

Trayectoria alimentaria de la algarroba: el caso del molino eléctrico en la comunidad wichí Larguero del norte del Chaco salteño (2019-2023)

Trabajo final presentado para optar al título de Especialista en Desarrollo Rural

Cecilia Thomas

Ingeniera química - Universidad de Buenos Aires - 2016

Lugar de trabajo: Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar de la Región NOA, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria



TUTOR/ES

Tutora

Celeste Golsberg

Ingeniera Agrónoma (Universidad de Buenos Aires)

Máster en Desarrollo Económico Local (Universidad Nacional de San Martín y
Universidad Autónoma de Madrid)Doctora en Sociología (Universidad Paul Valery -Montpellier III- y Universidad Nacional
de Jujuy)**JURADO DE TRABAJO FINAL**

Tutora

Celeste Golsberg

Ingeniera Agrónoma (Universidad de Buenos Aires)

Máster en Desarrollo Económico Local (Universidad Nacional de San Martín y
Universidad Autónoma de Madrid)Doctora en Sociología (Universidad Paul Valery -Montpellier III- y Universidad Nacional
de Jujuy)

Jurado

María Ximena Arqueros

Ingeniera Agrónoma (Universidad de Buenos Aires)

Magister en Desarrollo Rural (Universidad de Buenos Aires)

Jurado

Gloria Verónica Sammartino

Licenciada en Antropología (Universidad de Buenos Aires)

Doctora en Antropología (Universidad de Buenos Aires)

Fecha de defensa del Trabajo Final: 09 de diciembre de 2024

Agradecimientos

Este trabajo marca el final de una etapa de formación que no podría haber realizado sin la ayuda y el acompañamiento de muchas personas.

En primer lugar, el mayor agradecimiento es para mi tutora Celeste. No tengo palabras suficientes para expresar mi gratitud por tu tiempo, consejos, apoyo y cariño durante todo este proceso. Realmente fue un privilegio para mí poder trabajar con vos.

A Sandra Romero y Gastón Godoy Garraza, mis directores de beca profesional de INTA, por brindarme su apoyo al embarcarme en esta formación y a lo largo de todo el camino.

Al IPAF NOA y al INTA en general, por posibilitarme realizar esta investigación. Particularmente, a mis compañeras: Pochi, Mandy, Nere, Mari y Juli. Gracias por escucharme y sostenerme cotidianamente durante este tiempo.

A todos los docentes y equipo de la Especialización en Desarrollo Rural por su profunda dedicación para brindar una formación académica excepcional.

Al equipo de extensión en Santa Victoria Este, por todos estos años de enseñanzas, reflexión y trabajo en conjunto que me hicieron crecer tanto.

A los miembros de la comunidad Larguero, les agradezco por su disposición y paciencia para el desarrollo de este trabajo. Especialmente, a Juan y Eugenia por recibirme siempre con los brazos abiertos en su hogar.

Finalmente, a mi familia y amigas de la vida por todo el apoyo y amor que me brindan a la distancia después de todos estos años.

Gracias por acompañarme.

Índice general

Resumen.....	6
1. Introducción	7
1.1. Presentación de la problemática.....	7
1.2. Antecedentes	8
1.3. Motivación del estudio y contexto	10
1.4. Objetivos e hipótesis	12
2. Marco teórico	14
3. Abordaje metodológico.....	16
3.1. Entrevistas.....	17
3.2. Trabajo de campo	18
3.3. Observaciones y otras instancias de producción de datos.....	19
3.4. Información secundaria específica.....	19
4. El desarrollo y la alimentación en el Gran Chaco.....	20
4.1. El territorio y el pueblo wichí	20
4.2. Los ingenios, los criollos y las misiones.....	23
4.3. Las políticas públicas y los proyectos de desarrollo	26
5. La comunidad, la algarroba y el molino.....	29
5.1. Descripción del referencial empírico	29
5.2. La algarroba y sus prácticas asociadas.....	33
5.3. La llegada del molino.....	39
5.4. La organización en torno al molino	40
6. Los efectos del molino	44
6.1. Recolección.....	44
6.2. Producción y consumo	45
6.3. Comercialización	46
7. Conclusiones y reflexiones finales.....	51
Referencias.....	56
Anexos	60

Índice de figuras

Figura 1: <i>Localización de la región del Gran Chaco Americano</i>	20
Figura 2: <i>Ubicación del área de estudio al norte del Chaco salteño</i>	21
Figura 3: <i>Vista aérea del monte chaqueño en Santa Victoria Este</i>	22
Figura 4: <i>Comunidad Larguero</i>	29
Figura 5: <i>Molino eléctrico TEKNE 400 de la comunidad Larguero</i>	32
Figura 6: <i>Vainas de algarroba</i>	34
Figura 7: <i>Recolección de algarroba en una zona aledaña a la comunidad Larguero</i>	35
Figura 8: <i>Mujeres de la comunidad Larguero durante la recolección de algarroba</i>	36
Figura 9: <i>Harina de algarroba embolsada</i>	38

Resumen

Este trabajo busca aportar al abordaje de la problemática alimentaria que afecta de manera particular a las poblaciones indígenas de la región del Gran Chaco, al norte de nuestro país. Las transformaciones territoriales ocurridas a partir de la colonización significaron, puntualmente para el pueblo wichí de la Provincia de Salta, la reconfiguración de sus estrategias de subsistencia tradicionales, cambios profundos en sus prácticas alimentarias y en su dieta diversificada, construidas a través de un largo proceso histórico intergeneracional, cultural y ambiental. Actualmente, esto se evidencia en altas tasas de desnutrición y mortalidad infantil en las comunidades wichí de la zona. Esta situación ha generado una respuesta institucional amplia dentro del ámbito del desarrollo rural. A pesar de la multiplicidad de intervenciones y políticas implementadas, la problemática alimentaria persiste e incluso se agrava. El objetivo de este trabajo es identificar y analizar los efectos en la alimentación de una de estas intervenciones. La investigación refiere a la incorporación de un molino eléctrico para la producción de harina de algarroba en la comunidad wichi “Larguero” en Santa Victoria Este, al norte de la Provincia de Salta, entre los años 2019 y 2023. Desde la perspectiva de la antropología alimentaria y empleando el concepto de *trayectoria alimentaria* se desarrolló un estudio de caso de tipo exploratorio para indagar, con técnicas cualitativas, cómo repercutió el molino en la alimentación de las familias de la comunidad. Las conclusiones señalan que la vinculación con el molino tuvo efectos directos e indirectos en la alimentación a partir de la mayor disponibilidad de harina en los hogares, así como evidenció preferencias de consumo, distintas valoraciones del alimento y cambios en las prácticas relacionadas a la algarroba.

Palabras claves: *wichí, harina de algarroba, trayectoria alimentaria, molino*

1. Introducción

1.1. Presentación de la problemática

Actualmente, se está atravesando una crisis alimentaria global que abarca todos los aspectos relacionados a la alimentación (Aguirre, 2017). Ya no se trata solo de “hambre” sino de diversas formas de malnutrición¹ (Hernández García et al., 2017; Pérez, 2007). Esto resulta de la consolidación de un régimen agroalimentario de lógica empresarial y mercantil (Friedmann, 2006; McMichael, 2009) basado en una dinámica de despojo de tierras, degradación ambiental y descalificación de otras lógicas productivas y de valoración de los territorios (Svampa, 2013). Además, define la dieta actual, caracterizada por ser deslocalizada, homogénea y basada en productos industrializados de baja calidad nutricional (Lapegna et al., 2016).

