejercicio de coaprendizaje en minutas y narraciones líricas o poéticas inspiradas en los encuentros: “Este relato es una invitación a probar sabores desconocidos, a preguntar recetas y enaltecer sabores, a adentrarnos en los pueblos y las cocinas para indagar en sus secretos” (Roldán Rueda & Pérez Volkow, 2022, p. 6).

Las visiones compartidas, al formar parte de una meta de incidencia, se dan cuenta en diferentes ejercicios de diseminación de resultados, con técnicas de corte apreciativo, cuya pretensión intenta tener un impacto significativo en la vida de las personas, algo difícil de cuantificar, pero que encuentra su correcta finalidad desde la propuesta de eticidad para con los participantes. La pregunta que define este análisis ha sugerido comprender en qué medida la retribución de una publicación con la coautoría de los portadores de conocimiento y legado

puede impactar en la meta de incidencia de retribución social, ya que puede darnos un ejemplo concreto que pueda ser de beneficio o no en los proyectos multiactorales.

El ejercicio editorial permite el retorno del aprendizaje situado en las tres comunidades, y especialmente lo que la investigación observó es cómo en Santo Domingo Tomaltepec tuvieron un impacto en participantes, considerando que para su elaboración se han decodificado las acciones aisladas a la sistematización, además de que su receptividad parte de la prueba y error, examinando los alcances que pudieron tener.

El contenido de los materiales editoriales expandidos para la comunidad suele presentarse por medio de folletos y fanzines; tienen un diseño artesanal, además de que intentan elaborarlos con elementos de significación en la región, participando en su producción tanto artesanos como artistas; su formato posibilita también la presentación en galerías, pero se encuentran realizados en modelo cartonero de pequeña escala, con maquetas de diseño en una o dos tintas, lo que facilita su réplica; si bien algunos diseños específicos son elaborados con serigrafía, grabado o elaboración de maquetado en copias.

En la médula de algunos diseños con la intención de creación de públicos, el contenido se realiza con un lenguaje sencillo, genérico y puntual que permite englobar resultados condensados de grandes procesos de abstracción de prácticas. Estos materiales y su nivel de inteligibilidad pueden aportar una reflexión sobre la recepción de los públicos intergeneracionales, así como una lectura laxa a la hermenéutica de la cocina, desde su forma de concretar un ejercicio de traducción e interpretación con las bases de una codificación que permita sintetizar experiencias, prácticas, encuentros y desencuentros.

La segunda fase del trabajo editorial del proyecto Cocina Colaboratorio se encuentra dirigida hacia la divulgación de estos conocimientos para un público más extenso y a su vez especializado, es un conocimiento que se dirige a académicos que se encuentra tanto en el

libro que compila los alcances y resultados, así como artículos especializados y memorias curatoriales. Estos materiales pretenden satisfacer los indicadores deseables de subsidios, ya que al final, un proyecto socioecológico posee expectativas que a su vez se cuantifican y podrían replicarse desde el diseño científico. El ejercicio también propone la divulgación, pero sobre conocimientos formales, de la ciencia social, humana o dura, hacia formatos de corroboración: hallazgos, muestreos, estadísticas, predicciones, probabilidades y datos duros necesarios; desde el protocolo propuesto de retorno, se considera que también se tiene que rendir a la comunidad, esto es, devolver las tesis o estudios de los que se participó.

El proyecto al situarse en la acción incidencia ofrece alternativas para que los académicos que se propongan investigar fenómenos similares también se puedan interesar por sus alcances y por sus limitaciones; siendo sus acciones declarativas y procedimentales sugeridas en base a un contexto singular, cuya efectividad y funcionalidad también es limitada respecto de un escenario muy dispar en condiciones organizativas.

“Las transformaciones de los sistemas alimentarios se expresan de formas diversas en contextos urbanos y rurales. Reconocer esas diferencias, nos permitirá co-construir alternativas replicables y con la posibilidad de escalar a nivel -local, regional y nacional” (PRONACE, Cocina, & Colaboratorio, 2021, p. 13). No obstante, esta serie de planteamientos que pudieran ser deseables de escalar, se han tratado de generar y producir con pautas metodológicas pioneras en las acciones de resiliencia, sostenibilidad e incidencia social concreta.

La integración de estrategias funcionales en protocolos replicables tiene un grado, de lo que a mi parecer, posibilitan la estandarización de ciertas prácticas inspiradas en la perspectiva dialógica y bajo la intención de evitar o erradicar conflictos, con la apertura de variaciones en que se incida adecuadamente a cada contexto particular. Pero también

posibilita llegar a lugares donde se pueda evidenciar el logro de las problemáticas y los hallazgos de un proyecto transdisciplinar que esté dirigido en los tres escenarios de aprendizaje a pequeña, mediana y gran escala.

Cocina Colaboratorio posee la capacidad de leer dichos alcances y acciones desde los espacios de construcción de significado abierto y reinterpretación organizativa. Las acciones que se instalan en un escenario concreto, por supuesto, no tienen posibilidad de replicarse científicamente para producir un resultado exacto y concreto que perdure en el tiempo, ya que se trata de condiciones muy particulares de contextos concretos con puntos en común (lengua, nacionalidad, contexto intergeneracional en edades, tipo de actividad, identificación de necesidades de sostenibilidad) pero con asimetrías y disparidades bien definidas.

La creación de alternativas se sustenta sobre colectivos, personas que en esencia nunca son las mismas ni se someten a las mismas disposiciones afectivas, cognitivas o ambientales; por lo tanto, en términos de la performatividad escénica, nunca son los mismos, en términos de contextos, tampoco existe una solución única ni una identificación de problemática universal, aún si el conocimiento occidental trató de crearla, se dice:

En ese sentido, el trabajo colaborativo no solo representa la posibilidad de intercambiar voces y sentires de las y los protagonistas de estas comunidades, sino que plantea la oportunidad de generar formas más horizontales, incluyentes, participativas para la toma de decisiones colectivas pertinentes a nivel local. (Balvanera P. , 2021, p. 13)

El diseño editorial de retorno a la comunidad conforma el resultado previsto de la meta 1.4. Arenas para fortalecer la narración comunitaria. En ese sentido, se considera que los proyectos que mantienen metas de incidencia fijadas en matrices de indicadores, a la vez, necesitan negociar con las bases de un proyecto que se modifica con el tiempo. Toda buena

intención que se orienta a la transformación social es un camino de aprendizaje que se sucede en variabilidad de contrastes. En los siguientes apartados se realiza un análisis de referentes empíricos derivados del ejercicio editorial en Santo Domingo Tomaltepec que pueden ser de utilidad para comprender los alcances y transformaciones de la función creativa.

4.2.1 Diseño de metodologías participativas para llegar a acuerdos

Cocina Colaboratorio propone una serie de formatos para identificar retos, desafíos, problemáticas y tentativas de los componentes del sistema. Los participantes tienen la opción de proponer una estrategia de intervención que sea acorde a las metas que se han propuesto por los años de trabajo. Dependiendo de los integrantes, se buscan alternativas basadas en los referentes del paisaje, parcela, preparación, consumo, comercialización y desecho; así como los territorios, su percepción, gobernanza, comunidad e interacciones. Ningún taller puede ser presentado alejado de las acciones que se encuentran trazadas en la matriz de indicadores. Lo que ha generado una continuidad y recursividad de acciones que pueden percibirse con rigidez dentro de las prácticas que buscan concretizarse a través de las metas planteadas por el proyecto en general del que parte el colectivo.

Respecto del manejo de información que se provee a los académicos del equipo, poseemos el acceso a documentos electrónicos que han servido de base para la elaboración del proyecto, reportes, así como algunos de los alcances, con bastante nivel de transparencia, incluso en el tema financiero. No obstante, en la experiencia de observador-participante me percaté que había poca claridad entre los miembros en general tanto de las acciones como de la fundamentación de estas, de esta manera se desea que la contribución que de esta lectura pueda favorecer el campo de socialización de los contenidos que se implican en el proyecto.

El primer diseño de análisis proviene del: “*Procedimiento estandarizado para la realización de talleres de generación de acuerdos con distintos sectores sociales*” y se constituye como el diseño de metodologías participativas para llegar a acuerdos. Este documento esboza distintas metáforas de la cocina para explicitar un instructivo de consideraciones dentro de la generación de acuerdos desde la co-responsabilidad de actores.

El material digital contiene veintinueve cuartillas, incluyendo portada y contraportada, realizadas con una escala de tres colores sobre documento: blanco, negro, celeste; incluye cinco fotografías en cuatro figuras serializadas. La sobriedad es un acierto respecto del contenido muy puntual, ya que es fácil replicar el diseño con sólo impresiones en tinta base, lo que permite la posibilidad de difusión en gran alcance.

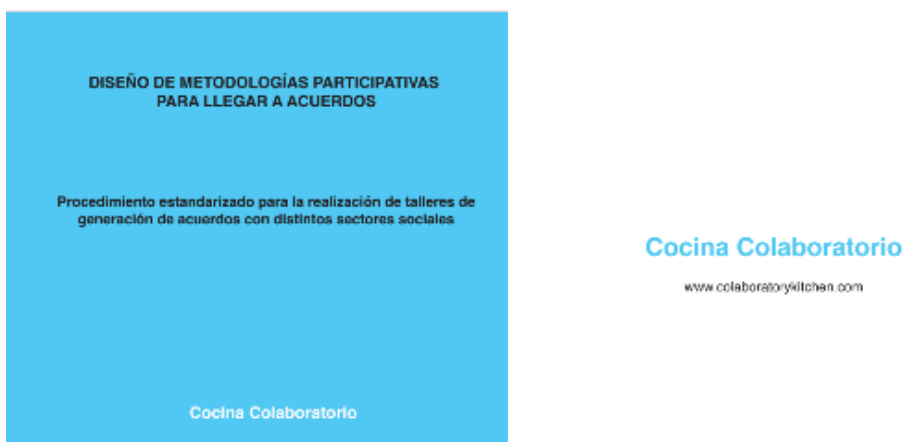


Ilustración 1 Portada y contraportada. Página 1 y 29 serializadas en documento original. Cocina colaboratorio (2021)¹

El contenido general presenta ocho figuras didácticas color negro en isotipo vectorial, como indicadores visuales que funcionan a la vez como señalética y dos ordenadores gráficos. El uso del espacio y proporciones entre la relación del texto con la imagen, crea un

¹ Las referencias del material *por* y *para* la comunidad tienen un valor de cohesión social y unidad de sentido dentro de la investigación, sin embargo, ya que obedecen a maquetas de formatos de autopublicación local y con materiales de elaboración regional como se indica en el texto, no poseen un registro que pueda rastrearse en arbitraje editorial con fuentes debido a que no cumplen con los requisitos de las normas APA para las citas. Se considera que todo registro pertenece al proyecto Cocina Colaboratorio de distribución local.

escenario vacío con propiedades del minimalismo cuya receptividad mantiene extrema neutralidad. El material demuestra una ejecución sobria, con mucha simplicidad.

El instructivo se muestra como un recetario de taller. En el primer paso del desarrollo se incluye la presentación del proyecto en la simbolización de prender un horno. Como especificación serializada en pasos, dispone de materiales sugeridos, participantes a los cuales está dirigido, consideraciones preliminares y el desarrollo. Cada uno de los puntos posee una diapositiva de encabezado de sección con una imagen ilustrativa y alegórica que puede ser utilizada como isotipo de la neutralidad de los cuerpos, aludiendo a la diversidad étnica, no obstante, en la cuartilla 4 y 19 se pretenden diferenciar tipologías de cabello, o peinado que podrían aludir a la inclusión de géneros o estilos representacionales. En cada página observamos el registro de marca, a veces como inverso del fondo de la imagen.



*Ilustración 2 Señalética de diversidad. Página 4 y 19 seriadas en documento original.
Cocina colaboratorio (2021)*

La receptividad del color y el uso no arbitrario del mismo se justifica en la consideración que Álvarez Lara (2011) encuentra en que diferentes niveles de percepción cromática afectan las emociones debido a que están asociados a símbolos arraigados culturalmente, que por ente tiene variabilidad en un contexto respecto de otro, sea a nivel local, regional o internacional, e incide en la atención que se le presta a la información.

Por su parte, Rolón-Rodríguez, Picón-Angarita, & Caselles-Hernández (2020) consideran que el color forma parte de la cultura y la expresión de las personas, siendo un concepto que se haya tan interiorizado e implantado en la sociedad contemporánea que a menudo su importancia suele pasar desapercibida; su receptividad puede ser valiosa debido a que los colores generan una reacción espontánea en la psiquis, cognitiva, sensitiva y emocionalmente, debido a que corresponden simbólicamente a diversos estados de ánimo.

El proyecto de Cocina Colaboratorio utilizó la metáfora de una receta de panadería, que es contextualmente cercana a la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, para explicar el procedimiento de la “estandarización” de un acuerdo: incluyendo ilustraciones explícitas e implícitas del preproceso, dentro del prender un horno o preparar una mesa, hasta el involucramiento de acuerdos dentro del proceso: amasar y cortar, la decoración, el horneado y la degustación. Este simbolismo es integrado a la comunidad que se identifica con el pan.

Las recomendaciones de la quinta cuartilla atienden a un apartado temporal de bioseguridad sanitaria, en 176 palabras se resumen las prácticas que atienden a considerar la duración máxima, distancia recomendable, condiciones de ventilación, la sanitización. Muy someramente se dispone a considerar la documentación audiovisual.

Consideraciones generales previas a la realización del taller

Se sugiere formar equipos de trabajo de máximo 10 personas (15 incluyendo facilitadores y fotógrafos). Se recomienda que el taller se lleve a cabo en un sitio abierto, o bien, amplio y muy ventilado. La duración del taller será de 2 horas.

Se enfatiza en los cuidados básicos de seguridad que hay que tener ante COVID-19, tales como uso obligatorio de cubre-bocas, conservar la sana distancia, tener gel antibacterial (70% de alcohol) a la mano o agua y jabón; y tener sanitizante para desinfectar mesas de trabajo, superficies y material de uso común.

Se recomienda que material como sillas y mesas sean desinfectados previo a la realización del ejercicio.

Al llegar los asistentes, se les dará gel para las manos y revisará que lleven cubre boca bien puesto, se hablará de las medidas de bioseguridad como mantener la sana distancia, limpieza de plumones previo a compartirlo, que una sola persona manipule el material previo a entregarlo a los participantes.

Tener preparadas la cámara, videograbadora y grabadora de voz para documentar todo el taller.

Ilustración 3 Prácticas de bioseguridad. Página 5 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

La instrucción genérica puede llevarse a cabo partiendo de otras didácticas y de la libre interpretación para alcanzar este objetivo. Recordemos que, aunque es una recomendación o sugerencia no siempre se sigue su idealidad, ni en la cantidad de participantes, ni en la bioseguridad, que en su momento fue muy significativa. Los registros de las medidas deseables en un taller durante el periodo de confinamiento, en el ensayo y error, no fueron suficientes para evitar el contagio de participantes durante la búsqueda de retorno a actividades en uno de los momentos convulsos de crisis sanitaria.

El registro de la medida de seguridad nos revela la temporalidad de enunciados.

Objetivo del proyecto: El proyecto Cocina Colaboratorio tiene por objetivo reunir a interesados en contribuir de forma colectiva a una producción, preparación y consumo de alimentos que contribuyan al bienestar de las generaciones presentes y de las generaciones futuras, así como del mantenimiento de la vida que nos rodea.

Objetivo del taller: Este taller se lleva a cabo en el marco de las acciones previas de Cocina Colaboratorio, considerando que estamos buscando posibles fuentes de financiamiento que nos permitan llevar a cabo más actividades, y tener una presencia más constante en los sitios. El objetivo es llegar a acuerdos de colaboración en torno a las necesidades específicas de los actores convocados hacia el proyecto y de su disponibilidad a contribuir a desarrollar el proyecto

Cocina Colaboratorio

Ilustración 4 Objetivo. Página 9 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

En términos pedagógicos y didácticos, se sugiere mantener muy presente y explícito el objetivo del proyecto y que se desea aportar con el taller en particular. Si bien se sugiere siempre atender a las necesidades de los presentes, con mucha facilidad puede perderse la posición de los miembros que deseen contribuir a la resolución de otras metas, ya que cada

comunidad siempre se verá interesada por rescatar otros saberes o conocimientos que prestan igual validez que la meta general.

Para preparar una mesa de trabajo, se expresa la necesidad de reparar en el consentimiento sobre el uso de la información. Saber si es posible difundir estos saberes, compartirlos, cuál es el objetivo de la documentación en audios, material grabado o seguimiento fotográfico. Si bien en la comunidad de Santo Domingo se ha llevado un trabajo que considera la implementación y de la cual los participantes ya participan voluntariamente en la exposición, difusión y hasta reconocimiento, en primera instancia cualquier proyecto debería suponer que no todos los participantes pueden sentirse cómodos con exponer sus testimonios o presentarse en una cámara.

El significado de la metáfora “preparación de la mesa” expresa los momentos de compartencia con los participantes de un taller determinado, específicamente para saber hasta qué grado se pueden comprometer a participar de una actividad, tratando de ilustrar de manera muy pedagógica y flexible a su vez a la interpretación de estas acciones serializadas.

2. Preparación de la mesa (consentimiento)

2.1 Pedir permiso a los colaboradores locales para hacer el registro de evidencias. Las evidencias incluyen firmar acuerdos, tomar fotos, hacer videos, grabar audios de testimonios y/o de la sesión de trabajo.

2.2 Mencionar la finalidad de la evidencia y el uso que se le dará. Es importante hacer hincapié en que las evidencias las solicita la institución que financiará el proyecto, por lo que se usarán como anexos de una propuesta de trabajo en la localidad.

También es importante mencionarles que algunas fotos y/o videos se podrían usar para fines específicos, tales como: difusión de actividades del proyecto (redes sociales), videos informativos, informes, entre otros.

Cocina Colaboratorio

*Ilustración 5 Consentimiento de colaboradores. Página 11 seriada en documento original.
Cocina colaboratorio (2021)*

En esta recomendación se puede observar que algunas de las indicaciones metodológicas aparecen más como líneas generales de aprendizaje, motivar o alentar la participación y considerar la comodidad de los miembros se muestran como pautas comprensivas, recomendaciones sin una especificación de cómo alcanzar su cumplimiento efectivo. El registro de las actividades nunca debe ser invasivo.

El protocolo contempla estrategias muy definidas para tratar de evitar ser demasiado invasivo con las personas que participan de una actividad, comprendiendo si se sienten o no cómodos con la documentación testimonial, fotográfica. Esta conclusión parece muy práctica ya que una cierta tradición desde el siglo XIX, nos comenta Castillo Ramírez (2015) tendía a invadir el registro como técnica de observación-recopilación de información en campo, tendiente a la representación de la otredad, de la alteridad con curiosidad morbosa.

...se manifiesta como un modo de interpretar y representar a las “otredades”; de hecho, puede devenir en una práctica exegética que, señalando las relaciones de poder de corte colonialista, se torna una actividad de visibilización de la diversidad sociocultural de los grupos humanos. (Castillo Ramírez, 2015, pág. 1)

La importancia de esta recomendación puede ser una simplificación muy genérica, pero de valiosa consistencia en los proyectos de incidencia y de acción investigación; ya que promueve el consentimiento de los informantes, si bien no todos los miembros se encontrarán cómodos o podrán sentirse presionados socialmente, o por el colectivo, se sigue considerando una herramienta valiosa para el uso de información con fines académicos, y que podemos perder de vista. Por ende, al ser una de las primeras recomendaciones sugeridas por Cocina Colaboratorio que tienden a obviarse de la experiencia de aprendizaje, también puede ser muy valiosa para personas que experimentamos un primer acercamiento al trabajo de campo.

Castillo Ramírez (2015) nos invita a reflexionar que detrás de un registro fotográfico se encuentra una persona, delante de él también. A pesar del avance tecnológico se puede seguir viendo como un tipo de difusión y representación de la vida y contexto de los “otros”; por ello, exhorta a proveerlas de narrativas, donde se cuente que detrás de su uso existen personas, con historias que se abstraen como fragmentos de su existencia.