Esta situación afecta de manera particular a los pueblos indígenas cuya alimentación depende profundamente del acceso y gestión de sus territorios (Carrasco & Ramírez, 2020), más aún si se considera que los alimentos crean, reproducen y transforman sus identidades, relaciones socioambientales, fenómenos culturales y formas de vida (Micarelli, 2018). En el caso de los pueblos indígenas de la región del Gran Chaco², que se mantuvieron relativamente al margen de la colonización hasta fines del siglo XIX, estas transformaciones se produjeron (y se están profundizando) en un corto período de tiempo, a un ritmo vertiginoso (Gordillo, 1995). Puntualmente, para el pueblo wichí de la Provincia de Salta, significó la reconfiguración de sus estrategias de subsistencia tradicionales y la transformación profunda de sus prácticas alimentarias y de su dieta diversificada, construidas a través de un largo proceso histórico intergeneracional, cultural y ambiental (Arenas, 2003; Carengo & Quiroga, 2014; Scarpa & Pacor, 2017). Las consecuencias se evidencian actualmente en altas tasas de desnutrición y mortalidad infantil en estas comunidades, entre otras patologías asociadas a la alimentación (Mancinelli, 2023). La problemática alimentaria ha generado una respuesta institucional amplia, tanto por parte de organismos públicos como

¹ El término “malnutrición” hace referencia a las carencias, excesos o desequilibrios entre la ingesta calórica y de nutrientes de una persona. La desnutrición es una de las formas de la malnutrición (González et al., 2020; Ocaña-Noriega & Sagñay-Llinin, 2020).

² El Gran Chaco es una ecorregión ubicada en el centro-sur de América del Sur que se extiende por parte de los actuales territorios de Argentina, Bolivia, Brasil y Paraguay. El Chaco Central abarca la región situada entre los ríos Bermejo y Pilcomayo, involucrando el nordeste de Salta y la provincia de Formosa.

privados, que han intervenido en la región desde diferentes perspectivas y a través de diversas acciones dentro del ámbito del desarrollo rural. A pesar de la multiplicidad de intervenciones en la zona, la problemática alimentaria persiste e incluso se agrava³.

Este trabajo se centra en analizar, en el territorio en cuestión, una de estas intervenciones de desarrollo rural y su relación con la problemática alimentaria descripta. El estudio es en la comunidad wichi de "Larguero" en Santa Victoria Este (SVE) al norte de la Provincia de Salta, donde en 2019 una fundación proporcionó un molino eléctrico⁴ para la producción de harina de *algarroba*⁵ con el fin de promover su comercialización por parte de las mujeres de la comunidad. A raíz de este caso y considerando la problemática alimentaria planteada surgen algunos interrogantes: ¿de qué manera incidió la incorporación del molino en la alimentación de las familias de la comunidad? ¿Cómo fue el proceso de relacionamiento de los miembros de la comunidad con el nuevo artefacto? ¿Qué efectos produjo el molino en las prácticas vinculadas a la algarroba? ¿Cuáles fueron los cambios en la forma de representación y valorización de la algarroba como alimento por parte de los miembros de la comunidad? Con la investigación desarrollada en este trabajo se propone dar respuesta a estas preguntas.

1.2. Antecedentes

Existe una gran diversidad de abordajes en la literatura respecto a la cuestión alimentaria en América Latina. Algunos trabajos los sintetizan y presentan de manera articulada los diferentes enfoques en una perspectiva histórica (Ochoa, 2011; Pilcher, 2006).

Particularmente, en este trabajo se parte de la perspectiva que entiende los problemas alimentarios y los significados de los alimentos como el resultado de un proceso histórico y

³ En marzo de 2024 en Santa Victoria Este, nuestro territorio de estudio, murieron en una semana cinco niños wichí por desnutrición: <https://www.pagina12.com.ar/721784-cinco-ninos-indigenas-de-santa-victoria-este-murieron-en-la-> (acceso el 24/05/2024).

⁴ Un molino eléctrico es una máquina diseñada para moler o triturar diferentes tipos de materiales utilizando energía eléctrica. El molino de la comunidad Larguero es el modelo TEKNE400 (Figura 4) de la marca Teknycampo, cuyo mecanismo de molienda es de martillo. Se pueden encontrar las especificaciones técnicas en: <https://teknycampo.com.ar/productos-de-teknycampo/molinos-multiuso-tekne-400/tekne-400-inox-d2> (acceso el 24/05/2024)

⁵ *Algarroba* es como se conoce localmente a los frutos del árbol algarrobo (género *Prosopis*) que son vainas de color amarillo y sabor dulce aprovechadas como alimento por las poblaciones de la zona (Arenas, 2003).

complejo que involucra las dimensiones sociales, económicas, ambientales, políticas, culturales y nutricionales y configuran la alimentación en territorios y momentos específicos, a la vez enmarcados en un sistema global (Aguirre, 2017; Fischler, 1995; Harris, 1999; Pohl-Valero & Vargas Domínguez, 2021). Desde esta premisa, se abordaron las transformaciones ambientales, sociales y culturales que operaron en los cambios de los patrones y prácticas alimentarias de la población indígena en el territorio de estudio. Para los grupos wichís del Chaco formoseño, Arenas (2003) refiere las causas de estas transformaciones a la influencia de los proyectos de desarrollo, del discurso de las misiones anglicanas y evangelistas, las migraciones al trabajo en los ingenios azucareros y la llegada y relacionamiento con los ganaderos criollos⁶ a la zona. Particularmente, en línea con una parte del objeto de este trabajo, se destacan algunos trabajos desde la etnobotánica en relación con los cambios en las prácticas de recolección y utilización de alimentos vegetales silvestres (AVS) en distintos grupos étnicos de la zona (Martínez, 2012; Montani & Scarpa, 2016; Scarpa & Pacor, 2017). Estos cambios se atribuyen a las causas mencionadas, principalmente al discurso religioso, que confluyeron en la construcción y consolidación de un estigma⁷ asociado a las prácticas de consumo de AVS. El proceso de estigmatización y la internalización de la desvalorización de los AVS por parte de los grupos indígenas llevaron al progresivo abandono de su consumo y paralelamente a la consolidación de nuevos hábitos alimentarios, actualmente vinculados con alimentos industrializados (Scarpa & Pacor, 2017).

Sin embargo, la relación entre la problemática alimentaria, las intervenciones de desarrollo y las prácticas alimentarias, para esta población de estudio, no está abordada en la literatura. En este sentido, se destaca el trabajo de Carengo y Quiroga (2014) quienes desde la perspectiva de la antropología alimentaria realizan un estudio con un grupo de productores criollos del Chaco formoseño mientras se implementaba un proyecto similar al de la comunidad Larguero. El centro de su análisis, como en este caso, no es la algarroba en sí sino "la dinámica de relaciones que los distintos grupos sociales han establecido con este alimento

⁶ Según Arenas (2003), los criollos son mestizos que descienden de la unión de los españoles que se asentaron en el Chaco occidental y los nativos de esa zona desde el siglo XVII. Su actividad tradicional y principal, hasta el día de hoy, es la ganadería.