2.3 Invitar a la gente a expresar, libremente, si les incomodan las fotos y establecer acuerdos. Por ejemplo: “Estoy de acuerdo en que me tomen fotos pero que no salga mi cara”; “Estoy de acuerdo en que me tomen fotos pero no quiero que las publiquen en redes sociales”, etc.

Escribir los nombres de las personas que no den permiso o consentimiento de tomarle fotos, respetar ese acuerdo y evitar foto o video-grabarlos (según corresponda).

2.4 Preparar herramientas/instrumentos para el registro de evidencias. Una vez que se tengan los permisos correspondientes, documentar la actividad a través de fotos, iniciar video (si es posible), iniciar grabación de audio, redactar minuta o acta (cuando se trabaje con las autoridades locales), etc.

Diseñar la toma de registro de formas que no sean invasivas.

Cocina Colaboratorio

Ilustración 6 Consentimiento de colaboradores. Página 12 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

La discusión en torno al consentimiento informado es muy amplia. Castillo Ramírez (2015) nos recuerda que las personas retratadas poseen el derecho de tener acceso a las representaciones y discursos que sobre ellos se generan; observar y cuestionar las formas en las que son representados. En Cocina Colaboratorio, la retroalimentación y crítica de los miembros de la comunidad tiene el potencial para lo que, en los términos del autor plantea “...un vínculo que trata de trascender el colonialismo y las relaciones de poder abiertamente desiguales sobre las cuales se fundó y realizó la antropología desde sus antecedentes y orígenes en el siglo XIX” (Castillo Ramírez, 2015, pág. 5).

El registro del taller posibilita que cada comunidad de aprendizaje genere sus propias alternativas para contribuir a los casos específicos en un contexto determinado. Si bien se habla de ciertas bases “estandarizadas” el planteamiento sigue considerándose como recomendaciones de valía a usuarios, en el sentido de suma de aprendizajes.

En las subsecuentes páginas del documento se retoman diferentes elementos que son relevantes dentro de los proyectos participativos y multiactorales, como son las preguntas generadoras y las discusiones activas, dirigidas a crear una participación que pase del incentivo, hacia lo funcional, interactivo y autogestivo.

La decoración es una metáfora del alcance inspiracional al que puede arribar un fenómeno de transformación donde se ha incido en otra comunidad o experiencia, habla de la meta de contextualización. Esta acción puede participar de la proyección de mejores futuros posibles, imaginados y creados con la lógica de aprendizajes de replicabilidad.

Los retos que sirven de inspiración pretenden ser alicientes en las lecciones entre colectivos. Sin embargo, la estrategia tiene que permanecer cauta en los proyectos multiactorales, especialmente los socioecológicos; en primera instancia por las señaladas referencias de la comodidad de los miembros a compartir sus fotografías, que pueden mirarse a sí mismos a través de los otros, por lo que idealmente deben ser tomadas por profesionales con criterios de ética en el registro. Y en segunda instancia, porque la comparativa respecto del desarrollo de recursos, habilidades y potencialidades puede ser desalentadora en contextos con mayores niveles de precariedad o marginación.

4. Decoración del pan (inspiración y alcances)

Una vez que los colaboradores hayan seleccionado los retos, se les compartirán uno o dos ejemplos de actividades llevadas a cabo en el proyecto a través de fotografías o narrativas para que sirvan como inspiración de las posibles acciones del proyecto (ver figura 2).



Figura 2. Usar las fotos de las actividades del proyecto de los tres sitios para contarles una historia específica al respecto y para promover inspiración.

Cocina Colaboratorio

Ilustración 7 Decoración del pan. Página 20 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

Cocina colaboratorio posee un propio registro fotográfico, sonoro, audiovisual oficial de profesionales y semiprofesionales, familiarizados con la materia. Sin embargo, también los participantes realizamos registros informales, debido en gran medida a la accesibilidad dispuesta a través de los dispositivos tecnológicos personales. Se debe de recordar que es imposible prever o mantener un control total a las acciones que puedan tener los participantes; especialmente la percepción, receptividad y la experiencia de identificación o alienación que produzca el reconocimiento comparativo con otros contextos.

Se trata de arenas de intercambio y experimentación, incluyentes y recíprocas, que cuestionan los paradigmas de pensamiento y modelos económicos dominantes, hacen visibles otras formas de ser, hacer y estar. Desde estas arenas se fortalece la creatividad, la experimentación, el monitoreo colectivo, la reflexividad, se amplía la participación de los distintos actores y se fortalece la colectividad y las capacidades

autogestivas, para así reducir sus vulnerabilidades ante problemáticas estructurales.

(Balvanera P. , 2019, p. 10)

El horneado es la fase cinco, se dirige a la realización de alternativas, soluciones y estrategias donde se acentúa la capacidad de empoderarse de su participación. Esta pauta pretende generar una proactividad dentro de las decisiones que arriben a la autogestión, detonando acciones que sean de compromiso para organizarse.

b) Herramientas y conocimientos. En esta sección las personas escribirán en función a la pregunta ¿Qué puedo aportar yo a solucionar esto? Las herramientas con las que cuente cada colaborador local pueden ser conocimientos, habilidades, tiempo, trabajo, y demás recursos que contribuyan a la solución.

c) Aporte del proyecto. Los miembros del equipo coordinador de sitio que están organizando el taller dialogarán con los participantes para definir de forma conjunta que puede hacer el proyecto. Escribir una idea por tarjeta y pegar todas las tarjetas en esta sección.

d) Acuerdos y compromisos. Escribir sobre una tarjeta cada compromiso acordado para colaborar con el equipo del proyecto en la posible solución, por ejemplo: Sinaí elabora infografía y el proyecto las imprime; El proyecto genera un video informativo sobre técnicas agroecológicas y el colaborador lo difunde en redes sociales, etc.

--> Pegar las tarjetas en la sección de "Compromisos"

Cocina Colaboratorio

Ilustración 8 Horneado, segunda parte. Página 22 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

En esta parte se hace énfasis en la capacidad de empoderamiento, que podría interpretarse, en contraparte, desde la retórica de la acción sin daño. Anderson (2009) nos recuerda que la transferencia de recursos puede alimentar, reforzar y preservar conflictos, si bien esta advertencia se encuentra situada en temas muy escalados de crisis, alienta a la anticipación de patrones negativos; en el caso, evitar los imperativos del desarrollo, así como la transferencia de mensajes éticos valorativos o apreciativos implícitos. La ayuda, especialmente la humanitaria, apunta la autora, suele representar riqueza económica.

En contrapartida, la búsqueda de empoderamiento y agencia a crear soluciones conjuntas asumiendo el compromiso personal se basa en la implícita identificación de un problema; debido a que no resulta ético imponer nuestro entendimiento sobre la salud, sanidad o alimentación en las regiones, si es que las propias personas no las han identificado.

En esa reflexión, no podemos desestimar las capacidades de las personas para identificar sus propias demandas, atender a sus necesidades, llamando a la idealidad del propio desarrollo de la disciplina que realizamos: “Es tarea de la ciencia social alcanzar concepciones sobre la naturaleza de la actividad social humana y sobre el agente humano que se puedan poner al servicio de un trabajo empírico” (Giddens, La constitución de la sociedad: bases para la teoría de la estructuración, 2020, pág. 6).

La aparente obviedad de la protocolización en la toma de un acuerdo no lo es para todas las definiciones de proyectos sociales, especialmente en los que no están pensados de abajo hacia arriba; por lo tanto, no podemos perder empatía ante lo que parece evidente en una disciplina de estudio, ya que en otros campos puede devenir en el extractivismo académico, si bien puede no ser intencional.

El compromiso es una apropiación del proceso que evita cosificar a las personas que estamos estudiando, más como objetos que como sujetos, extrayendo de ellas un conocimiento, y para evitar imponer nuestra perspectiva de realidad, instaurando demandas que no han salido de las propias expectativas, se debe no sólo confiar en la propia reflexividad de los miembros de la comunidad, sino también reconocer que son exactamente válidas desistiendo del intento de proveer que es común a la ayuda humanitaria y el asistencialismo.

6. Degustación (cierre: firmas, testimonio, agradecimientos)

6.1 Firmas. Se firmará de común acuerdo sobre los compromisos pactados en las tarjetas. Cada colaborador local firmará sobre su(s) tarjeta(s) de compromiso(s) establecido(s). Igualmente, miembros del equipo de coordinación firmarán sobre dichas tarjetas (ver figura 4).

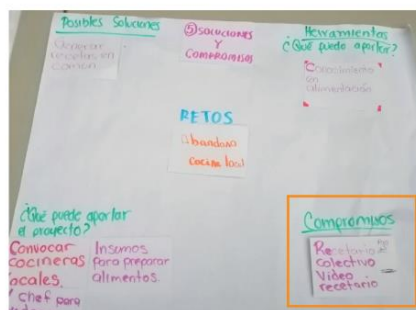


Figura 4. Firmas de común acuerdo sobre los compromisos pactados entre el colaborador local e integrantes del equipo del proyecto Cocina Colaboratorio

Cocina Colaboratorio

Ilustración 9 Degustación. Página 27 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

Dentro de la metáfora de la generación de acuerdos en analogía con un momento gastronómico, el cierre se encuentra en el momento de degustación, siendo el cierre del taller; se considera que esta acción esboza elementos conclusivos simbólicos, como la firma sobre el compromiso aceptado, la testimonial del acuerdo, los agradecimientos y cierre.

Pactar un documento por medio de este símbolo, al menos en occidente, da en el firmante la presión y compromiso de testificar. También considero que en este aprendizaje se deben mantener cautela en su utilización, especialmente en contextos donde no todas las personas se encuentran alfabetizadas o bien pueden tener sospechas sobre la actuación y uso de las rúbricas.

A pesar de que se hace un convencimiento a los integrantes del taller del destino de los registros, cualquier participante puede cuestionar el destino de su identidad gráfica. El acto podría prestarse a malas interpretaciones, o levantar sospechas sobre la utilización de consentimientos o malicioso para fines diferentes establecidos en el programa.

4.2.2 Guía práctica para la elaboración de narrativas

La narrativa es crucial en los procesos de restauración cognitiva, ya que las retóricas imperiales y el ostracismo epistemológico de Occidente ha silenciado la diversidad de formas de ser, vivir, sentir y habitar, especialmente en comunidad. Recordando las exigencias que hoy le mostramos a las Ciencias experimentales y de registro subalternizante, la narrativa es una forma de darle voz y favorecer el reconocimiento de diversidades frente a las que el colonialismo ha quedado sordo, o a enmudecido históricamente.

El presente material se ha analizado por que su simplicidad de diseño posee dichos elementos que coinciden con la función de presentación de un discurso en forma sintética e inmediata, pero que a su vez considera el aporte en contenido y concepto que puede ser de valía en proyectos socioculturales tendientes a resarcir la estigmatización eurocentrista.

La Guía es, con la correspondencia honesta de cada uno de sus enunciados, una serialización de pautas enumeradas, a manera de listado, de tipo práctico; esto es, a la forma de una *praxis* que no necesita mayor complejidad para ejecutarse y que exhorta a la acción. En ese sentido, se considera que la visión en conjunto de “guía práctica” podría ser un aporte valioso dentro de la generación de proyectos de diversa índole, que correspondan a la instrumentalización, serialización y evaluación. La inclusión de guías prácticas que reduzcan complejidades a su vez deja operaciones abiertas a la interpretación.

Desde ahí se activan las metáforas implícitas en nuestra cotidianidad, permitiendo visibilizar y deconstruir los paradigmas dominantes, así como las inequidades. Se abren las puertas a desarrollar acciones conjuntas, dando lugar a otras narrativas, nuevos tipos de expresión colectiva y alternativas a los problemas relacionados con los sistemas alimentarios. (Balvanera P. , 2019, pág. 24)

La diversidad de métodos y elementos presentes en la técnica narrativa ponen de manifiesto la multiplicidad de perspectivas para crear, vivir y sentir las historias. La voz de los personajes, ambiente, caracterización y perspectiva otorgan a sus interlocutores el poder sobre los acontecimientos, cómo los vivieron, qué sensaciones u objeciones les provocaron, considerando que siempre existen discursos que tienden a predominar.

En la compilación de Miguel León-Portilla “*Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la Conquista*” se les da rostro por primera vez a quienes no pasan a generar los relatos de honor de la unidad nacional en nuestro pueblo. Los vencedores siempre son los que generan narrativas, y rescatar la voz de los pueblos dominados es un imperativo que se retoma por Walter Benjamín en *Tesis sobre la filosofía de la historia*.

Walter Benjamín, quien encontró una profunda fascinación por los tesoros de México, desarrolló importantes tesis como imperativos a la historia materialista y al historiador entorno a la necesidad de significar las narrativas, tratando de redimir a la “tradicción de los oprimidos” ya que se encuentra silenciada por la historia de los vencedores; comprendiendo que la concepción de civilización es a un tiempo una cultura impuesta, bárbara.

En tal sentido, las narraciones dominantes tienden a valorar una perspectiva de los fenómenos sociales, la que prevalece y se institucionaliza pocas veces puede reconocer la valía de las voces de los diferentes actores que participaron de un hecho, quien instituye la voz tiende a decidir quién es víctima y quién victimario, qué es normal o patológico. La protocolización de un elemento que contemple la experiencia de las voces que han sido silenciadas, resulta muy profundo a nivel de la justicia cognitiva y restaurativa.

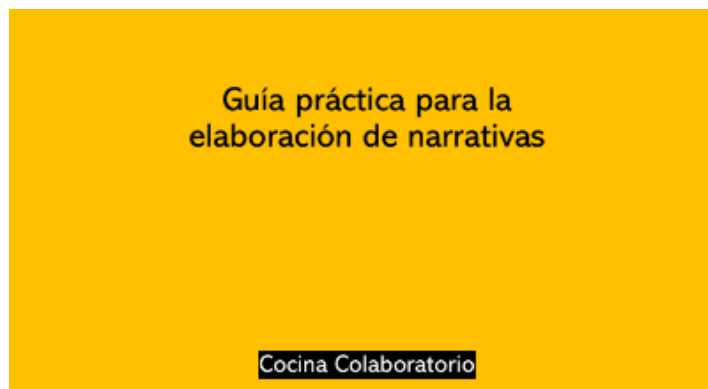
La Guía práctica para la elaboración de narrativas fue un material que se presentó en acompañamiento de un taller de *Narrativas expandidas*, (Anexos 2, 3, 4) en Santo Domingo, Tomaltepec. Este material es significativo, no sólo en la discusión que dirige la relevancia de

otorgar posibilidad de narrar las propias historias de voces de quienes las viven, seguida de la discusión teórica objetada en las líneas anteriores, sino porque su diseño comunica el resultado de varios procesos de simplificación de las experiencias de narrar en los contextos.

El material documental sirve de referencia para comprender las estrategias modeladas dentro de las comunidades de estudio y se implementó en Santo Domingo Tomaltepec por medio de un taller participativo y dialógico. Su documento digital se ha realizado sobre cuatro colores base, que contrastan desde la misma utilidad simplificada, el amarillo canario, gris plata, blanco y negro. Contiene un total de trece dibujos vectorizados de trazo sencillo, fáciles de replicar, por su versatilidad minimalista en diseño, que presuponen su reproductibilidad.

El documento se integra por dieciséis cuartillas sin tapa o contraportada. Existen elementos de tipografía, color y utilización espacial que pueden dar identidad y coherencia visual con el resto del *branding* de diseño del proyecto de Cocina Laboratorio. Algunos elementos que, empleados para identificarse en la comunidad respecto de otra clase de contenido, responden a su colorido iridiscente, evocando positividad, energía radiante que transmite vitalidad. En general, podemos observar mucha identidad de los materiales impresos que permite mayor compatibilidad entre documentos, pero que sobre todo favorecen su distinción dentro de la comunidad.

La elección de colores y el mensaje que transmiten ha variado en el desarrollo cultural, por ende, su elección dentro del diseño es relevante y debe ser tomada con bastante precaución y cautela, debido a que algunos tonos, matices o coloridos evocan cierta receptividad que se encuentra trastocada por el significado social e ideológico y que inevitablemente puede ser motivo de entusiasmo o, incluso, de conflicto.



*Ilustración 10 Portada de la guía práctica. Página 1 seriada en documento original.
Cocina colaboratorio (2021)*

La elección del color amarillo tráfico, cerca del canario, suele ser muy utilizado en señalización vial, debido a que posee gran visibilidad a la distancia y en la oscuridad nocturna. La inclusividad de este color puede referir a los subtipos de daltonismo que lo hacen indistinguible del azul.

El documento digital cuenta con trece imágenes, caricaturas figurativas minimalistas, que abstraen representaciones de sujetos, personajes y huellas en formato “monero”. La simplificación de rasgos posibilita la lectura de emocionalidad mínima, a partir de una línea que representa la sonrisa, rostro, extremidades ojos y boca hieráticos a la forma de un dibujo infantil. Destaca el diseño pedagógico utilitario, donde ninguna cuartilla posee más de noventa palabras, lo que hace muy amena y fácil la lectura ya que algunas veces sólo utiliza una frase referencial sin mayor contenido o profundización que sirven de guía abierta para posicionar al lector y al sujeto sobre la experiencia narrativa.

La *Guía práctica para la elaboración de narrativas* sitúa diferentes momentos de construcción de una historia y que puede emplearse más allá de la expresión escrita. La orientación sirve en la elaboración de crónicas provenientes de la comunidad, que subyacen a la toma de testimonios y la intencionalidad de los registros audiovisuales; como una serie

de posibilidades considerables dentro de una narración que se expande a cualquier anécdota, y que no tiene una pretensión rígida. La definición de una narrativa corresponde al autoconcepto colectivo otorgado por los cronistas de la comunidad:

La definición construida en colectivo es que una narrativa es una historia o sucesión de eventos contados de manera cronológica desde la percepción de un individuo, la cual se cuenta para informar y con ello generar una reacción en la(s) persona(s) a quien va dirigida (Hernández, 2020, pág. 3).

La intención de significar un término a partir de los ejecutantes es una decisión que se vuelve atinada al contextualizar lo que cobra relevancia para una comunidad en específico. Al imponer una visión conceptual se jerarquiza el manejo de la información y se opone la posibilidad de incluir el propio conocimiento previo que participa de la dialogicidad en lo que respecta al encuentro de epistemes.



Ilustración 11 Definición de narrativa. Página 3 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

Los pasos son un motor para la acción más que como una serialización metodológica, la introducción del título y función narrativa puede llevarse al principio, de manera intermedia o al finalizar la actividad, dependiendo del resultado o estrategia didáctica a la que se conduzca la reflexión, esta apertura creativa inventiva muy abierta es útil para quien

pretenda implementar la guía reinterpretando a su condición de posibilidad; contexto creativo, escenario. Sin embargo, se propone como estrategia detonadora el logro de una narración conducido por intenciones concretas. Evidenciar, expresar, informar, recordar, transmitir, hacer un llamado a la acción, son algunos ejemplos de las finalidades de narraciones construidas, es decir, orientar a una función comunicativa concreta el objeto de la función narrativa. La lectura de este recurso de refuerzo visual trata de asociar los títulos con indicaciones mediante la funcionalidad lingüística.



Ilustración 12 Segundo paso. Página 7 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

El segundo paso propone plantear el contexto y personajes, dónde suceden los hechos y quienes participan de los mismos. Las respuestas pueden quedar explicitadas de maneras concretas desde lo visible e intencional, o como parte del desarrollo. La imagen que refuerza la percepción de lo visible percibe la importancia del escenario y del personaje o persona que se encuentra en una situación determinada.

3 Narrador



¿Quién cuenta la historia y desde dónde?

Ilustración 13 Tercero paso. Página 9 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

La tercera recomendación utiliza la metáfora de “las gafas” de la percepción del mundo, que se popularizó con el sentido de la terminología feminista “violeta”, para hablar de cómo nuestra posición para juzgar el mundo ofrece lecturas en particular. Este paso obedece a una cierta metodología que rectifica que todo autor se encuentra posicionado, esto es, con las gafas de realidad que corresponden a su visión de vida.

Un narrador cuenta la historia desde un lugar, mismo que puede estar situado. Es importante que se considere que esta posición muchas veces también contempla una percepción singular, lo que expresa desde qué punto y sensibilidad específica se cuenta una historia. Fue Walter Benjamin quien identifica una forma de narración histórica en la crónica, “el cronista es el narrador de la historia”, comenta Schmitz Vaccaro, (2012).

El cuarto paso corresponde a los elementos invisibles o implícitos que persisten en una narración. “Lo que se dice pero no se cuenta” (Hernández, 2020, pág. 11). Aunque la instrucción puede parecer ambigua, porque decir algo y no expresarlo es un contrasentido lógico, sugiere un lenguaje no verbal o implícito en la comunicación. Se contemplan percepciones narrativas, estados del ánimo, actitudes en participación.

El autor puede tener la intención de proveer emociones básicas como la alegría, enojo, frustración o empatía. Una narrativa, basada en el análisis del circuito comunicativo puede controlar el efecto en una audiencia o lector. Se da cuenta que se puede contener o intentar proveer un sentir o emoción, transmitirla desde la información que afecta sensibilidades concretas. Sin embargo, que su cumplimiento en la recepción sea efectivo no siempre depende de las habilidades intencionales del creador de contenido, porque muchas veces las audiencias tendrán posibilidad de reinterpretarlo abiertamente.

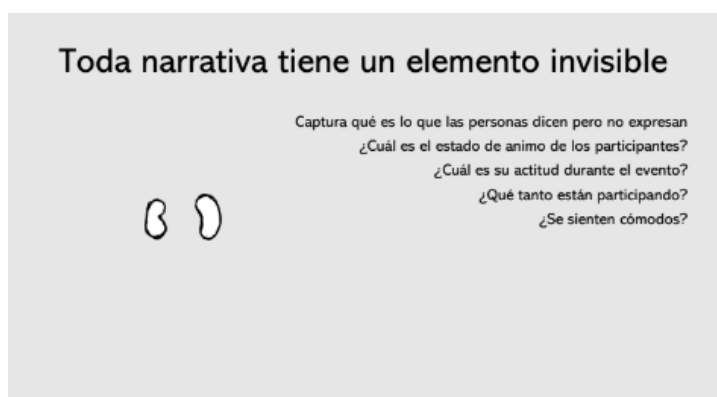


Ilustración 14 Elementos de la narrativa. Página 12 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

La lámina en color gris plata posee dos figuras circulares inexactas que representan unas huellas, la idea que se transmite es que se deben seguir unos pasos para ordenar y clasificar esta información, cualquier evento narrativo puede aportar la posibilidad de darle divulgación a las narrativas. Esta página posee sugerencias importantes, que responden a comprender la emotividad de los participantes, incluso sobre los resultados.

Las impresiones invisibles se refieren un poco a qué preguntas identificar para pensar en la persecución de un logro, sobre la evaluación de las conductas de los participantes según la impresión del ejecutante. No obstante, esta perspectiva es apreciativa y valorativa, lo que puede generar un juicio demasiado apresurado si no se posee la información necesaria para

evaluar las acciones implícitas o el lenguaje no verbal (corporal, de microexpresiones faciales, proxémica y relaciones psicosomáticas en general).

Esta creación de simplificación visual participa de las narrativas en apertura para expandirse a otros campos disciplinares. En el taller que acompañó la experiencia de “narrativas” en los campos expandidos de la *indisciplina*, también se incentivaron acciones de reinterpretación de la narrativa que queda por fuera de la construcción verbal donde se resolvieron creativamente algunos objetivos. La experiencia podría mostrar, que todo material visual por sí mismo puede resultar vacío si no se apropian de él los participantes, por ende, un taller que explicita cómo se pueden entender y vivenciar esos contenidos, puede ser de valía para la apropiación de estos contenidos y potencial de empoderamiento.

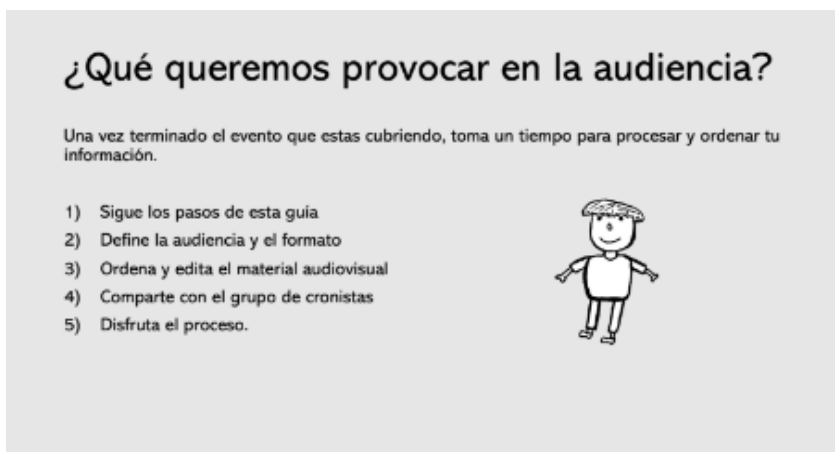


Ilustración 15 Elementos de intencionalidad. Página 14 seriada en documento original. Cocina colaboratorio (2021)

La narrativa como estrategia de abordaje de personajes en el mundo puede modificarse en proporcionalidad al punto de vista del observador. Igual que otros recursos que proveen significación a la vida cotidiana, la lectura de protagonistas y antagonistas, escenarios, acontecimientos y objetivos para la persecución de estos dan origen a nuevas lecturas sobre una situación, entorno y conflicto.

Esta guía aplicada a un taller narrativo no garantiza replicabilidad de resultados, porque cada agente tiene una percepción referencial que diverge de posiciones y que puede ser favorecida por la propia disposición de los miembros e integración. No obstante, como recurso para fomentar la creatividad y resignificación de los entornos, además de proveer elementos para concretizar la intención de un producto, desvía la tendiente necesidad de generar documentos demasiado subjetivos y sin intención comunicativa concreta.

Finalmente, se aconseja disfrutar el proceso.

4.2.3 Recetarios

Dentro de las metas de incidencia que el proyecto de Cocina Colaboratorio en el año 2021 se propone, la que corresponde al planteamiento *1.1. Arenas para enriquecer la cocina*. Se encuentra el diseño conjunto, elaboración y maquetación de al menos tres infografías o recetarios (uno por sitio), en los que se compartirán recetas y se experimentará con ingredientes encontrados en las parcelas, traspatios y territorios, con énfasis en aquellos olvidados, desconocidos, menospreciados o subvalorados, generando nuevas recetas, recetarios y productos alimentario.

Esta investigación intenta demostrar que por medio de esta clase de retribución documentada se entrelazan la mayoría de las conceptualizaciones entorno a la compartencia de saberes, horizontalidad, dialogicidad, transdisciplina y agencia. A simple vista un recetario es un documento escrito con instrucciones para preparar platos de comida.

En esencia, los recetarios fueron muy útiles para el uso doméstico por muchas generaciones anteriores a la nuestra, fue hasta la aparición de las *Tecnologías de Información y Comunicación* (TICs) que se diversificaron las técnicas de cocina en el alcance de reproductibilidad masiva. No obstante, los recetarios fueron principal fuente de información

sobre cómo preparar alimentos ya que con ello lograban reproducir, imitar y crear platillos de entornos regionales e internacionales; si bien nunca se precisaba de métodos idénticos.

En el pasado, los recetarios eran generalmente manuscritos, elaborados por chefs profesionales o amas de casa experimentadas y con ciertos privilegios educativos. Bartolomeo Platina Bak-Geller Corona, (2013b) explica que los orígenes del recetario impreso en Occidente datan de 1470 con la publicación en Roma del *De Honesta Voluptate*, escrito por Bartolomé Platina. Sin embargo, los primeros libros de recetas mexicanas se realizaron entre 1830-1890 y su papel fue relevante en la creación de una identidad nacional.

La autora destaca que este relato de identidad nacional aportó valorización de los productos nativos del país; la implementación de un lenguaje culinario nacional y, la nueva narrativa histórica proveniente de la apropiación y reinención de prácticas culinarias prehispánicas. Es así como en el siglo XIX, los recetarios se convirtieron en un producto comercial, y se publicaron una gran cantidad para satisfacer la demanda de los consumidores.

Los autores y editores de estos primeros libros de cocina combinaron elementos de los dos modelos europeos de recetarios y los adaptaron a una clase social en construcción, por un lado, deseosa de aparentar una mesa de lujo y abundancia y, por otro, interesada en evitar los desperdicios y aprovechar las sobras. (Bak-Geller Corona, 2013 b, p. 33)

Bak-Geller Corona (2013) ha ahondado en cómo la cocina mexicana dignifica el pasado prehispánico y su dominio implica una serie de destrezas, habilidades, técnicas y saberes que históricamente se han ido transformando en otros ámbitos de sociabilidad y la esfera de lo privado. Considerando que la cocina regional es más tardía: "...los primeros recetarios mexicanos estuvieron insertos en un contexto de reciente descolonización y de búsqueda de referentes nacionales" (Bak-Geller Corona, 2013b, p. 34).

Coinciden con la autora Herrera Miller (2016), Toledo y Barrera Bassols (2009) en que existen diferentes fenómenos culturales en el que se aprecian las luchas y estrategias decoloniales en las formas en que se produce, consume, circula, prepara y representa una sociedad y el terreno alimentario no está exento. Las recetas de cocina que dan identidad de una región o grupo social pueden encontrarse ligadas también a una posición ideológica, política y epistémica, desde quién las recupera y porqué.

Los autores de los primeros recetarios mexicanos recuperaron el debate colonial y antiamericano, con lo que transformaron la querrela dieciochesca en una oportunidad para elaborar un discurso sobre las riquezas culinarias de la nación mexicana. (Bak-Geller Corona, 2013b, p. 36)

La creación de recetarios para evaluar una meta de incidencia en el componente agroalimentario en los sistemas y retos de sostenibilidad alimentaria tiene el potencial de resarcir el extractivismo académico que ha conducido al robo de conocimientos situados, siempre y cuando cumpla con algunas características de retorno a la comunidad, que en el caso de Cocina Colaboratorio se esbozan en la disposición ética de informar el uso de la información y el ejercicio de coautoría con las informantes.

El equipo de Cocina Colaboratorio enfrentó retos significativos a lo largo de su historia como proyecto para generar la confianza de una familia, de abrir las puertas de un hogar; ha sido su trabajo constante realizado en la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, más algunos elementos inherentes a la localidad (como el eje de estructura social, caracterizado por su fuerte sentido de pertenencia, cohesión social, participación ciudadana en asambleas) los que han favorecido la continuidad de participación entre actores sociales.

En ese sentido, Cocina Colaboratorio de acuerdo con los actores comunitarios, identificó que la recuperación de recetas tradicionales es una de las prácticas que favorece la

identidad de los locatarios, al mismo tiempo que preserva el patrimonio intangible de la región, dignificando el trabajo de las cocineras y evitando que las futuras generaciones deleguen al olvido los conocimientos familiares.

No obstante, compartir las recetas de una población y de una cocinera en específico requiere adicionalmente muchas más herramientas sociales, de consentimiento informado y a veces, incluso, de convencimiento en los fines del proyecto sobre su difusión y no de hurto. Por ende, el proyecto recomienda mantener mucho tacto con cada uno de los participantes que van consolidando su interés, además de una explicación de motivos y permiso.

Para obtener consentimiento de participación, y refrendar el acercamiento con miembros de la comunidad, el proyecto de Cocina Colaboratorio realiza periódicas reuniones con los comités de todos los subniveles de gobierno en la comunidad. El objetivo general es introducir a miembros nuevos, presentar avances, notificar del calendario de actividades y, sobre todo, solicitar permiso a los dirigentes y encargados de la comunidad. (*Anexo 4*)

El consentimiento informado es un proceso mediante el cual los participantes se informan sobre los objetivos del estudio, los riesgos y beneficios potenciales, y su derecho a retirarse del estudio en cualquier momento. Su origen posee consecuencias bioéticas debido a que comenzó a implementarse prioritariamente en el ámbito médico, sin embargo, Mondragon-Barrios (2009) nos advierte que el discernimiento y cumplimiento favorece el ejercicio dialógico, reflexivo y responsable del investigador. La autora explica que para que se presente un consentimiento informado se vela por el respeto, por la dignidad y reconocimiento de la autonomía de las personas, de tal forma que:

...comienza con el contacto inicial con el participante del proyecto mediante suministro de manera comprensible y no sesgado de la información, repetición y explicación a los participantes, respondiendo a preguntas a medida que surjan y

asegurando que cada persona se apropia adecuadamente de lo que va a suceder dentro de la investigación. (Mondragon-Barrios, 2009, parr. 26)

La investigación acción tiene por principio el hecho de que las comunidades tienen derecho a tomar sus propias decisiones sobre su futuro. En los proyectos de incidencia y particularmente durante la elaboración de proyectos de desarrollo comunitario multiactorales, es una recomendación general obtener el consentimiento informado de los participantes antes de comenzar el estudio, especialmente porque este acto refuerza el compromiso ético y el respeto a la autonomía y dignidad de los participantes y los pueblos.

Así, resulta en los recetarios como ejercicios de coautoría que se cumple con el deber y responsabilidad del investigador. De esta forma, una de las exigencias para el procedimiento de una grabación se obtiene de manera verbal por parte de los informantes. Mondragon-Barrios (2009) nos advierte que debemos cumplir con un esfuerzo por brindar la información necesaria, así como hacerla comprensible garantizando su entendimiento.

La voluntariedad de estos ejercicios deben de corresponder a que no se presenten conductas coercitivas, manipuladoras o incluso persuasivas, lo que en la práctica siempre resulta complejo de atender, pero siempre estará en posición de dimitir en cualquier parte del proceso, aún si el consentimiento se haya realizado previamente. Esta no obligatoriedad de mantenerse en una práctica de informante también debe ser manifestada como un derecho.

El método preliminar para la obtención de la información de los recetarios implica una negociación con todos los participantes en términos de comprensión sobre la finalidad última, adicionalmente se utiliza un método de sistematización medianamente estandarizado en el que se vacían elementos de corte formal con los siguientes datos:

Fecha cuando se cocinó. Lugar donde se cocinó. Nombre(s) de la receta. Cocinera/o/s.

Información sobre cocinera/o (edad, origen, experiencia cocinando, relación con la

comida y cocinar, etc.). Participantes. Contexto en el que se preparó la receta. Ingredientes. Descripción de los utensilios y de la cocina. Descripción detallada de la preparación - paso a paso. Contexto en el que se prepara regularmente (época del año, celebración, dónde, etc.)

Si hubiera ... historia(s) en torno a ese platillo (familiares, locales, personales, territorio)

¿Cómo ha cambiado la receta a través del tiempo? (tanto en su preparación, como en su consumo). Posibles variaciones / innovaciones (según sazón personal, disponibilidad de ingredientes, etc.). Ingredientes. si tuvieran un nombre local, agregarlo y origen (traspatio, milpa, tienda del barrio/pueblo/comunidad, supermercado, central de abasto, acahual). Notas que considere relevantes. (Cocina Colaboratorio, 2022, pp. 1-3)

Suelen presentarse diversos actores en la obtención del conocimiento de una receta: académicos que participaron en su momento de la sistematización de las recetas y pudieron plasmarlas; los jóvenes cronistas que se encargan de la documentación sonora, fotográfica y auditiva; a veces también participan artistas externos como fotógrafos, artistas plásticos y diseñadores; empastadores, editores y otros creativos. (*Anexo 6*)

Los recetarios se acompañan de sensibilidades compartidas, narraciones poéticas, intervenciones con los productos, collages. Su información puede ser agregada a otros libros de resultados siempre y cuando se respete la coautoría. Los materiales con los que se regresan a la comunidad son de diseño fanzine, con productos impresos en serigrafía a dos fuentes, hojas recicladas, semillas y cordones de yute, u otros elementos orgánicos.

| | |
|---|---|
|  <p>Caldo de guías - Inés Ramírez</p> <p>Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca</p> | <p>150 palabras max Historia</p> <p>Desde Santo Domingo Tomaltepec, la cocinera tradicional Inés Ramírez nos comparte su receta de caldo de guías o chepiles. El ingrediente principal, las lluvias. Sólomente durante esta temporada, cuando el campo y todas las mesas de las cocinas se llenan de color verde, es que podemos disfrutar de este platillo.</p> <p>No se deje engañar por los pocos pasos a seguir, se trata de una receta tardada. Deshojar todos los chepiles y limpiar las guías, no debería ser cosa de solo dos manos, búsquese buena compañía.</p> <p>Así como en la milpa cada semilla tiene su tiempo y su velocidad, lo mismo este caldo. Lo que más tarda en crecer es lo que más tarda en cocer, por eso primero va el elote y la calabaza, después las guías y finalmente las hojas, las flores y el chepil. Un pedacito de lluvias y campo en su plato.</p> |
| <p>Ingredientes para 5 personas:</p> <p>Para el caldo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 elotes tiernos partidos a la mitad • 1 manojo de chepiles frescos • 2 ramos de flor de calabaza • 10 hojas de calabaza • 4 calabazas • 1 manojo de guías de calabaza • sal al gusto <p>Para la salsa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 chiles anchos • ¼ de cebolla • 1 ajo • sal al gusto | <p>Preparación:</p> <p>Se hierven los elotes frescos cortados en trozos. Ya cocido se le añade la calabaza cortada en trozos grandes, las guías sin las fibras exteriores y cortadas en trozos pequeños y las hojas cortadas en cuatro. Pasados unos minutos se le añade la flor y el chepil deshojado, agregar sal. Para la salsa, poner a hervir los chiles. Tatemar jitomate, un poco de cebolla y ajo. Licuar todos los ingredientes con un poco del agua donde se hirvieron los chiles. Esta misma receta para salsa funciona con otros chiles secos. Se sirve con limón y tortillas.</p> |

Ilustración 16 Plantilla para el libro. Fuente: Cocina Colaboratorio (2021)

Los recetarios son un compromiso del proyecto *por* y *para* la comunidad. Se realizan de manera colectiva por medio de una entrevista o práctica informal donde se comparten las recetas de cocineras, pero en su esquematización se corresponde un formato que incluye una sistematización ordenada, lo cual exige también de técnicas narrativas diferentes por parte del investigador, para poder expresar y describir pasos o sentires.

Las recetas de cocina suelen presentar imprecisiones procedimentales y ambigüedad terminológica dentro de la serialización de pasos, este hecho también ayuda a la creatividad interpretativa del receptor, ya que se promueve un ejercicio interpretativo basado en los conocimientos propios abierto a la recreación, imaginación y reinvención de significados.

Los recetarios, con mayor precisión describen técnicas y puntos de cocción, gramajes, contenidos, pero siempre quedan abiertos a la producción de sentido. Ya que la elaboración de una receta es imposible la réplica exacta, ya que cada persona aporta su propia experiencia y recursos que dispone. Además, que el resultado puede variar por otras razones, entre ellas, la calidad de los productos; del conocimiento en materia del intérprete, entre los que pueden

responder las habilidades motrices o experiencia previa; elementos ambientales no controlados; además de valores que son difíciles de cuantificar, como gusto personal, sazón y lo que en una comunidad se describe como “la mano” del ejecutante.

El encuentro de la creación de recetas conjuntas para cada una de las mujeres, que abrieron sus hogares a los integrantes del proyecto, ha sido valorado desde la perdurabilidad y trascendencia de estas recetas, que tienen por finalidad darse a conocer fuera de la región, pero, al mismo tiempo, atribuyendo el sentido originario de corresponsabilidad en la información compartida. Los recetarios siguen siendo una parte importante de la cultura culinaria, ya que proporcionan información sobre cómo preparar alimentos, inspiran la creatividad y ayudan a preservar la cultura alimentaria.