⁷ Según Goffman (1963), el estigma es aquella situación que inhabilita a un individuo de una plena aceptación social ya que no reproduce la práctica hegemónica normalizada, es decir, se desvía de una normalidad.

a lo largo del proceso histórico, y en diferentes contextos socio-económicos" (Carenzo y Quiroga, 2014, p. 22). La identificación de cambios históricos en las formas de representación social de la algarroba por parte de los grupos permitió visualizar situaciones de desvalorización, reconocimiento y recuperación de un alimento que estos autores entienden son procesos centrales a tener en cuenta a la hora de pensar estrategias de intervención en materia alimentaria. El trabajo aporta en la visibilización de las relaciones dinámicas y cambiantes que tienen los grupos con lo que consideran alimentos en diferentes momentos históricos, a la vez que plantea la posibilidad de resignificarlos y revalorizarlos a través de la intervención. Desde esta perspectiva conceptual para abordar la alimentación es que se encuentra una vacancia para aportar con este trabajo en el análisis de un caso similar con población indígena en el Chaco salteño, haciendo foco en la compleja relación entre la problemática planteada, las intervenciones en desarrollo y las prácticas alimentarias.

1.3. Motivación del estudio y contexto

El objeto de estudio de este trabajo surge a partir de la experiencia personal de la autora trabajando y viviendo en SVE desde el 2019 hasta principios del 2023. Durante ese período, formó parte del equipo técnico de la Agencia de Extensión Rural Santa Victoria Este (AER SVE) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Desde el equipo⁸ se promueven y acompañan diferentes procesos e intervenciones principalmente asociadas al fortalecimiento de los sistemas productivos locales, tanto de la población criolla como indígena.

Cabe destacar que el territorio de intervención de la AER SVE es el epicentro de un largo reclamo de derechos territoriales contra el Estado Argentino por parte de la Asociación de Comunidades Indígenas “Lhaka Honhat” (Nuestra Tierra, en lengua wichí) que nuclea a la mayoría de las comunidades de SVE. El reclamo ha escalado hasta llegar a una demanda formal ante la Corte Interamericana de Derechos Humanos (CIDH) que en febrero de 2020

⁸ El equipo territorial en SVE se conformó en 2014 en un esfuerzo conjunto desde el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MAGyP) con integrantes del INTA, la entonces Secretaría de Agricultura Familiar, Campesina e Indígena y la Unidad para el Cambio Rural (ex-UCAR, hoy DIPROSE). El equipo está conformado por trabajadores de las distintas dependencias en diversas situaciones contractuales y vinculadas con las instituciones. La sede es la oficina de la AER SVE en el pueblo de Santa Victoria Este y el área de intervención es todo el Municipio.

emitió una sentencia contra Argentina⁹ por violación de los derechos indígenas a la propiedad comunitaria, a la identidad cultural, al medio ambiente sano, a la alimentación adecuada y al agua. En este marco y en línea con el cumplimiento de la sentencia es que se piensa, plantea y desarrolla la intervención como equipo técnico.

Particularmente, en la provincia de Salta la problemática alimentaria descripta tomó alcance público y mediático a comienzos del 2020 cuando se produjeron las muertes de por lo menos 8 niños wichí por desnutrición en un mes¹⁰. Esta situación llevó a la declaración de la emergencia sociosanitaria¹¹ para los departamentos salteños de San Martín, Orán y Rivadavia, donde se encuentra SVE, que se prorroga hasta la actualidad. A partir de esto y en conjunción con la sentencia, como equipo técnico de una agencia estatal que interviene y tiene competencia sobre la producción de alimentos, además de ser testigos directos de la situación de manera cotidiana, se decidió entablar un proceso organizado de reflexión en conjunto con las familias indígenas sobre la situación alimentaria y las intervenciones asociadas. Este proceso se materializó a través de un proyecto del Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación en el marco de la convocatoria “Ciencia y Tecnología contra el Hambre” del año 2020¹². La propuesta era poder identificar y definir la problemática de manera conjunta, a la vez que se creaban y definían posibles propuestas locales y situadas para aportar en la garantía del derecho a la alimentación adecuada de las comunidades. En este sentido, desde el equipo se propusieron y formularon una multiplicidad de proyectos, además del mencionado, para aportar al Plan de Acción para el Cumplimiento de la Sentencia¹³ que el Estado argentino presentó a la CIDH. Uno de ellos, a partir de algunas observaciones realizadas y valoradas positivamente en territorio del caso de Larguero, fue la

⁹ Texto completo de la sentencia: https://www.corteidh.or.cr/docs/casos/articulos/seriec_400_esp.pdf (acceso 23/05/2024).

¹⁰ https://www.clarin.com/sociedad/desnutricion-salta-murio-bebe-meses-casos-meses_0_I4G23BmT.html (acceso el 21/05/2024).

¹¹ Decreto de Necesidad y Urgencia N°140/2020 convertido en Ley 8185: <https://boletinoficialsalta.gob.ar/boletindigital/2020/20733.pdf> (acceso el 21/05/2024).

¹² Para la formulación y ejecución del proyecto se conformó un grupo diverso de organizaciones indígenas territoriales, instituciones estatales, ONGs, organismos de salud, universidades, entre otras.

¹³ El Plan completo se encuentra en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2022/07/plan_de_accion_web.pdf (acceso 23/05/2024). En las páginas 70 y 71 se encuentra el detalle de las propuestas para el cumplimiento del objetivo “Fortalecer las políticas de promoción de la seguridad alimentaria e implementar políticas de soberanía alimentaria” entre las cuales se encuentran los dos proyectos mencionados.

compra y entrega de 8 molinos eléctricos para la producción de harina de algarroba en distintas comunidades indígenas de SVE. Este aspecto se retoma más adelante en las secciones 5 y 6 del trabajo.

En el año 2023, la autora se retira del territorio y ocupa un nuevo lugar dentro de la institución como becaria de formación, en el Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar de la Región NOA (IPAF NOA) con sede en la provincia de Jujuy. Esto le permitió tomar distancia del territorio y desde otra perspectiva dedicarse a la tarea de realizar el análisis del caso con la intencionalidad de contribuir con un proceso de reflexión colectiva que continúa hasta el presente.

1.4. Objetivos e hipótesis

El objetivo general de este trabajo es identificar, describir y analizar los efectos de la incorporación de un molino eléctrico en la trayectoria alimentaria de la algarroba desde la perspectiva de los miembros de la comunidad wichi Larguero de la Provincia de Salta desde el año 2019 al 2023.

Los objetivos específicos son:

- Describir y analizar el proceso de relacionamiento y organización de los miembros de la comunidad en torno al molino.
- Identificar, describir y analizar los cambios en las prácticas relacionadas a la algarroba desde la incorporación del molino.
- Identificar, describir y analizar los cambios en la valorización social de la harina de algarroba a partir de la incorporación del molino.

La hipótesis del equipo técnico, realizada desde el sentido común, estaba basada en observaciones territoriales de la comunidad en el marco la implementación del proyecto y fue lo que inicialmente motivó la realización de esta investigación. La hipótesis sostenía que la incorporación del molino había aumentado la recolección de algarroba y el consumo de su harina por parte de las familias de la comunidad Larguero.

A partir del abordaje conceptual adoptado y de esta primera hipótesis desde el sentido común, la hipótesis que subyace a este trabajo de investigación es que la incorporación del molino generó efectos favorables en diversas prácticas vinculadas a la algarroba y su harina.

La presentación del trabajo está organizada de la siguiente manera. En la sección 1 se realizó la presentación de la problemática y los objetivos a abordar con la investigación. En la sección 2, se presenta el marco teórico desde el cual se realiza el análisis del caso. En la sección 3, se detalla el abordaje metodológico de la investigación. En la sección 4, se realiza una descripción del territorio y sus transformaciones en clave de desarrollo y alimentación. En las secciones 5 y 6, se exponen los resultados y análisis a la luz del marco teórico planteado. Finalmente, en la sección 7 se plantean las conclusiones y algunas reflexiones a partir de la investigación.

2. Marco teórico

El marco teórico que guía este trabajo se fundamenta principalmente en la perspectiva de la antropología alimentaria, que propone abordar la alimentación desde una mirada integral, reconociendo su complejidad e incluyendo sus diversas dimensiones. Buscando evitar los reduccionismos que suelen simplificar lo social en la alimentación y siguiendo a Fischler (1995), se entiende que los seres humanos no solo consumen nutrientes, sino también significados. Aguirre (2017) identifica tres tipos de reduccionismos: el naturalista, el individualista y el ahistórico. El primero reduce la alimentación a su aspecto biológico, el segundo ignora la construcción social del gusto y el tercero presupone que la alimentación ha sido siempre igual, desconociendo las transformaciones operadas, su dinámica y las causas de esos cambios. El análisis de los patrones alimentarios de un pueblo debe considerar los alimentos consumidos, las prácticas tecnológicas y las normas sociales que definen y regulan estas prácticas. Además, en el caso de los pueblos indígenas se tiende a pasar por alto el significado y la importancia de la alimentación en su cultura, así como la influencia externa en la desvalorización de sus prácticas alimentarias tradicionales (Arenas, 2003; Carrasco & Ramírez, 2020; Micarelli, 2018). Para el abordaje de la problemática alimentaria de las poblaciones del Gran Chaco, desde una perspectiva antropológica, y en vinculación con los distintos referenciales de desarrollo en tensión, se considerará el trabajo de los antropólogos Sebastián Carengo y Ludmila Quiroga. Estos autores, han trabajado el cambio en los patrones alimentarios de la población criolla del Chaco formoseño desde la perspectiva de la antropología alimentaria (Carengo & Quiroga, 2014). Particularmente, acuñan el concepto de *trayectoria alimentaria* a partir de la categoría de trayectoria, en general usada en las ciencias sociales, que se define como el continuo de acontecimientos relacionados con un fenómeno social, en este caso vinculado al hecho alimentario. Esta perspectiva permite reconstruir el proceso de la valorización social de los alimentos por parte de una población dada. Lo que se busca es principalmente identificar las rupturas y discontinuidades en estas representaciones sociales respecto a los alimentos, lo que se denominan *hitos o momentos significativos*. Sin embargo, estos hitos o momentos significativos a veces son la sumatoria de *acontecimientos* o cambios graduales y a veces imperceptibles o silenciosos, que es importante analizar, aunque en su mayoría solo puedan identificarse en perspectiva histórica. Como ya se ha mencionado, los autores aplican el concepto para un análisis de la dinámica

de transformaciones en las prácticas y representaciones sociales vinculadas con el proceso de producción, distribución y consumo de algarroba como alimento clave en la vida material y simbólica de un grupo de productores criollos del Chaco formoseño. En su trabajo, concluyen que para recuperar las prácticas históricas es necesario ponerlas en valor en un nuevo contexto social respecto a la alimentación y así, desnaturalizar concepciones más estáticas de lo que consideramos alimentos. Es a partir de este enfoque, que este trabajo se propone identificar y analizar los efectos de la incorporación del molino, no como impactos directos de un proyecto de desarrollo, sino ampliando la mirada para poder enmarcar estos efectos en una historia relacional y dinámica de una población con sus alimentos. Reconociendo que este vínculo está atravesado por múltiples factores, como en este caso, el molino, corresponde analizar su llegada, incorporación, uso y efectos dentro de la trayectoria alimentaria, en perspectiva histórica y situada. De este modo, las intervenciones en el territorio se pueden repensar a partir de conocer cómo se entrecruzan las propuestas de desarrollo con las relaciones de la población con el ambiente en el que habitan, los alimentos y los cambios en su significación a lo largo del tiempo.

3. Abordaje metodológico

Los interrogantes planteados se indagaron a partir de la perspectiva de los miembros de la comunidad Larguero desde el enfoque teórico mencionado. De este modo, la estrategia metodológica seleccionada para este trabajo es el estudio de caso y el método de investigación empleado es de tipo cualitativo. La elección de este enfoque se justifica por su capacidad para indagar fenómenos empíricos en contextos reales y complejos (Yin, 2018). Se optó por utilizar entrevistas semiestructuradas como técnica de recolección de información, para poder capturar la complejidad y la diversidad de las experiencias y puntos de vista de los miembros de la comunidad (Guber, 2001). Como mencionamos al comienzo, el haber vivido y trabajado en el territorio y en contacto con el fenómeno que es objeto de estudio de este trabajo, implicó un esfuerzo de distanciamiento por parte de la autora para poder realizar esta investigación; pero al mismo tiempo se lo explicita entendiendo que ese capital se integra a este trabajo. Todo el conocimiento adquirido, a partir de su experiencia territorial, le permitió abordar focalizadamente el caso, de manera de complementar y reinterpretar lo preexistente a la luz de los interrogantes de este trabajo. Es por ello, que se incorpora el concepto de “impregnación” de Olivier de Sardan (1995) para dar cuenta de la experiencia y conocimiento previo inserto en esta investigación. Este conocimiento por impregnación resulta en una serie de interpretaciones y conceptualizaciones propias que emergen en todas las etapas de la investigación y, por lo tanto, se buscarán explicitar a lo largo del trabajo.

En este estudio se optó por centrarse en las percepciones de los miembros de la comunidad en relación con el molino, limitando así el análisis a este punto de vista exclusivamente. Cabe hacer mención a la situación particular de un técnico del equipo territorial de la AER SVE, que vive en la comunidad, ya que ha formado familia con una mujer wichí de Larguero¹⁴. Es así que para esta investigación es considerado como un informante clave al tener la particularidad de un triple carácter: como miembro de la comunidad y usuario del molino; como técnico profesional, no wichí; y como colega y compañero de trabajo del equipo técnico de la AER SVE. Gran parte del conocimiento previo

¹⁴ El técnico vive con su mujer y sus 6 hijos en Larguero desde el 2014. Antes vivía en la comunidad vecina de Vertientes de la Costa. Es ingeniero agrónomo y productor agrícola, ganadero y apícola. Trabaja como agente técnico en el territorio desde el año 2005 y como parte del equipo del MinCyT en SVE desde el 2015.

sobre el caso es resultado del vínculo de la autora con esta persona como integrante de la comunidad y del equipo técnico, lo cual será explicitado en el desarrollo del trabajo.

Es importante aclarar que la perspectiva tomada en este trabajo podría ser complementada y ampliada con las visiones de los técnicos de la fundación y otros actores involucrados, quienes podrían ofrecer aportes adicionales sobre el proceso en cuestión, pero que a los fines de este trabajo se optó por el recorte explicitado.