Los recetarios devueltos a la comunidad en formato de pequeños fanzines con fotografías personalizadas posibilitaron el encuentro de la competencia de saberes y sabores; logrando el objetivo de una de las metas de incidencia consideradas en el proyecto, desde la incidencia en las visiones compartidas para testimoniar el trabajo productivo y reproductivo de las mujeres que cocinan. Sirven para preservar sus recetas tradicionales, ya que son una parte importante de su cultura y herencia. La creación de un recetario fue una oportunidad para entrar profundamente en las cocinas de las mujeres de la comunidad, quienes ofrecieron su tiempo, confianza y aprecio para aprender más sobre ellas, su cocina, sus memorias, historias familiares y tradiciones de la comunidad. (Anexo 6)

4.2.4 Manual de construcción de estufa ahorradora de leña

En el presente subapartado se presenta una descripción de diversas páginas del *Manual de construcción de estufa ahorradora*, acompañadas de una explicación y

justificación de cara a los objetivos del proyecto. Se alternan algunos elementos teóricos que pueden evocarse en sus páginas y que se enlazan a la revisión de la literatura existente, siendo una explicitación teórica. El documento y la experiencia detonadora para su creación fueron parte de los procesos que pude vivenciar dentro de mis prácticas de campo del año 2021.

Este manual es un documento de 14 páginas, diseñada para impresión dual para 22 cuartillas, divididas en portada, contraportada, créditos, índice, contenido y agradecimientos. En cuanto al diseño editorial general, su léxico y maquetado es de uso informal, simplifica el lenguaje técnico y se dirige a un público extenso. Se ilustra principalmente por diseño digital mediante personajes moneros a manera de cómic, realizados por Paloma Muy Kuay Lee y la escala de colores es cálida, utilizando naranjas o rosasaseos, terracotas, que recuerdan el ladrillo, material con el que fue construida la estufa. El texto mantiene una alineación izquierda sin justificar y tipografías discontinuas.

La cubierta es una ilustración de un hombre de perfil con gorra reclinado con una espátula en la mano, representa al maestro Heliodoro Cayetano quién impartió el taller y co-creador de las estufas en la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, a quién se le otorga el crédito en la contraportada. El sello editorial de *Cocina CoLaboratorio Oaxaca* utiliza elementos comunes e identificables en otros materiales del proyecto. En el margen inferior izquierdo, observamos la triple autoría de Reyna Domínguez Yescas, Paola Miguel García y Felicitas Robles Martínez.



Ilustración 17 Diseño de cubiertas del Manual de construcción de estufa. Cocina colaboratorio (2023)

La contracubierta descriptiva que el manual recoge la memoria constructiva de una estufa construida artesanalmente y realizada con el apoyo de mujeres de la comunidad, respondiendo a sus necesidades, demandas, con el objetivo de contribuir a su salud haciendo más eficiente el consumo de leña y evitando la aspiración de humo. Posee siete logotipos de las principales fuentes de financiamiento y/o investigación: CONACYT, UNAM, DGAPA, IIES, ECOSUR Proyecto AGRO, y MIRS, quienes avalan el proyecto; además de la liga web, en la que se pueden observar los colaboradores y resultados del proyecto.

Es un manual con lenguaje de divulgación, que utiliza técnicas descriptivas donde se pretende dar a conocer los procedimientos para la construcción una estufa ahorradora de leña, especialmente destinada a las “Cocineras” del proyecto, mujeres que comparten su visión alimentaria y que se dedican a la elaboración de tortillas y empanadas como actividad principal en la población. Dentro de la redacción del texto se hace énfasis en la forma en que esta clase de prácticas han impactado en la comunidad de forma positiva, siendo las ilustraciones un refuerzo para esta idea.

Cocina CoLaboratorio

Es un laboratorio transdisciplinario que reúne a comunidades de agricultores y productores, académica/os, creativa/os y chefs alrededor de la mesa de cocina para intercambiar saberes y prototipar nuevas formas de relacionarnos a sistemas agroalimentarios más justos, solidarios y resilientes. Un laboratorio de creación e innovación que busca conciliar la restauración del paisaje y el cuidado de la biodiversidad con la producción, transformación y consumo de alimentos, y los modos de vida agro-rurales y agro-urbanos.

Manual de construcción de estufa ahorradora de leña

Cocina Colaboratorio
Ilustraciones por Paloma Muy Kuay Lee
Diseño Editorial por Nancy Garduño Hidalgo

Todo el material en este manual es de la propiedad intelectual colectiva de quienes han conformado el colectivo. Su material está bajo la licencia de Creative Commons de Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0).

Si te interesa saber más o te gustaría poner en práctica este proceso en tu comunidad puedes escribirnos un mail a info@colaboratorykitchen.com

www.colaboratorykitchen.com



Ilustración 18 Créditos y portada Manual de construcción de estufa. Cocina colaboratorio (2023)

En los créditos se menciona que el diseño editorial correspondió al trabajo de la diseñadora gráfica Nancy Garduño Hidalgo y explica de manera muy compacta qué es el proyecto, y qué categorías de miembros lo conforman, lo cual puede ser útil para una persona sin contexto. Se menciona que es un laboratorio transdisciplinar que intercambia saberes y prototipa formas de relacionarnos con sistemas alimentarios, además de conciliarse con el paisaje y el cuidado de la diversidad. Su uso del lenguaje es no normativo e inclusivo en los sustantivos de los miembros del laboratorio, evitando el genérico masculino que puede ser percibido como sexista y colonizador. Lo cual es políticamente correcto.

El manual intenta concordar una visión de un proyecto socioecológico con una demanda real de los participantes de una comunidad. Al generar una estufa ahorradora de leña, se atiende primeramente a la conservación de los recursos maderables de la región, evitando la tala y potenciando el uso de la madera que ya se encuentra dentro de su estilo de

producción alimenticia, lo que evita ser una imposición y se enmarca en la *colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad* (CTS).

Merçon, Ayala-Orozco, y Rossel (2018) mencionan que en esta clase de deseo colectivo de un mundo más justo posibilitando la valoración de otras formas de conocimiento mediante una práctica integradora hacia la sustentabilidad; en experiencias de colaboración similares deben considerarse miembros de comunidades rurales y urbanas, organizaciones de la sociedad civil, academia y gobierno para producir entendimientos más profundos y acciones más efectivas en el manejo sustentable de los territorios.

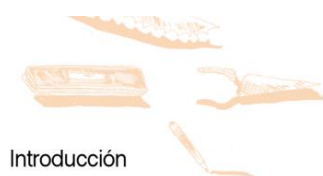
Como se menciona en las intenciones del manual, su utilización provee de un impacto positivo en la vida de las mujeres que realizan tortillas desde el aspecto de la salud, ya que con éste se reduce la contaminación del aire y la inhalación de carbono y otros gases nocivos derivados de la combustión de madera. Por otra parte, ya que su utilización optimiza la leña, también posee un impacto positivo en la economía de las mujeres tortilleras.

La elaboración de tortillas es una actividad comercial no cuantificable en las cifras duras de INEGI, que llevan una valorización a la economía doméstica por medio de la comercialización de alimentos derivados del maíz en Santo Domingo, Tomaltepec.

La distinción del trabajo productivo y reproductivo desde sus albores en las explicaciones de economía han restado interés a la actividad doméstica como fuente de la creación del capital, hasta recientes lecturas del feminismo. La imagen del valor reproductivo se confiere al soporte interno de la economía, por medio de la reproducción de obreros que instrumentalizan su cuerpo a la maquinaria capitalista. No obstante, cuando una actividad conferida al hogar (en este caso la venta de alimentos) puede generar alguna clase de ganancia queda diluida la frontera entre el espacio doméstico y el mercado salarial.

Las mujeres que comercializan tortillas la vez que aseguran la continuidad de la cultura alimentaria mexicana, preservan el valor reproductivo de la herencia generacional; aportan la energía y los nutrientes necesarios para trabajar; adicionalmente, más que una cifra de valor monetario o cuantificación en la economía del país, el trabajo de tortilleras contribuye a la generación de productos intercambiables, que requiere de una inversión de tiempo y esfuerzo valorada y retribuida dentro y fuera de la familia.

A través de la venta de tortillas las mujeres tienen oportunidad de generar ingresos propios y, con ello, contribuir a la economía de sus familias y comunidades. Por ende, son un sector muy relevante del trabajo en Cocina Colaboratorio, ya que son las portadoras de las tradiciones y técnicas generacionales de la región y una fuente de saberes entorno a la cultura alimentaria mexicana. El proyecto trata de hacer concordar que la estufa ahorradora es una resolución de la problemática detectada por medio de un diagnóstico del año 2020.



Introducción



Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, es una comunidad zapoteca. Una de las principales actividades que realizan las mujeres es la elaboración de tortillas y empanadas. La fuente principal de combustible utilizada para esta actividad es la leña y se obtiene de los bosques de la comunidad. Sin embargo, es un insumo que cada vez es más

6

escaso. El colectivo de Cocina Colaboratorio ha realizado distintas acciones públicas, encuentros, caminatas, tequios y talleres en la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec. Particularmente, en 2020 desde el colectivo se hizo un análisis con las mujeres tortilleras de la comunidad, para obtener un diagnóstico de las condiciones de sus estufas, y conocer si esta actividad estaba repercutiendo en su salud y en la del bosque.

Para fortalecer la comunidad de tortilleras, y de acuerdo al diagnóstico realizado en 2020 se desarrolló el prototipo de una estufa ahorradora de leña en la cocina de una de las mujeres tortilleras de la comunidad, con la finalidad de contribuir a la



7

Ilustración 19 Introducción. Cocina colaboratorio (2023)

En la maqueta que corresponde a la página 6 y 7 observamos una pequeña introducción al lector dónde se contextualiza a Santo Domingo Tomaltepec y la relevancia de la madera como combustible para las mujeres que se dedican a la elaboración de tortillas.

Los dibujos ilustrativos son de estilo comic caricaturizado, en la parte lateral izquierda se encuentra la representación figurativa convencional de una casa y un árbol en trazo de línea y caligráfica, con un anuncio en letrero naranja separando en forma silábica la palabra tortillería, y una ventana con lo que parece ser una mujer. En el margen derecho, con el diálogo: “se desarrolló el prototipo de una estufa ahorradora de leña”. En un círculo la representación de un comal con tortillas, que separan silábicamente la frase en mayúsculas “co-mu-ni-dad- de- tor-ti-lle-ras”.



disminución del uso de leña y que facilite el proceso de elaboración de tortillas y reduzca riesgos a la salud de las tortilleras. Además se buscó asegurar un buen funcionamiento de la estufa ecológica.

La estufa ahorradora se ha construido con ladrillos rojos y barro. Su funcionamiento es a base de leña y cuenta con 3 hornillas: una para el comal y dos hornillas para ollas (una olla grande y una olla chica).

Objetivo

Construir un modelo funcional de una estufa ahorradora, con la finalidad de *disminuir el uso de leña y mejorar las condiciones de salud de las mujeres tortilleras de la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca.*

9

Ilustración 20 Dibujo de estufa ahorradora y objetivo. Cocina laboratorio (2023)

En las páginas 8 y 9 se presenta un dibujo caricaturizado de las estufas ahorradoras, en perspectiva lineal a una tinta, explicando las características físicas y materiales de la estufa construida y el objetivo del manual. El elemento visual es simplificado, didáctico, representativo y permite comprender con mayor exactitud cómo luce la estufa. Esta clase de utilidad del elemento creativo permite ilustrar conceptos de forma visual, que pueden ser más fáciles de comprender que la densidad de un texto descriptivo siendo quizás parte de:

...procesos que aúnan diferentes formas de conocimiento, prácticas, valores e intereses con el fin de producir entendimientos más acabados y acciones más efectivas con los cuales se logre un manejo más sustentable de los sistemas socioecológicos y los territorios. No siempre toman la forma de una investigación, aunque incluyan a académicos de diferentes campos disciplinarios o cuenten con los aportes de proyectos de investigación de corta o larga duración en diferentes etapas de su desarrollo. (Merçon, Ayala-Orozco, & Rossel, 2018, p. 23)

En el apartado de antecedentes se menciona que esta resolución ha partido de un censo, con varios parámetros, siendo uno de los elementos claves durante la elaboración de diagnósticos comunitarios, ya que esto posibilita la capacidad de agencia y empoderamiento de los participantes, desde la identificación de sus problemáticas. Por la experiencia de inmersión durante la elaboración del prototipo de estufa sé que es un esfuerzo prolongado que requisita varios días, desde la planeación hasta la elaboración.

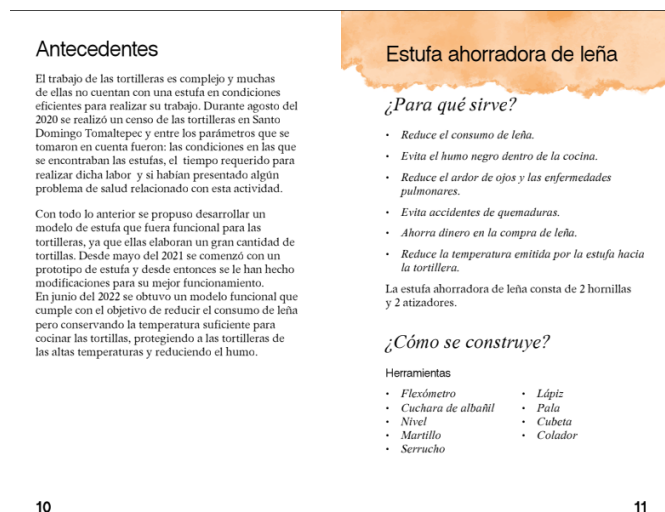


Ilustración 21 Antecedentes y materiales. Cocina colaboratorio (2023)

La pregunta: ¿Para qué sirve? Simplifica los elementos esbozados en esta reflexión, que además cumple con la intención de promover el uso de este tipo de estufa. En la parte inferior nos señala qué herramientas necesitamos para poder construir nuestra propia estufa ahorradora siendo elementos comunes a cualquier proyecto de albañilería, lo que podría hacernos creer que es relativamente accesible en construcción; promoviendo su adopción. Después se presentarán los materiales en corte genérico, destacando la relevancia de información para públicos extensos, facilitando también la coordinación y eficacia del proyecto, si bien puede presentar algunas ambigüedades en las instrucciones.

Dentro de los proyectos socioecológicos esta clase de manuales pueden ser una excelente forma de presentar resultados de equipos multiactorales transdisciplinarios, debido a que facilitan la coordinación miembros involucrados, dan una prueba testimonial de la participación en los proyectos y simplifican la complejidad de las interacciones, ya que documentan el registro exitoso de los ensayos de prueba y error, eficientando los recursos.

Trazo de la estufa

En el área de la estufa utilizaremos ladrillo rojo, porque son más resistentes a los efectos del fuego. Sobre la base colocaremos cuatro hiladas de ladrillos rojos pegados con cemento que nos servirán para construir los atizadores, las cámaras de combustión, las hornillas para las ollas y el comal, y el espacio para la chimenea. La primera hilada la ponemos siguiendo el contorno de la base, dejando una franja de 15 centímetros al frente sin ladrillos.

Cajón para las hornillas

1. El primer paso es marcar el área interna del cajón, correspondiente al diámetro del comal -1 cm. En este caso midió 70 x 70.



14

2. Después de tener el área en el que irá el comal colocamos cuatro hiladas de ladrillo en cuatropeados, es decir, que se ordenan de tal forma que no quede en línea recta, si no de manera zigzaguante. Este tipo de colocación da mayor fortaleza a la estructura y evita el agrietamiento. Para formar el contorno del cajón.



3. La entrada es marcada en una de las caras del cuadro, esta va a ser el acceso de la leña y debe de medir 20 cm de ancho, perfectamente centrada. Esta entrada debe tener una altura de 15cm, para soportar los ladrillos superiores que cierran el cuadro se colocan de soporte las varillas. La altura final del cuadro es de 20 x 15 cm.



15

Ilustración 22 . Trazo de estufa. Cocina laboratorio (2023)

A partir de la página 14 comienzan a intercalarse fotografías e ilustraciones para permitir una visualización realista de los pasos, características y funcionamiento de su

producto final. Las fotografías son en blanco y negro y destacan con color cálido elementos en los que debemos de prestar atención, dirigiendo la mirada del espectador a los ladrillos.

Las siguientes páginas corresponden al trazo de la estufa y cómo se debe crear un cajón para las hornillas. Haciendo énfasis en el procedimiento y medidas adecuadas. Dicha descripción abarca cuatro páginas y permite comprender el montaje de la estufa. Esta clase de manual elige fotografías que no comprometen a las personas involucradas, si bien han mantenido consentimiento, y destaca la parte esencial en la que debemos prestar atención, que es sobre su materialidad e instalación.



4. En donde se unen los cajones se coloca una hilada de ladrillos y se coloca la base metálica en donde se sentará el primer tubo de la chimenea.

6. Se reduce la cámara de combustión para reducir el consumo de leña y la exposición de la tortillera a altas temperaturas colocando ladrillos alrededor de las paredes del cajón, los cuales después son forrados con barro.



5. Para empezar con el proceso de agregar el barro se debe:



- Secar el barro: durante 5 horas (1 día antes)
- Cribar el barro.
- Agregarle agua al barro y palear.
- Preparación del barro: mezclar el barro con cemento-arena.

7. Colocar el comal y sellar los espacios con lodo.



16

17

Ilustración 23 Fotografías y pasos. Cocina laboratorio (2023)

Cada fotografía ilustra un paso y la imagen nos permite articular la actividad que realiza la persona en la imagen. Los procesos que señalan de esta forma son trazados de la estufa, cajón para las hornillas, chimenea y acabados. Este tipo de fotografía posee la cualidad de ser un registro, una técnica de observación y recopilación de información, con la utilidad de transmitir instrucciones sobre el funcionamiento y ejecución del proyecto.

Este tipo de colección de fotografías coadyuvaría a lo que Carl Dammann y Tylor, (citados por Castillo Ramírez 2015), discuten en torno a las generalizaciones injustificadas y

frecuentes de los sistemas de representación racializada. Por el contrario, como testimonio del proyecto, las fotografías son esenciales para capturar momentos y eventos clave en el desarrollo de una *investigación acción incidencia*, lo que ayuda a investigadores y miembros de la comunidad a comprender mejor el proceso y a evaluar sus resultados.

La fotografía testimonia una forma de retornar aprendizajes a la comunidad, permitiendo la reflexión sobre las lecciones aprendidas. Este elemento creativo tiene cierto potencial para sensibilizar a la sociedad en general sobre las necesidades de las comunidades, permitiendo al receptor acercarse a una realidad más compleja con la posibilidad de cuestionar los propios privilegios.

Los manuales son un objeto de difusión de los conocimientos obtenidos por medio de la acción, que coincide con las metas de investigación e incidencia. Se maquetan por diseñadores y artistas fuera de la comunidad, pero ya que son realizados sobre las experiencias y prácticas de los participantes en los talleres, también nos proporcionan información y directrices valiosas que se siguieron dentro de la elaboración participativa interna, lo que los hace fáciles de entender y adaptar en otros contextos.

Las experiencias retratadas en manuales pueden ayudar a otras personas a mejorar su calidad de vida, sin que por eso se presenten condiciones en que se les retrate de una manera poco ética, especialmente porque no se trata de presentar las realidades comunitarias bajo una óptica de compasión o piedad, sino bajo el potencial de empoderamiento, para inspirar a la creación de soluciones no impuestas. Debido a la existencia de campañas o proyectos sociales (especialmente asistencialistas) que utilizan estrategias publicitarias con la pretensión de conmovir a posibles mecenas a través de fotografías, presentando la diversidad de formas de vida (y por ende de *epistemes*) con un implícito juicio de conmiseración de pobreza, carencia y marginación.

En los proyectos participativos y de incidencia socioecológica es esencial presentar evidencia de cómo se pueden adoptar medidas que prevalezcan en el tiempo, bajo la adopción de prácticas significativas que trascienden a la vida en comunidad. Con esta idea no se demeritan esfuerzos directos de beneficio asistencial o voluntariado, mucho menos se exime de la responsabilidad con comunidades marginalizadas, simplemente se pone de evidencia que los enfoques de promoción de autosuficiencia comunitaria no deben percibir “...exclusivamente en el contexto de la otredad y sólo a partir de la convivencia cotidiana con los ‘otros’ durante la observación participante en el trabajo de campo” (Castillo Ramírez, 2015, pág. 3), sino dirigir la atención a que toda narrativa o contribución se presente igualmente en función de determinados valores de compromiso ético, que reafirmen a su vez el plano de la horizontalidad.

En todo manual vale la pena agregar instrucciones de uso y mantenimiento, incluso de reparación si el objetivo es que perdure en el tiempo. De esta manera, el instructivo se vuelve claro, conciso y fácil de entender, especialmente porque provee de recomendaciones que posibilitan un uso seguro y eficiente, explicando el funcionamiento e incluso algunas problemáticas detectadas, debajo de las recomendaciones de mantenimiento.

¿Cómo se usa?

Encendido de la estufa



La estufa tiene dos cámaras de combustión que atrapan el calor para repartirlo entre hornillas y el comal.

Cuando quemamos leña en las dos cámaras el humo escapa por la chimenea, pero cuando prendimos solamente uno de los atizadores, el humo regresa hacia nosotros porque la cámara vacía tiene más espacio que la salida de la chimenea y esto provoca que el aire frío jale el humo hacia ese lado.

Para evitar el regreso del humo necesitamos una pequeña puerta para tapar el atizadero que no tiene fuego. Para encender la estufa sin que el humo regrese debemos:

1. Tapar las hornillas con las ollas y el comal o con objetos del mismo diámetro.
2. Tapar uno de los atizadores.
3. Prender fuego en el segundo atizadero.

20

¿Cómo se le da mantenimiento?

Limpeza de las cámaras de combustión

El problema más común es el regreso del humo por los atizadores.

Aunque existen varias causas de que esto suceda, la más frecuente es la acumulación de ceniza dentro de las cámaras de combustión que obstruye la entrada de aire. En este caso debemos destapar las hornillas jalando la ceniza hacia el atizadero, utilizando una tabla pequeña o una pala.

Una buena práctica para evitar este problema es limpiar las cámaras de combustión cada tres días.

Limpeza de chimenea

Otro problema frecuente es la obstrucción de la salida de humo por la acumulación de hollín dentro de los tubos de la chimenea. Una forma rápida de limpiar la chimenea es golpear el tubo de la parte media para que caiga el hollín.

Si la chimenea tiene más hollín será necesario entonces limpiar desde arriba el tubo, es decir, desde el techo.



21

Ilustración 24 Uso y mantenimiento de estufa. Cocina laboratorio (2023)

El texto es descriptivo e intuitivo, un poco más preciso en algunos apartados, de cara a las iniciativas de *Colaboración Transdisciplinar para la Sostenibilidad* se considera que esta clase de producto nos ofrece una respuesta concreta planteada desde una visión sistémica, misma que integra los componentes social y ecológico, justamente desde las dimensiones políticas y epistémicas dirigidos a la transformación socioambiental, que mencionan Merçon, Ayala-Orozco, y Rossel (2018).

La respuesta siempre diversa puede obedecer a las configuraciones actorales, los tipos y grados de responsabilidad, señalan los autores, adicionalmente a las escalas temporales, geográficas, fuentes de financiamiento, la participación por roles, edades, e incluso clases sociales y grupos étnicos: “Las maneras de poner en marcha la colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad son tan numerosas como lo son los equipos de colaboración” (Merçon, Ayala-Orozco, & Rossel, 2018, p. 23)

4.2.5 Mejoramiento y regeneración de suelos con técnicas agroecológicas

El último material editorial que se ha elegido es una compilación de prácticas para los suelos de siembra derivadas de las tres regiones en que se instala el proyecto: Xochimilco, Loma Bonita y Santo Domingo Tomaltepec. Durante la experiencia de campo intensivo fui partícipe y presencié algunas prácticas dentro de las parcelas agroecológicas, por lo tanto, encuentro que este diseño editorial sintetiza procesos complejos que hacen coincidir metodologías transdisciplinarias con prácticas horizontales.



Ilustración 25 Diseño de cubiertas Mejoramiento y regeneración de suelo con técnicas agroecológicas. Cocina colaboratorio (2023)

El título del documento es *Mejoramiento y regeneración de suelos con técnicas agroecológicas*, fue realizado por varias autorías ordenadas por nivel de participación: Reyna Domínguez Yescas, Diego Hernández Muciño, Gabriela Alejandra Morales, María Calvo Garza, Raúl Mondragón Segura, Gilberto Gallardo Castillo, Pablo Ruiz Lavalle y Leticia Sánchez. Las ilustraciones y diseño editorial corresponden a las mismas autoras del referente pasado, Paloma Muy Kuay Lee y Nancy Garduño Hidalgo.

El archivo original cuenta con 20 páginas, maquetadas en color rosa para las cubiertas y blancas con diseños de microbianos en marca de agua. En la parte delantera posee un dibujo caricaturizado de un árbol con profundas raíces, en el suelo se observan representaciones sin escala real de insectos, hongos, bacterias y microorganismos que intervienen en la fertilización, fungiendo como un elemento atractivo y entretenido que asocia conceptos técnicos con ideas visuales. Aunque está destinado a un público extenso, por la clase de lenguaje, esta clase de ilustraciones son especialmente de ayuda para que las infancias puedan comprender mejor los principios de la agroecología y a desarrollar un interés genuino por la agricultura sostenible. De esta forma, el elemento creativo satisface el rol de crear puentes de comunicación por medio de recursos estéticos, en este caso, por el diseño de imagen.

Este compendio es un documento significativo y valioso debido a que recoge las memorias productivas, prácticas y conocimientos derivados del diseño de talleres participativos, cuyos objetivos comunes son respuestas replicables frente al desafío de sostenibilidad; dichos procedimientos fueron implementados por diferentes especialistas que utilizaron técnicas agroecológicas contextualizadas a cada entorno. (*Anexo 7*)

Detrás de un documento impreso pocas veces se evidencian retos y desafíos que se deben resolver con los recursos y oportunidades que se tienen a disposición, especialmente en los diseños participativos, el resultado aparece condensado y someramente descrito; el presente apartado pretende profundizar y explicitar parte del proceso que se encuentra contenida durante la elaboración de diseños participativos en un documento impreso, cuyo resultado obedece a la elaboración de talleres participativos como al trabajo permanente y de consolidación con la comunidad. (*Anexo 6*)

El equipo de Cocina colaboratorio ha lidiado con la adecuación a una infraestructura local que a veces no responde a los imaginarios sociales de algunos investigadores, ya que

en el caso de las parcelas agroecológicas donde se participó, siendo terrenos privados, la falta de electricidad, agua potable y sanitarios pocas veces fueron un impedimento para la impartición de talleres; la coordinación responsable de organizar las parcelas agroecológicas ha intentado promover una acción consolidada, por medio de estrategias de interés colectivo como la rotación para el trabajo grupal en las parcelas.

Los aprendizajes comunes a Santo Domingo Tomaltepec, se recogen en los subtítulos que corresponden a Oaxaca; ahora bien, con la existencia de puntos comunes en diferentes sistemas alimentarios, la especificidad que abona cada contexto en particular es un punto de partida para problematizarse en los retos socioecológicos que enfrentan las comunidades, cuya complejidad se expresa en soluciones sistémicas, ya que el tipo de clima, humedad, reserva de agua y (por ende) condiciones del suelo son diferentes de la selva, una región lacustre y una comunidad suburbana.

Las acciones de los talleristas, quienes literalmente “se manchan las manos” con los diversos participantes, dirigen el proyecto donde se detona el aprendizaje mutuo de cultivo, retroalimentación con técnicas ancestrales e innovadoras permitiendo abordar un problema complejo. Este material en concreto apoya a documentar los aprendizajes derivados de los diferentes investigadores y actores unidos en proyectos socioecológicos, considerando cómo, en efecto, se hace resonancia en una amplia gama de temas transdisciplinarios: ecología, agricultura, economía, e inclusive, la sociología.

La cubierta posterior nos ofrece una breve justificación de la importancia del mantenimiento de los suelos, como un frente ante su deterioro derivado de los pesticidas y químicos, así como consecuencias medioambientales diversas de la *revolución verde*, concepto que engloba el incremento de productividad agrícola derivada del desarrollo tecnológico posterior a los 60's que deseó acabar con el hambre mundial, pero intensificó las

brechas entre los países de desarrollo y subdesarrollados favoreciendo el monopolio de transnacionales, además de empobrecer la riqueza de los suelos y calidad nutricional.

Barchuk (2020) advierte que por consecuencia del desarrollo tecnológico que propulsó la agricultura industrial contaminante, el desarrollo de monocultivos para engorde de animales de corral, así como la urbanización compacta y desordenada, hoy en día se ha perdido la soberanía alimentaria; esto debido a la confianza optimista de un paradigma científico que pensaba que el progreso de la ciencia acabaría el hambre, aumentando la productividad en el campo, no obstante, las múltiples consecuencias que no habrían sido dimensionadas de dicha demanda expansiva de alimentos ha aparejado crisis sin igual:

El modelo de agricultura industrial se basa en el uso masivo de agroquímicos, semillas transgénicas y plaguicidas; genera un marcado impacto ambiental al producir contaminación de suelos, aguas superficiales y subterráneas, aire; también, intoxicación de todos los seres vivos incluyendo trabajadoras y trabajadores del campo. (Barchuk, 2020, p. 202)

Cocina Colaboratorio pretende a través de este material apoyar a la autosuficiencia alimentaria en las regiones, considerando una valoración a la tierra que está viva y sin comprometer el futuro de generaciones por la explotación de los nutrientes que en ella se encuentran. Con ello, además, explicar y aportar tecnologías ambientales que estimulan la fertilidad natural que, a su vez, derivan de la aplicación de conocimientos experimentales, ambientalistas, retroalimentados por las prácticas ancestrales propias de la región.

Si bien, esta clase de frentes a microescala no son comparables con las múltiples consecuencias del deterioro ambiental por parte de empresas que contaminan los ecosistemas en forma masiva y se perciben microscópicas frente el cambio climático general, ya que nuestra huella ecológica individual no se compara a la sobreexplotación de recursos de una

industria altamente contaminante; ciertamente, sí tienen una repercusión inmediata en productores locales, quienes se interesan por formas sostenibles y DIY (hágalo usted mismo de sus siglas en inglés *do it yourself*) con los recursos disponibles en el hogar.

Calderón-Contreras y White, (2019) proponen que los mecanismos que utilizan las comunidades para obtener, controlar y mantener el acceso a los recursos naturales en respuesta al cambio climático aún no se han teorizado suficientemente en la literatura, por lo que esta clase de documento puede ser de gran valía en el creciente campo de evaluación y consolidación de proyectos socioambientales y sostenibles.

Los talleres que inspiraron este compendio son una respuesta simplificada ante los complejos desafíos que enfrentan los agricultores desde una perspectiva participativa y holística. Nos permiten mantener optimismo y comprensión sobre el origen y futuro de nuestros alimentos, valorando la agricultura familiar y remitiendo al comienzo de la cadena alimenticia, que está en la riqueza de la tierra.

Introducción

El proyecto Cocina Laboratorio reúne a habitantes de tres comunidades: Loma Bonita, Selva Lacandona, Ocoaca, Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca y la zona Lacustre de Xochimilco, organizaciones de la sociedad civil, creativos, diseñadores y comunicadores y académicos alrededor de la mesa de cocina. El objetivo es la búsqueda de oportunidades para rediseñar los sistemas alimentarios hacia futuros más justos y sostenibles.

El mejoramiento y regeneración de suelo son un eje fundamental que permite compartir conocimientos y el desarrollo de nuevas técnicas para la parcela agroecológica experimental.

A pesar de los miles de años desde que el ser humano descubrió la agricultura, en menos de medio siglo de Revolución verde que favorece la siembra de monocultivos de plantas mejoradas y paquetes tecnológicos de maquinaria y agroquímicos ha provocado la degradación del suelo y pérdida de sus funciones como filtro natural y soporte de vida.

La agroecología basada en los principios ecológicos y conocimientos campesinos de los pueblos indígenas, ofrece las herramientas para la restauración de los suelos y ecosistemas dañados, un medio de resiliencia frente a los efectos del cambio climático.



6

El suelo, organismo vivo y dinámico

El suelo es un ecosistema puesto que mantiene un conjunto de seres vivos que interactúan entre sí y con su entorno. Encontramos en él bacterias, hongos, arácnidos, lombrices y nematodos. El suelo es el sostén de vida para la mayoría de las plantas y los cultivos. Continuamente les proporciona a los cultivos los nutrientes, el agua y el entorno gaseoso adecuado para los sistemas radiculares. Para poder dar un manejo adecuado y responsable al suelo primero debemos conocer sus componentes.

Textura del suelo

Todos los suelos están compuestos por partículas que se clasifican de acuerdo a sus distintos tamaños, las más gruesas se denominan arenas, seguidas de los limos y las más pequeñas son las arcillas. Los suelos arenosos son fáciles de trabajar pero tienen pocas reservas de nutrientes aprovechables por las plantas y no son capaces de mantener el agua. Los suelos limosos son fértiles, fáciles de trabajar y tienen un buen drenaje de agua. Los suelos arcillosos tienen buenas reservas de nutrientes, aunque son pesados, difíciles de trabajar y no drenan fácilmente.

Para tener una idea de la textura de nuestro suelo podemos tomar una muestra del área que nos interesa, mezclamos bien nuestra muestra y tomamos 2 tazas, las dejamos caer en una botella de 1.5 litros y llenamos con agua dejando un pequeño espacio de aire en la parte de arriba. Por último agitamos entre 5 a 10 minutos para que las partículas se separen y dejamos reposar por una noche. Con nuestra botella ya reposada la tomamos con cuidado y analizamos las capas de suelo que se formaron donde las más pesadas (arenas y gravas) van al fondo seguidas del limo y al final arcilla.

7

Ilustración 26 Introducción e historia. Cocina laboratorio (2023)

La introducción nos habla brevemente de la recuperación de técnicas ancestrales, también explica brevemente el problema de la *revolución verde* y ofrece una definición

práctica para comprender qué es la agroecología que se empleó en este documento. En la página 7 se explica que el suelo está vivo, siendo un sistema biológico lleno de especies que dan el valor de nutrición, se explica que se darán algunas características de sus componentes, siendo la primera la textura, así mismo se ofrece un pequeño experimento casero para poder identificar la tipología de suelo: arenoso, limoso y arcilloso. Este experimento aparece ilustrado en formato monero la página 8, con diálogos, equivalencias y porcentajes.

En las páginas subsecuentes comienzan a ofrecer explicaciones muy puntuales sobre otros elementos que deben considerarse en la clasificación y cuidado de los suelos para cultivo. En lo que respecta al pH, también ofrece un experimento simplificado que puede realizarse en casa, con agua, bicarbonato y vinagre; lo cual podría ser un excelente experimento para compartir con niños. Subsecuentemente habla sobre la importancia de la fauna en el suelo y cómo contribuye a la descomposición de la materia orgánica en nutrientes. La página 9 finaliza con un pequeño dibujo de hongos e insectos, colonias de interacción con raíces, lo cual puede evocar empatía. El texto presenta información sobre el humus, la descomposición de la biomasa de materia orgánica, que posee minerales, así como los consejos para incentivar aparezcan en nuestros suelos, además de generar una advertencia muy puntual sobre los daños que puede presentar el suelo, producto de la actividad humana.

En el final de esta breve introducción a las técnicas y sentido de la agroecología, se ofrecen un par de citas para respaldar la información de los tres elementos que se deben considerar en un adecuado uso del suelo: “Las 3 M’s son: materia orgánica, microorganismos y minerales”. Esta clase de diseño tiene el potencial de impactar en públicos más jóvenes ya que preparar el suelo implica labor generacional. De ahí que mencionen a la agroecología como el pilar más importante para este método de conservación de suelos. Las ilustraciones

con dibujos infantiles nos ayudan a tener referentes inmediatos de la cantidad de información presentada, quizá para poder relacionar rápidamente los contenidos con las imágenes.

Prácticas y técnicas agroecológicas

Acolchado del suelo (Oaxaca)

Este método promueve el desarrollo de los pequeños organismos, hongos, bacterias, cochinillas, lombrices que se alimentan de las capas de materia orgánica. Los organismos colaboran entre ellos para conservar la humedad del suelo por más tiempo, ofrecen nutrientes a las plantas que ahí se cultivan, y favorecen el desarrollo de las raíces y su respiración.

Procedimiento a seguir para el acolchado de camas:

1. Elegir un espacio en donde se elaborará la cama de cultivo.
2. Delimitar las camas; se pueden hacer de 1 metro de ancho por 6 metros de largo; dejar medio metro para el pasillo.
3. Remover la tierra y las piedras; la tierra se puede acumular en los pasillos.
4. Hacer capas con carón y humedecer. Se coloca hojarasca, pasto seco, ramas, rastrojo, corteza de plataneras y una última capa de suelo.
5. Esperar a que se desintegran estas capas y se desarrollen hongos, cochinillas y lombrices.



12

13

Ilustración 27 Prácticas desarrolladas en Oaxaca. Cocina laboratorio (2023)

A partir de la página 12 encontramos propiamente las prácticas y técnicas agroecológicas, en primer orden tenemos el acolchado de suelo realizado en Oaxaca. Primero ofrece el objetivo del método y luego serializa el procedimiento en cinco pasos. La siguiente imagen nos ofrece elementos ilustrativos y algunas indicaciones puntuales, como las medidas óptimas en las que se desarrolló el diseño.

Dentro de la ilustración encontramos tres personajes colocando cartón, ramas, rastrojo y pasto seco cortezas sobre dos superficies humedecidas, de manera que se hacen unas camas sobre el piso. Un globo de dialogo nos explica que la creación de humedad permitirá el desarrollo de hongo, cochinilla y lombriz. Se utilizan algunos elementos distintivos que permiten reconocerlos en agricultura, como una pala, sombrero, gorra.

Los acolchados de cama que se reflejaron en el manual provienen de la experiencia inicial de una comunidad de mujeres agricultoras que realizaron este trabajo rotativo en sus parcelas privadas. La coordinación y ejecución se consolidó de manera constante gracias a

Reyna Domínguez Yescas y Paola García; esta técnica y mediciones exactas derivaron de Guadalupe Chávez además de otros miembros de Cocina Laboratorio quienes participamos de manera esporádica.

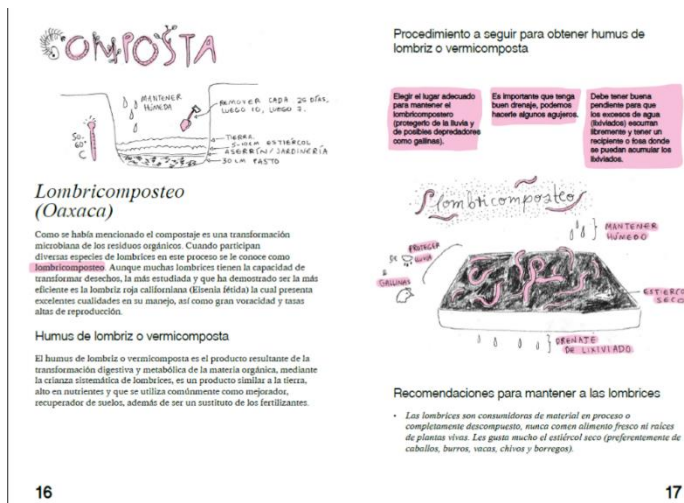


Ilustración 28 Lombricomposteo en Oaxaca. Cocina colaboratorio (2023)

Composta y *Lombricomposta* (Oaxaca) fueron técnicas que se realizaron durante el periodo de campo. En el apartado de *Composta* (Oaxaca), en la página 14, hay un texto acompañado de un primer diagrama que nos explica el paso de los residuos orgánicos a composta, además de otro gráfico que nos explica las proporciones de pasto, hojas, estiércol y paja necesarios para crear un suelo viviente. La información es resumida en pocos pasos, lo que podría tener intenciones didácticas, sin embargo, la complejidad que representó el transporte de los residuos orgánicos y estiércol, las horas de trabajo empleadas, podrían dar una impresión sobre lo que implica un proceso tan complejo.

Ambas técnicas son muy significativas si tomamos en cuenta la eficiencia del proceso y desecho de alimentos orgánicos, que en otro caso pueden pasar a vertederos y por ello, contaminar la atmósfera, produciendo gases de efecto invernadero y lixiviados en suelo y

agua. Se explica que con este método es posible apoyar a la creación de abono orgánico rico en nutrientes y con ello mejorar la calidad y rendimiento de los cultivos.