3.1. Entrevistas

La unidad de análisis de este estudio será la comunidad Larguero y la unidad de observación será cada una de las 13 familias integrantes de la comunidad, a quienes se les hizo una entrevista semiestructurada sobre los ejes considerados. Las entrevistas se llevaron a cabo, principalmente, con las mujeres adultas de cada familia, responsables de la recolección de algarroba y el uso del molino. Sin embargo, en casos donde la actividad era realizada en conjunto, por mujeres y hombres, se entrevistó a todos los involucrados. Se realizaron un total de 14 entrevistas, 10 con familias usuarias del molino y 4 con no usuarias. Se diseñaron dos modelos de entrevistas de acuerdo con los destinatarios de las mismas, según fueran o no usuarios del dispositivo de molienda. Ambos modelos se encuentran en el Anexo I.

Con las entrevistas se buscó recolectar datos según tres ejes: (a) el proceso de relacionamiento de las familias en torno al molino; (b) los usos del molino y destinos de la harina producida; y (c) sus efectos en clave de trayectoria alimentaria de la algarroba en la comunidad Larguero. Este último contempla la valorización de la harina.

La entrevista tipo, que se realizó a los usuarios, tuvo una leve modificación en el caso particular de una familia usuaria que no pertenece a la comunidad Larguero, sino que vive en una comunidad aledaña llamada Vertientes de la Costa. Se consideró importante sumar esta visión a la recolección de datos, por lo cual se particularizaron algunas preguntas para poder comprender la experiencia puntual de esta familia en relación con el molino.

Las entrevistas se diseñaron en español, pero se permitió a las entrevistadas responder en lengua wichí si lo preferían¹⁵. En esos casos se tradujeron las respuestas al español con la colaboración de una traductora de la comunidad¹⁶. Sin embargo, existen palabras que no tienen una traducción literal en español ya que responden a conceptos no presentes en el mundo occidental. Para estas situaciones, en las traducciones escritas se transcribió la palabra en wichí y se procedió a describir en español lo más adecuadamente posible el concepto al que se refería el término.

Las entrevistas se realizaron oralmente y con registro de grabación por audio utilizando un teléfono celular previo consentimiento expreso de los entrevistados con una excepción donde se realizó un registro escrito a mano en un cuaderno de campo al no haber consentimiento para la grabación de la entrevista.

3.2. Trabajo de campo

El trabajo de campo se llevó a cabo en tres instancias durante el segundo semestre de 2023. La primera instancia se realizó del 15 al 22 de julio de 2023. Consistió en reuniones presenciales con el equipo de la AER SVE para la definición de los alcances de la investigación y planeamiento de su desarrollo con acuerdos que derivaron en el cronograma de trabajo a campo. La segunda instancia se realizó del 17 al 21 de septiembre de 2023 e implicó la primera visita a la comunidad Larguero en el marco de este trabajo. En esa oportunidad se desarrollaron dos actividades principales: la socialización del proyecto de investigación y la prueba del instrumento de recolección de datos. Se visitó cada casa, donde se conversó con los integrantes de la familia para presentarles la idea, alcances y objetivos del proyecto de investigación. Por otra parte, se probó el instrumento con dos primeras entrevistas para validarlo antes de la tercera instancia de trabajo de campo donde se desarrollarían en su totalidad.

Esta tercera instancia se realizó del 15 al 30 de noviembre de 2023 y tenía como objetivo además del desarrollo de las entrevistas a todas las familias, la observación no participante

¹⁵ En el pueblo wichí, la prevalencia en el uso de la lengua indígena es del 90%. El español se aprende por lo general como segunda lengua, en contacto con la sociedad mayoritaria y en contextos de escolarización formal (Ossola et al., 2024). Ambas situaciones se dan en mayor medida en el caso de los varones por lo que manejan mejor el español. Los entrevistados varones contestaron en español y las mujeres en wichí.

¹⁶ Ofició de traductora la hija del técnico mencionado y que, por lo tanto, maneja fluidamente las dos lenguas.

de las actividades vinculadas a la cosecha y posterior procesado de la algarroba. En dicha visita, se concretaron 12 entrevistas.

La información recabada en las entrevistas se organizó agrupando las respuestas en los ejes previamente definidos y se realizó un análisis interpretativo de acuerdo al marco teórico indicado. Cabe aclarar que los resultados presentados aquí corresponden a las manifestaciones de distintos miembros de cada familia. Si bien la técnica de recolección de datos permitió comprender más profundamente las respuestas de una misma familia no se realizó una retroalimentación complementaria a nivel comunitario ni se pueden extrapolar los resultados a esa escala. Esta línea queda abierta para realizar un análisis más exhaustivo.

3.3. Observaciones y otras instancias de producción de datos

En un principio se pretendía realizar observación participante durante la época de recolección y procesado de la algarroba. Se buscaba observar las dinámicas organizativas en torno al molino tanto dentro de los hogares como de manera comunitaria. Sin embargo, debido a cuestiones climáticas, la temporada de caída, recolección y secado de algarroba se adelantó de los períodos usuales dificultando su coincidencia con la tercera instancia de trabajo de campo, por motivos de factibilidad del viaje. Sin embargo, existieron otras instancias previas, de visita y participación en estas actividades en la comunidad, como parte de las tareas de la autora mientras trabajaba en la AER SVE, de donde obtuvo conocimiento respecto a este proceso.

3.4. Información secundaria específica

Los datos recolectados durante el trabajo de campo se complementaron con la identificación, sistematización y análisis de fuentes secundarias relacionadas al tema. Se consultaron censos, fuentes bibliográficas y documentos históricos focalizados en el estudio de las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas del Gran Chaco, más específicamente aquellas relacionadas con la algarroba. También se recurrió a estudios antropológicos relacionados a la alimentación e informes sobre políticas, programas y proyectos de desarrollo ejecutados en materia alimentaria en la zona, para enmarcar la intervención particular en la comunidad bajo análisis.

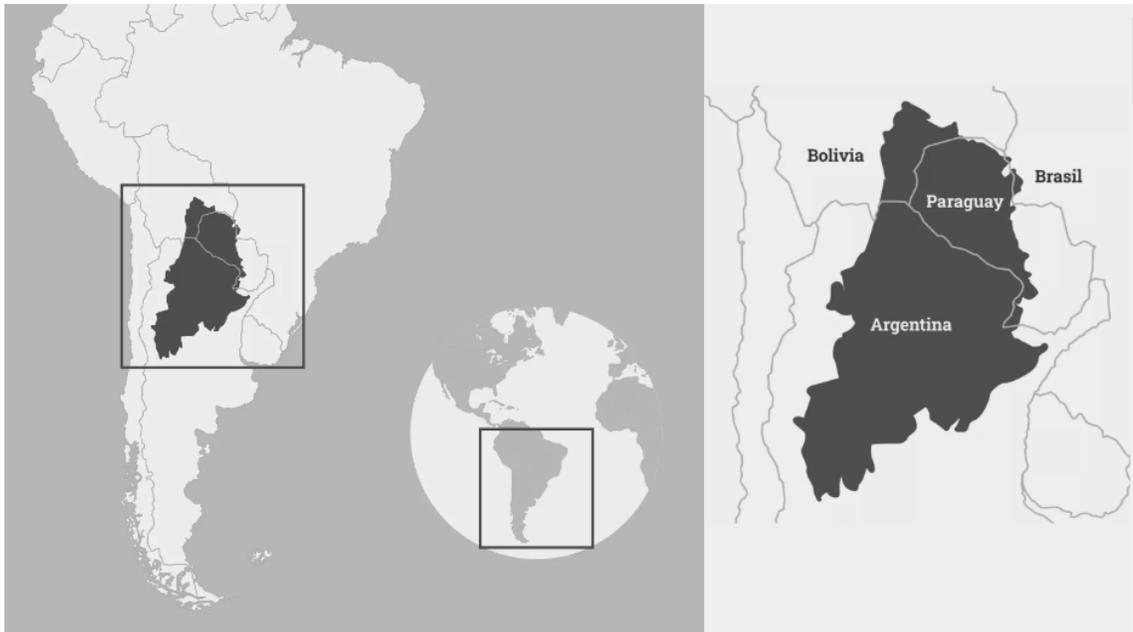
4. El desarrollo y la alimentación en el Gran Chaco