En la página 16, con el *lombricompostero (Oaxaca)* también se presenta una explicación muy somera en tres párrafos y una ilustración para dar a entender el proceso completo. Este texto es puntual y clarificador. La ilustración muestra una charola en la que se aprecian las lombrices desarrollándose en el medio además de información indicando cuidados y precauciones. La información de este punto se extiende hasta la página 18 ya que nos habla de cosecha de lombrices para renovar nuestra charola, además de mantenimientos y cuidados generales de este proceso, incluyendo el cuidado de la lluvia.

El siguiente proceso, en página 18, es el Bocashi (Chiapa y Oaxaca) y se explica que es un vocablo japonés que significa cocer al vapor y es porque con este proceso de semidescomposición se llegan a temperaturas entre los 65° y 75° C. En el texto presenta la receta desarrollada tanto en Chiapas como Oaxaca, tablas con ingredientes y cantidades, además de una ilustración de un pequeño cúmulo de composta con lombrices; hay un gráfico que muestra los procesos repetitivos para la creación de este abono, ya que es un ciclo que permite ir renovando los nutrientes por su maduración en la montaña de material que se crea.

- Sin muy susceptibles al pH del sustrato, por lo tanto, evitar colocar cítricos en el lombricompostero.
- Requieren que el sustrato o alimento se conserve húmedo para facilitar su locomoción y el consumo del sustrato. Es importante realizar riegos diarios evitando encharcamientos o exceso de humedad, para evitar su muerte por asfixia o pudrición de la materia orgánica.

Cosecha de lombrices

Si se sigue un método de alimentación por capas o por bloques, cuando observemos que ya consumieron la mayoría de su alimento viene la cosecha o extracción, para ello hay que seguir el siguiente procedimiento:

1. Suspender el riego y la aplicación de alimento por 1 o 2 semanas
2. Con arpillitas o cajones de fruta con agujeros se llenan de sustrato o alimento fresco que sea apetecible para ellas y que se encuentre húmedo.
3. Se colocan estas trampas sobre el lombricompostero y se riegan por encima para que al término de unos días las lombrices suban, este proceso se repite dos o tres veces para atrapar el mayor número de lombrices.
4. Ya retiradas las lombrices se extiende el humus en la sombra para que baje su nivel de humedad alrededor del 25-30 %, con este nivel de humedad se puede encostar o aplicar directamente a las plantas.



18

Lixiviados

Al regar constantemente la lombricomposta, de la cama escurre un líquido después del riego al cual se le conoce como lixiviado, el cual contiene grandes cantidades de materia orgánica, minerales (fósforo, potasio, calcio, magnesio y sodio), cantidades variables de nitrógeno e inclusive fitohormonas que estimulan a las plantas.

Recomendaciones para aplicar el lixiviado

Una vez recolectado hay que darle un tiempo para que madure (es fácil de identificar ya que al principio puede tener olores fétidos y con el tiempo va adquiriendo un olor a tierra o inclusive puede ser inodoro). La aplicación del lixiviado nunca debe ser directa, por lo que se tendrá que diluir, aunque después mucho de la concentración. Puede ser aplicado de manera foliar o por riego (1-2 litros de lixiviado por cada 20 litros de agua).

Bocashi (Chiapas y Oaxaca)

La palabra *Bocashi* proviene del japonés que significa cocer al vapor que debieron asignar debido a que el proceso de semi-descomposición aeróbica (presencia de oxígeno) al ser tan rápido genera temperaturas elevadas (entre 65-75 °C), por esto es importante cuidar no superar este rango de temperatura, para evitar la muerte de los microorganismos.

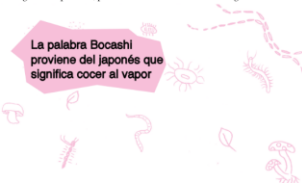


Ilustración 29 Cosecha de lombrices y bocashi. *Cocina colaboratorio (2023)*

El apartado de microorganismos benéficos se repite la misma fórmula de una tabla serializada para la elaboración de este tipo de microorganismos. El apartado termina con una referencia para producir 20 litros de microorganismos, adicionando un nuevo paso, siendo el único método que da dos procesos diferentes de iniciación.

Para finalizar el documento, en el apartado de bibliografía, encontramos 15 referencias, que nos da sentido de la cantidad y calidad de información que maneja este documento, ya que contempla no sólo procesos de cultivo o enriquecimiento de suelo, sino procesos complejos de rehabilitación de suelos que permitan el desarrollo y permanencia de flora y fauna que contribuyen al desarrollo de ecosistemas en el país.

En los agradecimientos, en dos párrafos hacen énfasis en todos los actores sociales de Santo Domingo Tomaltepec y comunidad de aprendizaje de Chiapas, chinamperos y chinamperas de Xochimilco, además de colectivos y organizaciones aliadas en Xochimilco y San Gregorio Atlapulco. A lo largo del texto no se encontraron menciones a los municipios en donde se había desarrollado estas técnicas de enriquecimiento de tierra para el cultivo.

El documento presenta buenas prácticas y procedimientos en distintas etapas de la elaboración de suelos fertilizados que usualmente dentro de la industria implican una fuerte inversión para la compra de productos químicos; en este sentido, el manual trata de aportar soluciones que pueden realizarse con elementos de uso común, y prácticas para trabajar el suelo que son accesibles y sostenibles, guiados especialmente a la recuperación de saberes ancestrales y beneficio en el autoconsumo, convirtiéndose en una herramienta importante para la sustentabilidad ambiental. Con dicha comprensión sobre el trabajo que implica la agricultura orgánica, que potencializa y optimiza los recursos naturales, es posible apreciar, valorar y dignificar el principio de la cadena trófica.

Para todos los procedimientos da notas e información, además de preparación o ingredientes necesarios para la elaboración de dichos procesos de una forma clara, simplificada y que a simple vista no requiera más que un par de recetas y dibujos, no obstante, el trabajo con las comunidades productoras de las que derivó este producto implica un acercamiento de meses, incluso un trabajo constante de años, que no puede evidenciarse a lo largo de estas cuartillas, por ende no se puede simplificar el trabajo interno que representa, pues bien, los productos derivados de tal actividad se presentan como resultados sencillos y hasta cierto punto fáciles de imitar.

Barchuk (2020) considera que estas tendencias orientadas a la acción dan oportunidad a comprender la complejidad ambiental respecto de la propia naturaleza, hay que generar propuestas que logren una integración disciplinaria, en los mismos términos que los materiales didácticos son clave en la enseñanza ambiental en la niñez. Promoviendo la creación de programas completos y competentes que puedan incidir en el medio. La agroecología, en estas prácticas, puede darnos un panorama más amplio de la necesidad de evaluar los alcances de la ciencia en su impacto con la vida cotidiana, en otras palabras:

La agroecología se ha desarrollado en los últimos años como un planteamiento multidimensional amplio, y orientado hacia los sistemas agroalimentarios. La agroecología se está empleando cada vez más en diversos movimientos científicos, políticos y prácticos. Tiene en esencia un enfoque transdisciplinar, participativo y orientado a la acción. (Barchuk, 2020, p. 15)

CAPÍTULO 5. CONCLUSIONES

5.1 Conclusiones generales

La presente investigación ha tenido por objeto ofrecer una lectura teórica pluralmente epistémica para comprender cómo se articulan las metodologías transdisciplinarias y el enfoque creativo del proyecto *“Cocina Laboratorio: un prototipo de construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes”* en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca.

El campo de contribución clarifica la conexión entre los enfoques dialógicos, participativos y horizontales en las prácticas creativas que derivan en materiales editoriales, considerando su contribución en proyectos socioecológicos multiactorales. Con este objeto, se utilizaron diferentes técnicas de investigación inscritas dentro de una metodología de ruta cualitativa, hermenéutica, descriptiva y heurística esencialmente a través del análisis bibliográfico a la literatura base del proyecto, desde un modelo interpretativo y de observación participante. Con tal utilidad, el aporte profundizó en la comprensión del diseño de un material y registro editorial expandido creado por y para la comunidad.

Llegado a este punto, la reflexión sociológica y filosófica en los proyectos transdisciplinares multiactorales puede ser de vital importancia para hacer coincidir los léxicos teóricos y analíticos, que posibilitan abstraer las prácticas situadas en términos comprensivos disciplinariamente, considerando articular respuestas, problemáticas y problematizaciones desde la suma de diversas posturas que provengan tanto de ciencias humanas, sociales y exactas, así como de saberes intergeneracionales.

El aporte general al proyecto ha tratado de develar y clarificar la densidad conceptual que se implica en proyectos que busquen retornar un saber vivo a los agentes involucrados en todo el proceso de transformación social. Esta clase de aporte vivifica la necesidad de inclusión y retribución a los participantes que generan alternativas encaminadas a un alcance monitoreado y dialógico, por medio de las coautorías, pero también por la valía de la expresión de la creatividad de los miembros, que pueden surgir tanto de manera espontánea como se patentan en la gran cantidad de resultados pocas veces cuantificables.

La forma en que un aparato teórico riguroso que dialogue con las posiciones pluralmente epistémicas y la lectura que ofrece un enfoque decolonial a las narrativas institucionales no extractivistas también puede resultar innovadora, ya que favorece un punto de conexión entre el discurso con las prácticas que se vivencian en comunidades.

Derivado de la discusión ofrecida, se comprende que el proyecto de Cocina Colaboratorio articula prácticas y cosmovisiones de la vida en comunidad, participando de indicadores socialmente sostenibles, por medio de diversas rutas de investigación sin fines extractivistas, donde se reivindica el conocimiento pluralmente epistémico. En el contexto de los proyectos socioecológicos, el pluralismo epistemológico es esencial para garantizar la inclusión y participación. Cuando los proyectos adoptan una postura que valide cada visión de mundo, es más probable que sean relevantes y sostenibles para las comunidades locales.

La posición de investigación adoptada desde una perspectiva que secunda el debate sociológico, metodológico y crítico proviene de una formación que originariamente se cuestiona sobre la institucionalización de la modernidad racional europea, dando cuenta desde el ejercicio escritural que la realidad comunitaria de los proyectos que se involucran en la participación por una transformación perdurable en el tiempo es realmente compleja.

La investigación no ha pretendido dar una visión última de la realidad de un proyecto escalable en el tiempo, menos aún abarcar la incontable cantidad de métodos que pueden derivarse de modelos por el cambio y el empoderamiento de sus agentes; el manifiesto interés de robustecimiento a la unificación de teorías se ha planteado en términos de cantidad de sistemas involucrados, dando sólo una visión global de un proyecto a gran escala. Esta clase de justificaciones, que inevitablemente se erigen en una creación argumentativa derivada de posiciones académicas coloniales, permite cuestionar la enunciación de la que se parte.

Cocina Colaboratorio tiene en sus bases la consideración de procesos metodológicos horizontales-dialógicos-participativos, así como repensar los modelos convencionales en los que la investigación y el aprendizaje tienen lugar en el ámbito académico y científico. El prototipo resulta particularmente innovador, con importantes retos a las estrategias de investigación socioecológica multiactoral transdisciplinaria, siendo un parteaguas para construir soluciones que sean creadas, diseñadas e implementadas por los miembros de las comunidades con el objetivo de lograr un paulatino beneficio integral.

La investigación ha expresado la necesidad de adoptar una visión holista en los proyectos socioecológicos multiactorales, que proviene de las estrategias transdisciplinarias. Estas contribuciones pueden ser de valía en el proceso de democratización del conocimiento por medio de la participación organizativa de comunidades, interactuando con académicos, sociedad civil, chefs, artistas, jóvenes, mujeres se crean soluciones innovadoras y adaptadas a cada contexto según las propias demandas y problemáticas autodetectadas.

Las transformaciones de los sistemas alimentarios se expresan de formas diversas dependiendo del contexto. La agronomía y la cocina representan habilidades y un tipo de experiencia que se transfiere generacionalmente y, por ello, se recuperan las raíces precoloniales y elementos de una cosmovisión, explorando las tradiciones ancestrales que

aún se mantienen presentes en los fenómenos sociales de la actualidad, presentes en diferentes momentos del sistema alimentario: en el cultivo, cocina, desecho de los alimentos.

Pluralismo epistémico y decolonialización.

La investigación adoptó la posición pluralmente epistémica frente al colonialismo académico, considerando que, en su ejercicio, Cocina Colaboratorio intenta resarcir los posicionamientos jerárquicos de investigación, desmantelando narrativas de la ciencia moderna que han cosificado, discriminado y marginalizado a las personas que participan de la investigación, oponiendo la dicotomía de “sujeto/objeto” de estudio.

Cocina Colaboratorio propone una reflexión constante a cómo nos integramos en una comunidad sin pretender objetualizar a las comunidades donde investigamos. Las personas son y seguirán siendo personas, con sus afectos, con sus emociones y creencias: miembros de la comunidad antes, durante y después de nuestro paso por la zona, por lo tanto, mantener lazos abiertos, aún protocolizados, nos evita la cosificación y el extractivismo.

El acercamiento plural en el estudio posibilita develar la multiplicidad de significados construidos y compartidos socialmente. De esta manera, los referentes analizados demuestran una forma en que se pueden incluir dimensiones afectivas y relacionales, planteando la apertura al intercambio entre personas, prácticas, saberes, bienes, valores y tradiciones. Bajo esta misiva, Cocina Colaboratorio participa de la creación de soluciones participativas que promuevan la toma de decisiones colectivizadas, desde la comprensión de relaciones de poder y la advertencia de inequidades estructurales.

Al develar los valores y visiones dominantes y aquellos ignorados, al contrastar los valores vinculados en común con los intereses privados, al soñar con futuros

deseables, será posible resignificar las relaciones entre personas, con la naturaleza y con los sistemas alimentarios. (Balvanera, 2021, p. 33)

En efecto, la cosmovisión que se asocia en la sabiduría de los pueblos puede diferir o estrechar enfoques de la sostenibilidad, sin embargo, se intenta participar de enseñanzas de reconocimiento y restauración cognitiva a la sabiduría ancestral, donde las perspectivas de la sustentabilidad coincidan y hermanen el horizonte de encuentro de alteridades.

El pluralismo de todos los seres que habitamos, sentimos, vivenciamos un proceso en pro de la transformación o vivencia de una comunidad demuestra la gran riqueza de posiciones que pueden emerger en el encuentro de realidades, donde se presentan sentipensares, compartencias y un sinfín de sabidurías ligadas a la necesidad de posicionarnos como arquitectos de un futuro diseñado desde nuestras fortalezas.

Horizontalidad y extractivismo académico.

Reflexionar sobre la horizontalidad en los proyectos multiactorales puede ser de valía, ya que a menudo nos enfrentamos a posiciones que reproducen inequidades estructurales; cuestionando que usualmente en los proyectos con verticalidad existen discriminaciones y jerarquías de campos de estudio. En su fundamentación, Cocina Colaboratorio intenta ser un espacio donde cada integrante puede aportar alguna experiencia que pueda reforzar el colectivo, validando las distintas formas de conocer, saber, hacer y sentir.

La horizontalidad se percibe desde el reconocimiento de la capacidad de compartir, expresar y ser desde los sujetos posicionados, con su propio *logos*, en la comprensión de apertura al encuentro de la intersubjetividad, respetando que cada realidad expresa una forma

de ser, percibir e interactuar desde con y *para el Otro*, a la vez que es una parte de la problemática y fenómeno a resolver, tratando de disolver las jerarquías impuestas.

Las problemáticas identificadas colectivamente pueden resolverse con mayor cooperación, según acuerdos comunes, asistencia colectiva, iniciativa personal y potencial para empoderar las soluciones en una escalera de participación tratando de mantener un discurso unificado desde la horizontalidad, el no asistencialismo y la autogestión.

Los saberes ancestrales se valoran en la justicia cognitiva; debido a que se han asociado e inferiorizado como conocimientos localizados necesarios para la supervivencia, bienestar, logro de objetivos comunes, mantenimiento del hábitat de poblaciones o sociedades autóctonas. No obstante, ya que han sido desarrollados por los pueblos durante siglos, ofrecen una visión más holística y equitativa del mundo.

El proyecto ha considerado que todas las diferentes formas de pensar pueden ponerse a disposición y facilitar el consenso en la toma de decisiones, tratando de romper con la idea de los programas de desarrollo "vertical", puesto que las relaciones tradicionales se caracterizan por el uso de métodos de investigación para "extraer" información de las personas sin la participación de otros, su conciencia y reflexión.

En ese sentido, resulta de gran valía considerar las influencias del poder y los privilegios desde los cuales el proyecto y participantes se integran a la interacción social. Cocina Colaboratorio enfatiza la horizontalidad en las prácticas que se construyen como respuesta del colectivo, a través de una colaboración no jerárquica. Conocimientos, saberes, formas de ser, producir, sentir y vivir entretienen procesos reflexivos conjuntos.

Esta flexibilidad ha posibilitado comprender los cambios en ambientales locales, bajo el reconocimiento del valor y la importancia de incluir a las partes interesadas en los procesos de gestión de soluciones posibles, imaginadas en la proyección de escenarios futuros. Los

miembros de la comunidad plantean rutas de aprendizaje que han permitido identificar indicadores y desarrollar planes significativos para la población local.

Las actividades propuestas por los colectivos en perspectiva horizontal sugieren que no hay asistencialismo impuesto por agendas públicas, sino contribuciones creadas desde la escucha y el diagnóstico vivido. Debajo de estas necesidades se impone un imperativo ético importante para trabajar con comunidades sin usurpar sus conocimientos ni violentar sus visiones del mundo, por inferiorizarlas o marginalizarlas.

Como se ha mencionado a lo largo del apartado, esta clase de contribuciones participativas en la toma de decisiones puede ser de vital relevancia para evitar el mencionado *complejo de salvador*, debido a que el asistencialismo vulnera a las comunidades, genera dependencia y suele partir de la imposición de una perspectiva externa sobre el bienestar, que puede contraponerse a la propia concepción de las comunidades o autopercepción, dada en la *buena vida* o las narrativas asociadas al poder colonial. De esta manera, sólo y si somos capaces de dar retribución a las comunidades de donde compartimos y comprendemos la información de partida, será posible arribar a una justicia cognitiva en sentido pleno.

Cocina, poder colonial y género.

En términos de descolonización, los alimentos en la cosmovisión mexicana imprimen la permanente gratitud, ofrecer bendiciones y reconocer el trabajo que se invirtió en la comida. Al rescatar y revitalizar las tradiciones culinarias de los pueblos originarios, la cocina ayuda a desafiar las narrativas coloniales sobre la alimentación. Teniendo la oportunidad de dismantelar la imposición nutricional imperialista, considerada consecuencia de un relato

histórico de modernidad, basada en cuantificaciones que no aportan el aspecto subjetivo asociado a la comida y al fenómeno alimentario, e introduciendo categorías de dependencia.

Cocinar parte de un legado que se actualiza en el perfeccionamiento de las técnicas, en la transmisión de los saberes, cuyas implicaciones profundas pueden percibirse desde el conocimiento transmitido generacionalmente. Siendo que la comida revela significados de la colonialidad, pero también asimilación, mestizaje, en una serie de matices que mantienen resistencia y prevalencia de técnicas originarias de muchas latitudes.

Por su parte, los relatos sobre una dieta “balanceada” se han establecido según las necesidades alimenticias de países imperiales, cuyos nutrientes suponen un estilo de vida más adecuado al modelo capitalista, por ende, extractivo de recursos naturales, que de alguna manera se contraponen a la solidaridad alimentaria que ha inspirado la recuperación de los valores tradicionales asociados a técnicas de preparación y alimentos que fueron el soporte de civilizaciones enteras, no occidentales, basadas en sus propias demandas y expectativas.

Cocina Colaboratorio ha pretendido comprender una serie de prácticas que estaban identificadas con la colonialidad alimenticia impuesta por occidente y revalorara las técnicas que se han fusionado con los aprendizajes, saberes y técnicas que provenían de cada región. En la cocina se reactivan los saberes generacionalmente compartidos y preservan las formas de subsistencia como el sincretismo cultural, ya que la cocina es una de las muchas prácticas en las que se mantiene vivo el hacer y ser de los pueblos.