En esta sección, la intención es describir el territorio de estudio y realizar un breve recorrido histórico identificando los principales referenciales de desarrollo imperantes en cada momento y cómo han influido en la alimentación de la población. Se pondrá especial foco en la algarroba como alimento ya que es parte del objeto de este trabajo. Desde esta perspectiva histórica en clave de desarrollo y alimentación se busca poder sentar las bases a partir de las cuales se llega a la problemática alimentaria actual.

4.1. El territorio y el pueblo wichí

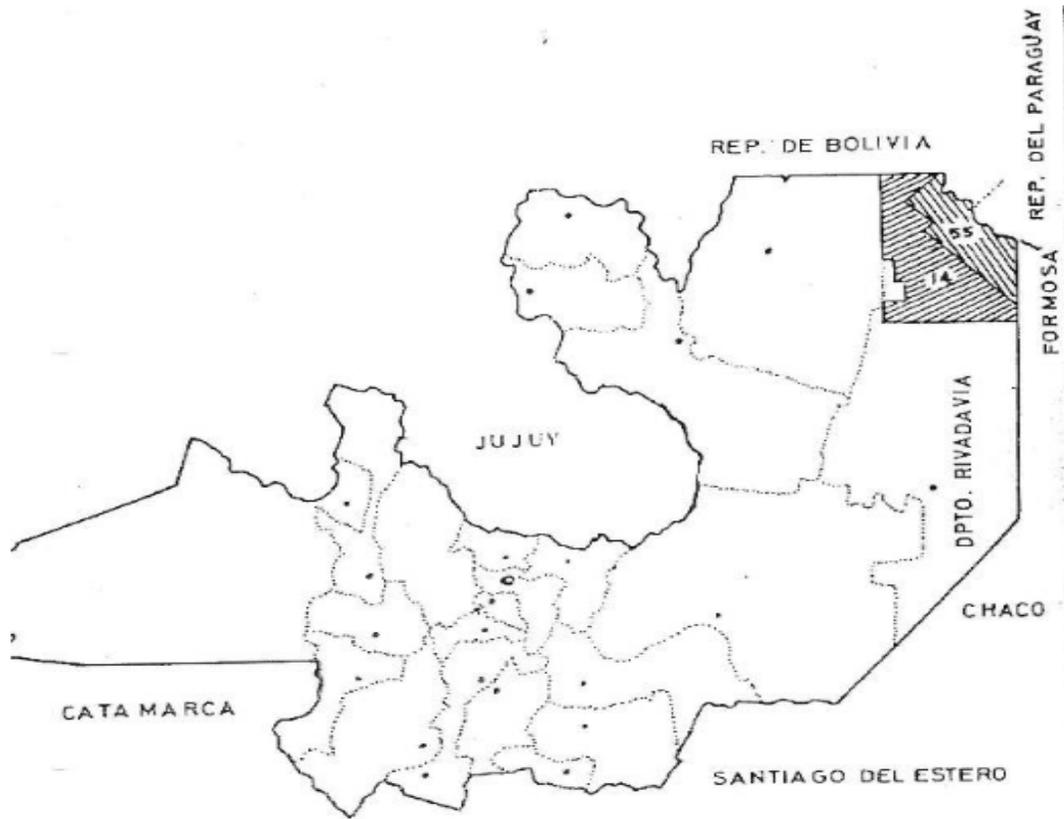
El Gran Chaco es una ecorregión ubicada en América del Sur que se extiende por parte de los actuales territorios de Argentina, Bolivia, Brasil y Paraguay como se observa en la Figura 1. En Argentina, ocupa un amplio territorio que incluye las provincias de Salta, Jujuy, Formosa, Chaco, Tucumán, Santiago del Estero y Santa Fe. El área de estudio de este trabajo se centra en el norte del Chaco salteño, particularmente en el Municipio Santa Victoria Este del Departamento Rivadavia.

Figura 1: Localización de la región del Gran Chaco Americano



Nota. Adaptado de Redes Chaco (<https://redeschaco.org/>)

Figura 2: Ubicación del área de estudio al norte del Chaco salteño



Nota. Adaptado de Caso Comunidades indígenas miembros de la Asociación Lhaka Honhat (Nuestra Tierra) Vs. Argentina.

(https://www.corteidh.or.cr/docs/casos/articulos/seriec_400_esp.pdf)

El Chaco salteño es una zona semi árida, caracterizada por un paisaje boscoso, “monte” (Figura 2), altas temperaturas a lo largo del todo el año y un periodo de lluvias concentrado durante el verano. El monte y el río chaqueño (río Pilcomayo, en nuestro caso) representan el hábitat de una importante variedad de flora y fauna que han sido recursos, alimentarios, principalmente, para los pueblos que allí han habitado desde hace miles de años, entre ellos, el pueblo wichí (Arenas, 2003).

Figura 3: *Vista aérea del monte chaqueño en Santa Victoria Este*



Nota. Registro fotográfico propio (tomada el 07/10/2021)

En Argentina, según datos del censo 2022, hay 69.080 personas que se reconocen parte o descendientes de este pueblo¹⁷. El 78,2% de esta población se concentra en las provincias de Salta y Formosa y viven en comunidades rurales o periurbanas.

El pueblo wichí, considerado del tipo “cazador recolector”, poseía una base económica y social a través de la práctica de la caza, la pesca, la recolección de frutos silvestres y miel y una agricultura estacional (Arenas, 2003). Desarrollaban una estrategia de uso múltiple del territorio a través de un seminomadismo en el cual, de acuerdo con la época del año, las “bandas” (conformadas por varias familias) iban asentándose en distintas zonas para sacar el máximo provecho de los alimentos que proveía el monte o el río en esa época. Esta forma organizativa fue cambiando progresivamente a medida que la región se iba

¹⁷ Resultados del Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022 (población indígena): https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/poblacion/censo2022_poblacion_indigena.pdf (acceso el 12/05/2024).

colonizando hasta consolidar la sedentarización en asentamientos organizados (hoy denominados comunidades) según “familias extensas”¹⁸.