La historia de la identidad de la gastronomía local, desde el encuentro con otras culturas alimentarias, explora las consecuencias de construcción, validación y contribución de prácticas hacia técnicas híbridas, que, para el proyecto de Cocina Colaboratorio conecta el ámbito creativo de la cocina de inspiración local y permite el nacimiento de una cocina experimental que proponga alternativas a los modelos regionales.

Las técnicas originarias de la preparación alimentaria en las comunidades de investigación pretenden alcanzar la reflexividad inventiva y creativa, desde un enfoque intercultural e intergeneracional a través de la valoración del trabajo de cocineras, productores, jóvenes cronistas y miembros de la comunidad en general. Hoy en día, valores asociados a la cocina limitativa del género se han ido diluyendo conforme se descoloca el potencial de aportación al capital, así como la profesionalización de hombres y mujeres.

Como se ha tratado de dar por sentado a lo largo del apartado, existen estudios pioneros que han revelado que el trabajo doméstico no siempre coincide con la subordinación, como se denunció en gran parte de los feminismos europeos, pues algunas mujeres, especialmente en comunidades, encuentran un reconocimiento dentro de la estructura de prestigio gracias a las cualidades y capacidades que demuestran en la cocina como territorio de potencial en el capital simbólico.

La narrativa de reconocimiento expresa que muchas de las luchas de pueblos racializados no corresponden a las demandas de occidente, si bien históricamente no todas las mujeres asumieron el espacio doméstico por elección, sino por asignación de un rol de género. Hoy en día, con esta clase de proyectos que reinventan la participación dentro de los espacios de la cocina de hombres, mujeres, jóvenes pueden ser significativamente transformadores para comunidades que aún han establecido estereotipos sociales y expectativas sobre la distribución del trabajo.

La solidaridad alimentaria como producto del aprendizaje compartido entre investigadores y mujeres que han dedicado su vida a la cocina pretende ofrecer un marco de reconocimiento de la valía de los recursos que han sido parte esencial de la producción y reproducción de la sociedad hasta el presente. Al otorgarles el reconocimiento, se busca la

creación de expresiones y aprendizajes compartidos con una apertura al diálogo de saberes y la fusión de técnicas que se modelan en función de la sustentabilidad ambiental.

Transdisciplina en socioecología.

La socioecología es un campo de investigación bastante reciente que se sirve de la transdisciplina para comprender la acción humana con su entorno. Su abordaje imprime significativos esfuerzos de disciplinas por comprender, abordar y actuar problemas de los cambios graduales de la naturaleza, con preocupaciones entorno a la sostenibilidad, el desarrollo, la seguridad alimentaria, la conservación y preservación de la biodiversidad.

La transdisciplina en el proyecto de Cocina Laboratorio se concibe como la articulación de estrategias de investigación, acción y participación que permiten abordar una problemática social desde una comprensión holística que, a su vez, desdibuja los límites disciplinarios. Se enfatiza en el hecho de que todos los conocimientos, formales e informales, pueden articularse en la búsqueda de solventar una demanda, resolver una carencia o aportar al proceso de co-construcción de estrategias de intervención.

La transdisciplina permite involucrar a miembros de diferentes ámbitos locales, científicos y no científicos a interactuar desde la resolución creativa que se respalda en la mirada sistémica. Los miembros imprimen complejidad en las prácticas, a la vez que respaldan estrategias facilitadoras de la mediación en su contribución al proyecto, en manera particular desde la disciplina de procedencia y, de manera general, a la integración de tentativas para diluir sus propias fronteras epistémicas, en la medida que durante las experiencias de participación se movilizan y dinamizan las posiciones.

Las colaboraciones entre disciplinas permiten que las fronteras de enunciación entre agentes puedan tener mayor inventiva, ya que las soluciones se crean de manera conjunta y creativa, pudiendo complejizar las perspectivas desde posiciones diferidas a la propia; considerando que los problemas son complejos, por ende, las soluciones pueden aportar y enriquecer tal complejidad desde diferentes enfoques, puntos de partida, cuestionamientos y sensibilidades; lo que demuestra una riqueza de visiones como de soluciones. El énfasis sugiere que ante problemáticas complejas y multifactoriales, los equipos de colaboración e investigación con diferentes enfoques pueden aprehender un sector de tal multiplicidad.

Con los beneficios del trabajo transdisciplinar no se exalta su armonía o se romantiza la toma de acuerdos en el proyecto de Cocina Laboratorio, ni demuestra que la orientación de las especialidades no tienda a generar tensiones o conflictos internos, ya sea por el posicionamiento experiencial o teórico, sin embargo, las metodologías participativas de las que parte el proyecto se soportan en la creación de diseños replicables, no como una fórmula única, axiomática y universal, pero sí como un prototipo contextualizado, cuyos aportes son pioneros dentro de las iniciativas sociales de transformación para la participación ciudadana.

No se sugiere una armonía general espontánea de los intereses entre actores, ni se ha pretendido demostrar que la orientación de las especialidades implique un fácil tránsito hacia la resolución de un problema, en efecto, si bien Cocina Laboratorio se soporta en la creación de diseños replicables en los acuerdos que sugieren diseños inteligentes de metodologías participativas, la aplicación de los principios suele estar sujeta a variables tan insondables como variaciones de generación espontánea, ya que los seres sociales son igualmente complejos e irreductibles a fórmulas que garanticen el éxito seguido de la aplicación de pautas similares, funcionales en un espacio social.

Dentro de los alcances relevantes del diseño y evaluación del prototipo en el estudio transdisciplinario es que se lleva a cabo de acuerdo con un protocolo de fase iterativa; creando una visión compartida por todos los involucrados en torno a los valores y acciones que guían el trabajo. Los avances recientes de la gestión transdisciplinar se centran en estrategias para aprender y aplicar nuevos conocimientos en el contexto de entornos complejos e inciertos.

Investigación Acción Participativa, Acción sin daño y agencia

Cocina Colaboratorio utiliza diversos marcos que integran prácticas, haceres y saberes, donde la Investigación Acción Participativa (IAP), la Acción sin daño y la agencia son tres conceptos medulares que apoyan a comprender la transgresión y transformación social, mostrando complementariedad e interdependencia en la gestión de recursos, pues valoran afirmativamente la posición política e incluso ideológica de los actores que reconocen su papel ante la injusticia social, con el potencial de actuar desde el mismo. La armonización de los enfoques metodológicos que se adoptan por sus simetrías puede permitir la comparación de resultados y facilitar la colaboración intersectorial.

Cocina Colaboratorio expresa diferentes estrategias de IAP en la planeación, desarrollo e impacto de los objetivos de incidencia dentro de un proyecto de escala mayor, con el objetivo de aportar alternativas desde la comprensión disciplinar de los miembros del colectivo en la construcción de sistemas alimentarios resilientes. Las prácticas participativas se sostienen ante la no imposición, el respeto a las decisiones conjuntas, el involucramiento del sujeto en el campo de estudio, y la necesidad de no despersonalizar el objeto de trabajo, como un objeto de conocimiento, sin referencia a los sujetos concretos. Toda estrategia de

gestión implica adecuarse en el ambiente, comprenderlo, diagnosticarlo, analizarlo, revisarlo constantemente desde la necesidad de transformación orgánica.

El proyecto de Cocina Colaboratorio ha partido de la posibilidad que metodológicamente nos ofrece la IAP para comprender las prácticas y estrategias gestionadas en colectivo desde los diferentes escenarios. Esta estrategia ofrece la posibilidad de ir al encuentro de realidades desde un enfoque de espiral, que regresa desde la planeación, investigación, acción y reflexión para evaluar los resultados colectivamente.

Cocina Colaboratorio desarrolla una ruta de intencionalidad basada en *Do no harm* (No hacer daño), como principio ético rector de la dignidad, debido a que las situaciones de conflicto y de prevención del daño demuestran su beneficio operativo y organizativo para observar, resarcir y anticipar las consecuencias e impacto de la acción humana a través de diversas ópticas, con la garantía o correcta intención de no perjudicar en la actuación.

De la misma manera en que Cocina Colaboratorio se presenta como prototipo, pensado desde cómo se puede incidir en una comunidad generando cambios graduales y bien intencionados, no extraactivos, se concibe su potencial de marco analítico identificando la influencia, organización, evidencia y relación entre categorías anticipando el impacto probable de las decisiones tomadas, en términos de lo que es señalado como “...un marco analítico no impone acciones. No interpreta los eventos y los factores para los trabajadores humanitarios. No les dice qué deben hacer” (Anderson, 2009, pág. 85).

La experiencia siempre va unida a la reflexión, y esto vuelca a posicionamientos que cuestionan la teoría con la práctica. Los miembros de la comunidad conviven con las acciones que se ligan al entorno participando de la documentación de su propio conocimiento y saber. La agencia se vuelve la confianza que se le ha depositado a los miembros de las comunidades para transformar su propio entorno sin imposiciones, ni dependencias, siempre con el uso de

un consentimiento informado y la regulación de prácticas mediadas por las disposiciones de la comunidad; de esta manera, la participación de los actores sociales depende de estrategias graduales de integración.

El proyecto de Cocina Colaboratorio piensa en vías de transgresión y transformación donde todos los actores sociales son considerados dentro de un proceso de construcción de realidades posibles, por medio del trabajo participativo y colaborativo. Construyendo resoluciones impulsadas por problemas e inquietudes de la comunidad, en lugar de marcos teóricos o preguntas básicas de investigación, desde un enfoque de acción y participación.

El proyecto intenta, en palabras de Martínez Balvanera (2021) trascender los límites sectoriales y comprometerse y motivar la participación de otros sectores, identificado, entre otros factores, la participación inclusiva de actores relevantes y la ampliación de una comunidad epistémica durante la creación y utilización del conocimiento, siendo factores que pueden promover una mejor integración intersectorial.

La agencia y la dignidad humana son dos dimensiones clave del desarrollo humano, ambas son ampliamente consideradas en Cocina Colaboratorio para enfatizar la posibilidad de cada participante pueda contribuir de acciones que apoyen a satisfacer las demandas y gestión de recursos. Partiendo de que su línea de acción responde a una prioridad entorno a la seguridad alimentaria, donde el apoyo y los beneficios sociales tienden a acumularse a largo plazo, con una matriz de indicadores gradual, por lo cual, los resultados no son fácilmente visibles y los beneficiarios individuales no lo perciben de inmediato.

El enfoque sostenido por el proyecto considera que los agentes de la transformación construyen, diseñan y promueven herramientas, prácticas y enfoques que pueden conducir a la novedad o bien, la innovación colectiva. La agencia, entendida en este contexto, presupone

movilización autocrítica, basada en la experiencia, experimentación, trabajo reflexivo empírico desde los desafíos de la sostenibilidad y su perdurabilidad en el tiempo.

Cocina Colaboratorio intenta arribar a una democratización de elecciones en el marco de esferas de lo individual, en la posibilidad de que, al empoderar sus capacidades, el agente sea capaz de transformar una realidad acorde a las necesidades individuales y colectivas, transformando todas las capacidades organizativas. La acción sin daño se vuelve un paso necesario para que las personas vayan adquiriendo medidas para empoderar su actuación, favoreciendo la cooperación y con ello, la búsqueda de justicia social.

Teoría de sistemas e integración transdisciplinaria.

El proyecto de Colaboratorio implicaría esta toma de decisiones estratégicas basadas en los principios de sistema hacia los retos de transformación sostenible. En este apartado se ha mostrado cómo las experiencias de colaboración interseccional y transdisciplinaria para la sustentabilidad requisita modelos complejos, debido a que en los modelos multiactorales se siguen puntos de sistemas complejos que permiten diversificar funciones, explicaciones, problemáticas y tentativas a la coherencia organizativa.

Los sistemas alimentarios son sistemas complejos que se articulan y generan coincidencias de apalancamientos profundos con cadenas de sistemas. En el prototipo de Cocina Colaboratorio, desde el análisis exponencial de lo micro a lo macro, se pretende profundizar en las regiones de estudio a nivel local, con ello se ha pretendido así responder a las necesidades, motivaciones y particularidades de cada lugar, así como sus tensiones y conflictos internos y con actores externos que se encuentran en un entorno determinado.

Al integrar diferentes dimensiones del conocimiento y del ser humano, se puede tener una comprensión más extensa de las comunidades y su relación con el entorno como medio histórico, artístico, social, económico, filosófico e inclusive, espiritual. Debido a que en las prácticas sociales subyacen axiologías profundas que pueden leerse a través de los significados individuales y colectivos. De esta manera, el trabajo colaborativo e intergeneracional de participación ofrece la posibilidad de intercambiar experiencias y pensamientos entre protagonistas y agentes dentro de las comunidades.

El estudio teórico de la complejidad de los sistemas nos posibilita dimensionar la naturaleza multifacética de esta clase de estudios, permitiendo interpretar la apertura y la no linealidad de estos procesos, teniendo en cuenta etapas de estudio de casos.

5.2 Material editorial del proyecto

El aprendizaje esperado ha de conducir a un acto de autorreflexión colectiva escalable en interacciones de un entorno grupal integrado en un contexto biofísico y sociocultural particular, promoviendo curvas de aprendizaje colectivo. Donde la experimentación creativa posibilita la conexión de maneras no convencionales entre saberes, prácticas, visiones de personas que raramente se dan la oportunidad de dialogar, escucharse y trabajar juntas.

Desde su concepción, la práctica creativa considera que es posible explotar y provocar situaciones extraordinarias a la cotidianidad. La categoría de creativo puede crear condiciones de las que pueda surgir la agencia colectiva, sin embargo, el enfoque transdisciplinar ha pretendido eliminar etiquetas de actuación, tratando de visibilizar la posición de disolución entre disciplinas y sus límites.

Como parte del proceso de reflexión, inspiración y fomento de la creatividad, se han generado diferentes productos que negocian una forma sensitiva del saber con el hacer que, si bien tienen la intención de convertirse en símbolos del progreso emprendido en equipo, en el caso del valor de los materiales editoriales, se consideran ampliamente valiosos en el estudio realizado, tanto por su función social y como por su valor artístico.

El encuentro de un modelo de colaboratorio propone aportar una forma de activismo cultural desde la parte creativa, partiendo de la gestión de estrategias comunitarias y conciencia científica y social, tanto como divulgando las consecuencias alimentarias en el impacto ambiental. De esta manera, los objetivos de investigación patentados en los materiales editoriales del proyecto han incluido enriquecer la cocina local, rescatar y fortalecer el patrimonio biocultural, la producción agroecológica y la narración comunitaria.

La realización de un material editorial dentro de un proyecto transdisciplinario multiactoral me resulta un precedente importante de aprendizaje que, aunque aún se encuentre de manera incipiente, considerado como área de oportunidad en Cocina Colaboratorio, puede aportar elementos de discusión en cómo es percibida la retribución social, debido a que por su funcionalidad y procedencia, además de ser pertinente como elemento de revalorización a las y los miembros de la comunidad, y se vuelve conceptualmente expandible en conceptos escriturales de preservación de la memoria de una región. En reconocimiento al valor de testificación, se han concebido algunas descripciones del material editorial como referente empírico concreto que pueden dar claridad sobre la singularidad del valor de democratización de los procesos escriturales y narrativos.

El material editorial como objeto de estudio posee un valor artístico social agregado debido a su origen, incidencia y repercusión en la comunidad de Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca, debido a que demuestra una forma estratégica de significación social,

que además puede cualificarse y cuantificarse como meta de incidencia, implica una retribución y valoración por co-autoría de los participantes, de la mano de las estrategias que frenan la extracción de saberes de los miembros de la comunidad.

El material editorial como referente, sin embargo, es significativamente escaso respecto de las muchas acciones de entretejido creativo. La investigación expresa que dichos registros editoriales participan de la materialización de los saberes vivos de manera directa, confeccionados en técnicas artesanales que implican la no monopolización de los procesos editoriales, posibilitan la difusión de aprendizajes en un lenguaje comunicacional amplio, creando una relación entre diferentes públicos y miembros de la comunidad; siendo una preservación del legado de los saberes ancestrales que vuelve a sus autores y construyen a crear un puente de significados diversos de preservación y registro de la memoria comunal.

En ese sentido, la investigación sugiere que las prácticas creativas en general y los modelos de retribución son un referente valioso dentro de los proyectos transdisciplinarios que movilizan la acción colectiva e individual, participando de la agencia humana; y en particular, el reconocimiento y prestigio obtenido mediante un material impreso puede favorecer el empoderamiento de los actores participantes, además de participar del retorno del reconocimiento y validación de los saberes vivos, si bien los materiales editoriales son un resultado significativamente menor y unitario, respecto de otras acciones que poseen una repercusión dentro del plano inmaterial del proyecto.

Los resultados compartidos dentro de la colaboración se llevan a cabo por medio de la disseminación en tres niveles, para públicos especializados, públicos generales y para los miembros de la comunidad. La difusión del proyecto a nivel nacional incluye la comunicación del proyecto en sí, y también la disseminación, transmisión e intercambio de prácticas implementadas en la comunidad de acogida con otras comunidades, proyectos y

otras partes del país. Las comunidades locales también participan activamente en la difusión del proyecto como base para la presentación inicial del progreso y transmisión de los resultados del proyecto en la comunidad antes de la presentación o exhibición a una audiencia externa.

El papel de materiales editoriales para la instalación, uso, participación y retribución con colectivos dinamiza el campo expansivo de las acciones de empoderamiento de los participantes. El registro impreso extensivo y transdisciplinario da cuenta de los procesos internos de las acciones de recuperación de las memorias comunitarias, al tiempo que fomenta la interacción, integración y significación de los colectivos. Se considera que el éxito de la producción de materiales formulados con significados creativos es favorecedor dentro las propuestas de metodologías transdisciplinarias en contextos comunitarios, esto debido a su especial valía de replicabilidad por proceso de transferencia situando en cada realidad mediante un diseño de retribución y de trabajo en el área.

5.3 Recomendaciones

Al incidir en el contexto se debe considerar la autonomía de pensamiento de los miembros, aún y si los investigadores que participan de las acciones solidarias adoptan una postura de justicia social y un papel activo como agentes de transformación y cambio, dichas moviidades deben considerarse desde la no imposición y la apertura de ser, saber, conocer, sentir, vivir y pensar en el encuentro de un otro, sus necesidades, su existencia misma.

Toda forma cooperativista de gestión se contrapone a la verticalidad de cargos, que enajenan la capacidad de autodominio y autogestión. No obstante, la erradicación absoluta de la jerarquía no puede prestarse en el modelo de proyecto donde los participantes asumen

cargos específicos en función del liderazgo. Al interior de las acciones de transformación siempre existirá la prevalencia de al menos un individuo que organice, determine, lidere, se haga escuchar y valer, o cuya opinión podrá tener mayor relevancia.

Por ende, en los proyectos multiactorales, se debe evitar en la medida posible adoptar viejas herencias de los modelos institucionalizados donde el liderazgo pueda provenir de nepotismo o de especialización disciplinar, en el mejor de los casos. Especialmente considerando que algunos dispositivos, prácticas o ejercicios se promueven desde la visión de académicos y actores externos a los propios miembros de la comunidad.

Desde esta conceptualización, no se trata de romantizar el papel del investigador/a, que al mismo tiempo funge como creador de sentido y pertenencia al interior de la comunidad, ni de enfatizar el rasgo de empoderamiento que se privilegia desde la visión de sistema construida académicamente, simplemente sugiere que la cooperación a veces surgida de manera espontánea y a veces surgida por consenso social tiene las pautas para crear alternativas que sean orgánicas a las prácticas comunitarias.

El proyecto pensado en una región de mediana escala ha tenido un impacto de balance positivo; desde las experiencias directas con autoridades, agricultores, cocineras y miembros jóvenes para replicar en ellos el sentido de responsabilidad sustentable. Esto puede deberse a que, de entrada, la identificación de soluciones para las comunidades pretende participar de la creación de acuerdos y protocolos de actuación que puedan mantener permanencia en el tiempo, y quizás, la posibilidad de adecuarse en otros contextos, adaptando los diseños a otras territorialidades, intentando generar alternativas comunes y con la posibilidad de escalar a nivel local, regional y nacional.

Durante estos años de caminar, Cocina Colaboratorio ha sentado precedentes en la comunidad en temas como el manejo de residuos, reforestación, comprensión del

abastecimiento y uso del agua, mineralización de los suelos y sobre la cultura alimentaria de la región. Estos avances contextualizados, son dirigidos a la comunidad y su mejoramiento, tratando de aportar soluciones y estrategias pensadas en conjunto.