Por varias razones, entre ellas la aridez de la región y la baja fertilidad de sus suelos, esta zona no constituyó, en un principio, un área de interés económico inmediato para los colonizadores y los frentes expansivos de la sociedad nacional (Gordillo, 1995). Por lo tanto, hasta fines del siglo XIX los grupos indígenas chaqueños se mantuvieron relativamente aislados de estos avances. Sin embargo, existen algunos registros del siglo XVIII en donde se destaca el uso diverso de la flora y la fauna por parte de los indígenas y particularmente, la algarroba ocupaba un lugar central por su importancia simbólica que la diferenciaba de otros alimentos (Rosenzvaig, 1996).

A partir de ese momento es que comienza a concretarse la ocupación militar y colonización del Chaco y se materializan los profundos cambios en todos los aspectos de la vida de los pueblos indígenas, principalmente en las modalidades de uso de los recursos naturales y en la alimentación. Entre los múltiples fenómenos que produjeron estas transformaciones, entendemos en acuerdo con otros autores, que hay tres factores que fueron los más significativos: los ingenios, los criollos y las misiones (Arenas, 2003; Montani & Scarpa, 2016; Scarpa & Pacor, 2017). A esto, sumamos un apartado respecto de la influencia de las políticas públicas y los proyectos de desarrollo en la configuración de la alimentación actual.

4.2. Los ingenios, los criollos y las misiones

La conquista militar del territorio chaqueño fue parte de la política gubernamental destinada a integrar efectivamente esta área al resto de la Nación. La intención era modelar un país considerado "civilizado". En realidad, el interés primordial detrás de esta conquista era de naturaleza económica. Se buscaba incorporar a los indígenas como trabajadores en las actividades productivas impuestas en la zona (Gordillo, 2006).

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, la zona se convirtió en el centro de una industria azucarera que requería una gran cantidad de mano de obra principalmente para la

¹⁸ Según Arenas (2003), la familia extensa está compuesta por dos o más familias nucleares, subordinadas entre sí, son matrilocales e involucran por lo menos dos generaciones.

cosecha y pelado de la caña. Las familias indígenas de la zona comenzaron a migrar estacionalmente durante la época de producción de azúcar para trabajar en los ingenios, de mayo a noviembre en general. Este proceso migratorio estacional marcó el inicio de profundas transformaciones en el modo de producción cazador-recolector practicado hasta entonces por las familias indígenas. Estas transformaciones determinaron gradualmente su desarticulación como tal y su constitución como una forma productiva doméstica inserta en la dinámica del capitalismo regional y subordinada a ella (Gordillo, 1995). Se atribuye a las migraciones y al trabajo estacional en los ingenios la primera y principal introducción de alimentos externos en la dieta de los wichís (harina, azúcar, yerba, arroz, fideos y sal, entre otros) además de bienes manufacturados como armas, herramientas y ropas (Arenas, 2003).

Paralelamente, a principios del siglo XX, comenzaron a llegar a la zona grupos de colonos ganaderos, criollos, para aprovechar los pastizales. En 1904 se fundó la primera colonia, Colonia Buenaventura, en SVE. La instalación de los criollos en el territorio provocó un cambio profundo en el ambiente y en las formas de vida indígena: pérdida de sus espacios de caza y recolección por la presencia de alambrados, la transformación del monte y pastizales en peladares, el impedimento de realizar agricultura por ingreso del ganado a los cercos tradicionales y la contaminación de las fuentes de agua superficiales (Carrasco & Ramírez, 2020). Esto marca el comienzo de un largo proceso de conflictos entre ambos grupos y de reclamo de propiedad territorial por las familias indígenas de SVE al Estado argentino (Zimmerman & Carrasco, 2006). Como ya fue mencionado, este reclamo que formalmente comenzó en 1991 culminó en la sentencia de la CIDH a favor de la asociación indígena en 2020. Desde estos primeros contactos, los indígenas comienzan a trabajar como mano de obra, peones, en distintas labores en los predios criollos. Se afianza también la incorporación de alimentos externos a la dieta, y al gusto, ya que se usaban como medio de pago en la relación patrón-peón, especialmente, la carne vacuna que hasta ese entonces era desconocida (Arenas, 2003).

El reclutamiento para el trabajo en los ingenios era difícil en las bandas seminómadas en las que vivían los indígenas, que es la forma que les permitía realizar el mayor aprovechamiento de los recursos del monte y el río. En este sentido, una captación más ordenada y sistemática de la mano de obra requería necesariamente la sedentarización de

estos grupos. La llegada de la evangelización anglicana marcó un hito crucial en la historia de los grupos indígenas de la región. En primer lugar, muchos de estos grupos abandonaron su estilo de vida seminómada y se establecieron cerca de las misiones. Aunque las actividades tradicionales como la caza, la pesca y la recolección siguieron siendo fundamentales para su subsistencia diaria en la mayoría de las nuevas comunidades, los misioneros también promovieron el desarrollo de diferentes proyectos productivos, principalmente agrícolas, y la producción de artesanías destinadas a la venta (Gordillo, 1995).

A partir de la evangelización, es que comienza un proceso de descalificación y se consolida un desprestigio con el que se ha estigmatizado el consumo de alimentos tradicionales, principalmente la algarroba, y la realización de prácticas alimentarias asociadas que es considerada una de las causas principales que ha influido en el abandono gradual de las mismas (Scarpa & Pacor, 2017). La aloja, bebida alcohólica producida a partir de la fermentación de la algarroba, se preparaba y consumía anualmente en la celebración de fiestas para el establecimiento de alianzas y prácticas simbólicas importantes para los grupos (Arenas, 2003). Desde la colonización y fundamentalmente con la evangelización, en su objetivo de dominación de los grupos, necesariamente se tuvo que abordar despectivamente la recolección de algarroba y establecer la prohibición estricta de la preparación de la aloja para desarticular definitivamente las celebraciones (Carenzo & Quiroga, 2014). Esto no sucedió por ejemplo con la miel, que era un recurso de intercambio muy valorado en la época y, por lo tanto, no sufrió una estigmatización como la algarroba. La algarroba no se constituyó entonces como un bien con valor económico, a pesar del reconocimiento por parte de los colonizadores de su alto valor nutricional, ya que era asociado a una de las prácticas sociales más fuertes de los grupos que se buscaba desestructurar y dominar (Rosenzvaig, 1996).

La migración hacia los ingenios se sostuvo hasta la década del 1960 cuando se mecaniza la industria. La retirada de los ingenios en la explotación del trabajo indígena creó un vacío que gradualmente comenzó a ser ocupado por otros sectores económicos como el agrícola, comercial y forestal, entre otros (Gordillo, 1995). El cese de la migración hacia los ingenios y posteriormente la retirada de los misioneros, produjo y profundizó un deterioro relativo de las condiciones de reproducción social de las comunidades indígenas que se evidencia en la condición de pobreza que persiste hasta hoy.

4.3. Las políticas públicas y los proyectos de desarrollo

Además de los cambios ambientales y socioculturales mencionados, las políticas públicas implementadas desde mediados del siglo XX han tenido un impacto significativo en la zona. En los años sesenta, en el marco de la teoría de la dependencia económica, varios países latinoamericanos adoptaron políticas dirigidas a la población indígena, percibida como “atrasada” (Carrasco & Ramírez, 2020). Estas políticas, centradas en lo económico, buscaron transformar a los cazadores-recolectores en agricultores de subsistencia subordinados a la lógica económica capitalista.