Finalmente, se recomienda siempre volver a la comunidad para agradecer a quienes han hecho posible que podamos participar de sus saberes, abriendo la puerta de los hogares, trabajando solidariamente y en beneficio mutuo, en busca de comprendernos mejor a nosotros mismos en las puertas de un cambio verdadero, sostenible en el tiempo. Ser, en sentido pleno, partícipes de la gratitud extendida y del cambio social, en transformación de la realidad.

Bibliografía

- Alvarado, B. M. (2002). *Autonomía y comunalidad india: enfoques y propuestas de Oaxaca*. Oaxaca: Secretaría de Asuntos Indígenas del Gobierno del Estado, Coalición de Maestros y Promotores Indígenas de Oaxaca, Centro de Encuentros y Diálogos Interculturales.
- Alvarez-Nakagawa, A. (2020). La voz de los vencidos: Justicia y experiencia colonial en Walter Benjamin. *Revista Direito e Práxis*, 1986-2017. doi:10.1590/2179-8966/2020/52665
- Anderson, M. B. (2009). *Acción sin daño: cómo la ayuda humanitaria puede apoyar la paz o la guerra*. (J. Merat, Trad.) Bogotá: Ántropos Ltda.
- Baer, S. (1999). Institutionalisation und Interdisziplinarität. Frauen- und Geschlechterforschung an der HU. *ZiF-Bulletin 19 Berlin*, 77-82.
- Bak-Geller Corona a, S. (2013). Los primeros recetarios mexicanos y los recorridos de la sazón nacional. *Casa del Tiempo*, 9-12.
- Bak-Geller Corona b, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, 31-44.
- Balvanera, P. (2019). *Propuesta en extenso. Cocina laboratorio: un prototipo para la construcción transdisciplinaria multiactoral de sistemas agroalimentarios más justos y sustentables IV200120. 2020-2022*. México: PAPIIT, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Balvanera, P. (2021). *Construcción transdisciplinaria de sistema socioecológicos interculturales agralimentarios más justos, sustentables y residentes*. . Proyecto de investigación financiado por Programa Nacional Estratégico (PRONACE) de Sistemas Socioecológicos y Sustentabilidad (SSyS) 319065. 2022-2024. México: Consejo Nacional de Humanidades Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT).
- Barchuk, A. H. (2020). *Manual de buenas prácticas para diseños agroecológicos*. Argentina: Brujas.
- Bastidas Aguilar, L. F. (2020). Sentipensar el Pluriverso: Legado del maestro Orlando Fals Borda para la Sub-version, la utopía y el buen vivir. *Revista de ciencias sociales: Collectivus*, 63-74.
- Borda, F., & Rodrigues, B. C. (1987). *Investigación Participativa*. Montevideo: La banda oriental.
- Cadena Roa, A., Martínez, M., & -, P. (2020). *Las arenas dialógicas en Cocina Laboratorio*.
- Calderón-Contreras, R., & White, C. S. (2019). Access as the Means for Understanding Social Ecological Resilience: Bridging Analytical Frameworks . *Society & Natural Resources*, 1-19.
- Capasso, V., Bugnone, A., & Fernández, C. (. (2020). *Estudios sociales del arte: una mirada transdisciplinaria*. La plata: Libros de cátedra.
- Castillo Ramírez, G. (2015). La fotografía como registro antropológico. Aproximaciones, alcances y limitaciones de la imagen fotográfica como fuente y representación de la otredad. *Margen*, 1-6.
- CECAO, C. E. (2021). *Estado de actividades del Municipio*. Tesorería Municipal de Santo Domingo Tomaltepec. . Oaxaca: Secretaría de Finanzas. Obtenido de <https://ceaco.finanzasoxaca.gob.mx/Documentos?archivo=51920206E1A.pdf>

- Charli-Joseph, L., Siqueiros-Garcia, J. M., Eakin, H., Manuel-Navarrete, D., & Shelton, R. (2018). Promoting agency for social-ecological transformation: A transformation-lab in the Xochimilco social-ecological system. *Ecology and Society*, 23(2), <https://doi.org/10.5751/ES-10214-230246>.
- Cicourel, A. V. (2011). *Método y medida sociológica*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas.
- Cole, T. (2012). The White-Savior Industrial Complex. *The Atlantic*. Recuperado el septiembre de 2023, de <https://www.theatlantic.com/international/archive/2012/03/the-white-savior-industrial-complex/254843/>
- CONACYT, C. N. (2018). *Fortalecimiento de la competitividad del sector agroindustrial en el estado de Oaxaca*. Oaxaca: SEGOB . Obtenido de <https://www.conacyt.gob.mx/index.php/el-conacyt/convocatorias-y-resultados-conacyt/convocatorias-fondos-mixtos-constituidos/convocatorias-fondos-mixtos-constituidos-oaxaca/convocatorias-cerradas-fondos-mixtos-constituidos-oaxaca/18-02-fomix-oax/18042-18-02>
- CONAPO, ©. C. (2013). *La situación demográfica en México*. México: SEGOB.
- CONEVAL. (2010). *Dimensiones de la seguridad alimentaria*. México: Consejo nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social .
- Córdova Plaza, R. (. (2003). Acceso de las mujeres a la tierra y patrones de herencia en tres comunidades ejidales del centro de Veracruz. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, XXIV(19), 179-212. Recuperado el 01 de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/137/13709309.pdf>
- Cumes, A. E. (2012). Mujeres indígenas, patriarcado y colonialismo: un desafío a la segregación comprensiva de las formas de dominio. *Anuario Hojas de Warmi. Seminario: Conversatorios sobre Mujeres y Género*(7), 1-16.
- Curiel, C. (enero-junio de 2019). Mujeres en la cocina de la mayordomía. Prestigio y costumbre en la mixteca de Oaxaca. (U. A. Chiapas, Ed.) *Entre Diversidades Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 12(1), 163-193. doi:ISSN: 2007-7610
- de la Torre, S., & Cándida Moraes, M. (2005). *Sentipensar: fundamentos y estrategias para reencantar la educación*. S.L: Ediciones Aljibe,.
- Díaz Cruz, R. (2008). La celebración de la contingencia y la forma. Sobre la antropología de la performance. *Biblioteca jurídica virtual del instituto de investigaciones jurídicas de la UNAM*, 33-59.
- Duarte Loza, D. M. (2015). Arte Indisciplinario. *Metal*, 25-31.
- Fernandez-Gimenez, M. E., Ballard, L., H., & Sturtevant, V. E. (2008). Adaptive Management and Social Learning in Collaborative and Community-Based Monitoring: a Study of Five Community-Based Forestry Organizations in the western USA. *Ecology and Society*, 13(2). Obtenido de <http://www.ecologyandsociety.org/vol13/iss2/art4/>
- Geilfus, F. (2009). *Herramientas para el desarrollo participativo: Diagnóstico, planificación, monitoreo y evaluación*. San José, Costa Rica : Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

- Giddens, A. (1977). *El capitalismo y la moderna teoría social*. España: Labor.
- Giddens, A. (2020). *La constitución de la sociedad: bases para la teoría de la estructuración*. Obtenido de https://pics.unison.mx/maestria/wp-content/uploads/2020/05/La-constitucion-de-la-sociedad_Anthony-Giddens.pdf
- González, N. I.-C. (2015). La mirada no hegemónica de los saberes tradicionales. UAEM. Obtenido de <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/57986>
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. México: Gedisa.
- Grosfoguel, R. (2016). Del «extractivismo económico» al «extractivismo epistémico» y «extractivismo ontológico»: una forma destructiva de conocer, ser y estar en el mundo. *Tabula Rasa*(24), 123-143.
- Guash, A. M. (2005). Estudios visuales, un estado en cuestión. En J. L. Brea, *Estudios visuales La epistemología de la visualidad* (pág. 59). Madrid: Akal.
- Gutiérrez Cedillo, J. G., Aguilera Gómez, L. I., & Gonzalez Esquivel, C. E. (2008). Agroecología y sostenibilidad. *Convergencia, revista de ciencias sociales*(46), 51-87.
- Guyau Tuillerie, J.-M. (2023). *El arte desde el punto de vista sociológico*. (S. d. Librería de Fernando fe, Ed., & R. Rubio, Trad.) Madrid, España: Fundación Rama, Biblioteca digital. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/75613893/El-arte-desde-el-punto-de-vista-sociologico-Jean-Marie-Guyau>
- Guzmán Bracho, M. (2019). Agencia constructiva: acción social para el bienestar colectivo. *Revista de Ciencias Sociales de la IBERO*, 1-27. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/2110/211059782001/html/>
- Hernández, A. (2022). Secuencia del territorio biodigestivo [Grabado por S. Bak Geler]. Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca, México.
- Hernández, E. (2020). *Guía práctica para la elaboración de narrativas*. Tomaltepec: Colaboratory Kitchen.
- Herrera Miller, K. M. (2016). De/colonialidad alimentaria Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia. *Razón y palabra*, 36-53.
- Hojman, D. A., & Miranda, Á. (2018). Agency, Human Dignity, and Subjective Well-being. *World Development*, 1-15.
- Jiménez-Naranjo, Y., & Sánchez-Antonio, J. C. (Marzo de 2020). Pluralismo epistémico, alteridad, comunidad y escuela. (D. P. Sociales, Ed.) *Dossier: Educación y Pueblos Indígenas*, 9(13), 1-24. doi:ISSN 2250-6942
- Kaltmeier, O., & Cornona Berkin, S. (2012). *En diálogo. Metodologías horizontales en Ciencias Sociales y culturales*. Barcelona: Gedisa.
- Lang, D. J., Wiek, A., Bergmann, M., Stauffacher, M., Martens, P., Moll, P., . . . Thomas, C. J. (2012). Transdisciplinary research in sustainability science: practice, principles, and challenges. *Sustainability science: bridging the gap between science and society*, 7, 25–43. doi:10.1007/s11625-011-0149-x

- Latorre Beltran, A. (2003). *La investigación-acción: Conocer y cambiar la práctica educativa*. España: Grao.
- Leff, E. (2003). Racionalidad ambiental y diálogo de saberes: sentidos y senderos de un futuro sustentable. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*(7), 13-40.
- Lenoir, Y. (2013). “Interdisciplinariedad en educación: una síntesis de sus especificidades y actualización”, en Interdisciplina. *Revista del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades*, vol. 1, núm. 1.
- Lenton, T. M., Kohler, T. A., Marquet, P. A., Boyle, R. A., Crucifix, M., Wikinson, D. M., & Scheffer, M. (2020). Survival of the Systems. *Ecology & Evolution*, 1-12.
- Martínez Balvanera, M., & al., e. (2021). *Reporte 2o Lugar de Premio William Bullock de Museografía Crítica .1er Semestre* . México: Archivos Bioculturales Vivos.
- Martínez, M., & Méndez, Z. (2019). Integration of the sense of transcendence in integral education. *Revista Ciencias de la Educación* , 219- 238.
- Mayorga Vaca, L. J. (2020). *Conocimiento campesino: Estudio etnográfico de la agricultura de amaranto en San Lucas Tulcingo*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Maestría en antropología Social. Puebla: CONACY, BUAP .
- Merçon, J. (2022). Investigación transdisciplinaria e investigación-acción participativa en clave decolonial. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 27(98), 1-18.
- Merçon, J., Ayala-Orozco, B., & Rossel, J. A. (2018). *Experiencias de colaboración transdisciplinaria para la sustentabilidad*. México: CopIt-arXives; UNAM; Red de Socioecosistemas y Sustentabilidad, Conacyt.
- Merçon, J., Vetter, S., Tengö, M., Cocks, M., Balvanera, P., Rosell, J. A., & Ayala-Orozco. (2019). From local landscapes to international policy: contributions of the biocultural paradigm to global sustainability. *Global Sustainability*, 1-11.
- México, G. d. (2020). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2020 OAXACA*,. Santo Domingo Tomaltepec.
- Mondragon-Barrios, L. (2009). Consentimiento informado: una praxis dialogica para la investigacion. *Rev Invest Clin*, 61(1), 73–82. Recuperado el Septiembre de 2023, de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2788237/#:~:text=El%20consentimiento%20informado%20es%20un,el%20desarrollo%20de%20la%20misma>.
- Mori Sánchez, M. d. (2008). Una propuesta metodológica para la intervención comunitaria. *A methodological proposal for community intervention*, 81-90.
- Muñoz, M. E., & Grisales, D. C. (2014). El epistemicidio indígena latinoamericano. algunas reflexiones desde el pensamiento crítico decolonial. *CES DERECHO*, 5(2), 154-164. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/cesd/v5n2/v5n2a04.pdf>
- Murillo, J., Martínez, C., Barbolla Diz, C., Benavente Martínez, N., López Barrera, T., Almagro Gómez, C., . . . Serrano de Luca, C. (2010). *Investigación etnográfica: Métodos de Investigación Educativa en Ed. Especial*. México: Fundación Merced. Obtenido de

https://fundacionmerced.org/bibliotecadigital/wp-content/uploads/2017/12/I_Etnografica.pdf

- Murphy, C. (17 de Agosto de 2023). *What Is White Savior Complex and Why Is It Harmful?* (K. Graves, Ed.) Obtenido de Health: <https://www.health.com/mind-body/health-diversity-inclusion/white-savior-complex>
- O'Brien, K., & Sygna, L. (2013). Responding to Climate Change: The Three Spheres of Transformation. *Proceedings of Transformation in a Changing Climate*, 16-23.
- Ortiz Palacios, L. Á. (1999). Acción, significado y estructura en la teoría de Anthony Giddens. *Convergencias*, 57-84.
- Paoli Bolio, F. J. (2019). Multi, inter y transdisciplinariedad. *Problema anuario de filosofía y teoría del derecho*, 347-357.
- Paredes, G. (2009). Críticas epistemológicas y metodológicas a la concepción positivista en las ciencias sociales. *Ensayo y error: Revista de Educación y Ciencias Sociales*(36), 143-169.
- Piñeiro Aguiar, E. (2017). Ciencias subalternas y conocimientos otros: una reflexión epistémica desde la Modernidad. *Revista Latina de Sociología (RELASO)*, 7(2), 64-76.
- Quinlan, A., Berbés-Blázquez, M., Haider, L., & Peterson, G. (2015). Measuring and assessing resilience: broadening understanding through multiple disciplinary perspectives. *Journal of Applied Ecology*, 1-11.
- Quiroz Trejo, J. O., & Camacho Navarrete, F. (2019). Notas y rutas en torno a la construcción de una sociología del arte contemporáneo. *Sociológica* , 34(9), 145-181. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/3050/305062908005/html/>
- Requena Bolívar, Y. C. (2018). Investigación Acción Participativa y Educación Ambiental. *Instituto Internacional de Investigación y Desarrollo Tecnológico Educativo INDTEC, C.A* , 289-308.
- Rivera Cusicanqui, S. (2010). El extractivismo académico: una crítica a la investigación desde el Sur. *Tábula Rasa*.
- Riveroll, L. V. (2009). *La educación científica en contextos multiculturales: Una reflexión crítica desde el pluralismo epistemológico*. Universidad Nacional Autónoma de México, Doctorado en filosofía de la ciencia. México: UNAM. Obtenido de <http://132.248.9.195/ptd2009/septiembre/0649036/Index.html>
- Robertt, P., & Lisdero, P. (2016). Epistemología y metodología de la investigación sociológica : reflexiones críticas de nuestras prácticas de investigación. *Sociologías*, 41(18), 54-83.
- Rodríguez Puentes, A. L. (2008). *Especialización acción sin daño y construcción de paz: El enfoque ético de la acción sin daño*. Colombia: P/UPC; Universidad Nacional de Colombia; Ministerio Federal de Cooperación económica Y Desarrollo, ESAP.
- Rodríguez, I. V. (2008). Metodología para la elaboración de guías de fuentes de información. *Investigación bibliotecológica*, 113-138.
- Roldán Rueda, N. H., & Pérez Volkow, L. (2022). *Escritos de Cocina Laboratorio: poemas derivados del trabajo con cocineras*. Oaxaca; Xochimilco; Chiapas: Cocina Laboratorio.

- Saavedra, L. Á. (2011). *Manual popular de diseño de proyectos comunitarios*. (S. N. Cuenca, Ed.) Quito: Asociación de Mujeres de la Nacionalidad Kichwa de Sucumbíos; AMNKISE, Federación de Organizaciones de la Nacionalidad Kichwa.
- SAGARPA. (2008). *Diagnostico y plan municipal de desarrollo Santo Domingo Tomaltepec, Oax, 2008-2010*. Oaxaca: SEGOB.
- Sandoval, J. D. (julio-diciembre de 2015). Epistemicidio como negación del reconocimiento: Pensar la educación en las estructuras espacio-temporales de producción y reproducción de desigualdades sociales. *Revista de ciencias de la educación ACADEMICUS*, 45-55. Obtenido de http://www.ice.uabjo.mx/media/15/2017/04/Art7_5.pdf
- Scott, J. (2000). *Los dominados y el arte de la resistencia*. México: Ediciones Era.
- SEDATU, S. d. (2013). *Atlas de Riesgos de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca*. Oaxaca: Especialistas Urbanos Martínez Sánchez y Asociados.
- SEDESOL. (2017). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social*. Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca: Subsecretaría de Planeación, Evaluación y Desarrollo Social.
- SEGOB. (2022). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2022 Santo Domingo Tomaltepec*. México: Unidad de Planeación y Evaluación de Programas para el Desarrollo.
- Sirvent, M. T., & Rigal, L. (2014). La investigación acción participativa como un modo de hacer ciencia de lo social. *Decisio, saberes para la acción en la educación de adultos*, 7-12.
- Sousa Santos, B. (2006). *Renovar la teoría crítica y reinventar la emancipación social (encuentros en Buenos Aires)*. Buenos Aires: CLACSO.
- Tejada Zabaleta, A. (2005). Agenciación humana en la teoría cognitivo social: Definición y posibilidades de aplicación. *Pensamiento Psicológico*, 1(5), 117-123.
- Torres-Pabón, G. (2020). Karl Marx y el análisis del consumo de alimentos. *Ensayos de Economía*, 30, 31-52.
- Varón Romero, L. F. (2021). Las Mujeres, el Machismo y la Cocina ¿Cuál es el dispositivo de poder que actúa desde el ámbito culinario, y cómo funciona en la cultura machista para la pervivencia del heteropatriarcado en las familias diversas de las diferentes regiones colombianas? Bogotá, Corporación Universidad Minuto De Dios, Colombia.
- Vizcarra Bordi, I. (2022). La alimentación-salud de las mujeres en el campo mexicano del siglo XXI: desafíos para la soberanía alimentaria desde una mirada decolonial feminista. *Inter disciplina*, 10(26), 61-89.
- Woiwode, C., Schäpke, N., Bina, O., Veciana, S., Kunze, I., Parodi, O., . . . Wamsler, C. (2020). Inner transformation to sustainability as a deep leverage point: fostering new avenues for change through dialogue and reflection. *Sustainability Science*, <https://doi.org/10.1007/s11625-020-00882-y>.

ANEXOS



FIGURA 1. Taller de Narrativas Expandidas. (2022). Tomada por Clarisa Pérez Camargo para el Cocina Colaboratorio.



FIGURA 2. Taller de Narrativas Expandidas. (2022). Tomada por Alejandro Soto para el proyecto de Cocina Colaboratorio.



FIGURA 3. Taller de Narrativas Expandidas. (2022). Tomada por Alejandro Soto para el proyecto de Cocina Colaboratorio.



FIGURA 4. Presentación del equipo ante autoridades comunales. (2022). Tomada por Clarisa Pérez Camargo.



FIGURA 5. Entrega de recetarios a cocineras de la comunidad. (2022). Tomada por Alejandro Soto para el proyecto de Cocina Laboratorio.



FIGURA 6. Entrega de recetarios acompañados de flores (2022). Tomada por Alejandro Soto para el proyecto de Cocina Laboratorio.



FIGURA 7. Comunidad de agricultoras, parcela de Maribel (2022). Tomada por Clarisa Pérez Camargo.