A partir de la década del ochenta, comienzan a implementarse políticas de compensación de “déficits alimentarios” a nivel nacional como, por ejemplo, el Programa Alimentario Nacional (PAN) que alcanzó las comunidades en SVE. A esto se suma toda una serie de políticas de asistencia social: pensiones por invalidez, jubilatorias, asignación universal por hijo, madre de siete hijos, tarjeta alimentar, entre otras. Son, en la mayoría de los casos, la principal fuente de ingresos monetarios por parte de las familias indígenas de la zona. El diseño de estas políticas, a lo largo del tiempo, coincide en una concepción de la problemática alimentaria como un problema de acceso a los alimentos. Por lo tanto, actúan sobre los “síntomas de la desigualdad social” y atienden una emergencia que resulta permanente. Sin embargo, también se considera que estas políticas alimentarias reconfiguran prácticas y definen el universo de alimentos posibles (Sordini, 2022). En el territorio de estudio, esto significó una masiva incorporación de alimentos industrializados a la dieta que se da paralelamente al abandono de alimentos tradicionales como la algarroba. Se consolida así una mayor dependencia del mercado para garantizar la reproducción social de las familias que trae aparejada la creciente homogeneización y empobrecimiento del patrón alimentario que se observa actualmente¹⁹ (Carenzo & Quiroga, 2014).

Además de las políticas estatales, es relevante la presencia e intervención de organismos no gubernamentales (ONGs) y de cooperación internacional que aparecen en la

¹⁹ La dieta actual de las familias indígenas de la zona, en términos generales, consiste en una comida principal al día: un “guiso” con cebolla, papa, zanahoria, tomate concentrado, arroz o fideos y carne o pollo si es posible adquirirla. Esto se complementa con mate o té con azúcar y pan o tortillas de harina y grasa en otros momentos del día. Según la época del año y la ubicación de la comunidad, más o menos cerca del río, se suman a la dieta (también de manera complementaria) algunos alimentos tradicionales como pescado, carnes de animales del monte, miel y frutos provenientes de la recolección.

escena a partir de la retirada de las misiones. Estos han promovido una variedad de programas y proyectos que buscan el desarrollo económico de las comunidades mediante la generación de ingresos monetarios. Las propuestas se centran en fomentar la producción y comercialización de ciertos bienes y productos locales, principalmente artesanías y alimentos. Se orientan a la incorporación de las familias a un mercado capitalista, aun buscando el reconocimiento de su identidad diferenciada (Carenzo, 2007; Carrasco & Ramírez, 2020). A pesar de algunos pequeños avances, las limitaciones estructurales para integrarse en los mercados locales y regionales suelen obstaculizar el crecimiento y consolidación de las iniciativas y emprendimientos (Braticevic, 2010).

Esto se evidencia más fuertemente en las últimas décadas en las que se ha incrementado el interés por las producciones locales de este tipo de territorios. Proviene en general de grupos de consumidores de alto nivel adquisitivo que buscan incorporar en sus patrones de consumo diversos productos naturales obtenidos artesanalmente. Debido a esto, las agencias de desarrollo han comenzado a promover e implementar diferentes propuestas aplicadas a los procesos productivos artesanales orientados a satisfacer la demanda de estos consumidores (Carenzo, 2007). La producción de harina de algarroba es un ejemplo de esto. Estas intervenciones se realizan bajo un enfoque de desarrollo territorial en relación con la revalorización de las prácticas alimentarias tradicionales, la cultura indígena y las “identidades territoriales” y toman como su principal justificación, la problemática alimentaria y las estadísticas de pobreza de las comunidades. En este sentido, la producción de artesanías o alimentos se orienta a un mercado “de nicho” que requiere una diferenciación de los productos, elevada calidad y mayor escala²⁰ por lo que el acompañamiento técnico y la intervención en los procesos productivos tradicionales es fundamental para poder suplir la demanda. Según Carenzo (2007), “la valoración de *lo local* por parte del mercado implica una versión ideológica de la diversidad cultural que oculta las relaciones de desigualdad y dominación que constituyen los procesos identitarios de los pueblos indígenas en la actualidad” (p. 140).

Más allá de lo similar en los enfoques y acciones de intervención orientadas a comunidades indígenas de la región del Chaco argentino, el territorio de SVE tiene un “foco”

²⁰ Se refiere a producir localmente y bajo las formas descriptas, un mayor volumen al actual.

especial debido al caso ante la CIDH y, por lo tanto, ha sido objeto de mayor interés por parte de las diferentes agencias de desarrollo. Además, a partir de la sentencia que demanda al Estado argentino garantizar y reparar los derechos violados, se han planteado una multiplicidad de iniciativas de todas las dependencias estatales²¹ que no necesariamente se dieron en los otros territorios. Es por esto que resulta interesante abordar la problemática alimentaria, en relación a intervenciones de desarrollo en un territorio puntual que ha sido proporcionalmente más intervenido que otros, pero donde se sigue evidenciando de manera muy clara la problemática.

Este marco histórico en el que se evidencian los diferentes enfoques desde los cuales se interviene en el territorio, desde organismos gubernamentales y no gubernamentales, y los cambios asociados a la alimentación, permite analizar un caso particular sin perder de vista las dimensiones estructurales sobre las cuales se desarrolla.

²¹ Esto se puede observar claramente en el detalle de las propuestas de los diferentes organismos estatales en el Plan de Cumplimiento de Sentencia que fue mencionado previamente.

5. La comunidad, la algarroba y el molino

En esta sección se describe en detalle el referencial empírico seleccionado y se presentan los resultados correspondientes al proceso de organización y relacionamiento de los miembros de la comunidad en torno al molino a partir de su llegada.

5.1. Descripción del referencial empírico

La comunidad Larguero está ubicada 45 km al sureste de SVE y está compuesta por 13 grupos familiares del pueblo wichí, aproximadamente 90 personas (Figura 3). En promedio las familias tienen unos 5 niños y mayoritariamente son parejas jóvenes, menores a 30 años. Las familias se trasladaron, por decisión propia, en el año 2014, al asentamiento actual desde la comunidad Vertientes de la Costa ubicada a 8 km de Larguero.

Figura 4: *Comunidad Larguero*



Nota. Registro fotográfico propio (tomada el 18/11/2023)

Las familias desarrollan una multiplicidad de estrategias de uso tradicional de los recursos como la caza de animales de monte, la pesca, recolección de frutos silvestres, como

la algarroba, recolección de miel y agricultura. Esto se complementa con otras estrategias no tradicionales como, la cría de animales menores (cabras y gallinas), la venta de artesanías y de madera, empleos ocasionales (“changas”) y en menor medida, empleo fijo en instituciones públicas u ONGs.

A esto se suman los ingresos obtenidos a partir de pensiones y asistencia social²² que es la principal forma de acceso al dinero por parte de la mayoría de las familias. Mensualmente se realiza el pago de estas pensiones en Misión La Paz, un asentamiento ubicado a 22 km de Larguero. En esa jornada, localmente denominada “el cobro” se realiza una feria donde un grupo diverso de comerciantes de la zona arman puestos para vender e intercambiar alimentos, insumos, ropa, juguetes, entre otros, y se considera un evento social donde asisten la mayoría de las familias de las comunidades aledañas.

La comunidad construyó una iglesia evangélica donde se realizan misas y reuniones diarias y donde también funciona durante el día un anexo escolar de la Escuela de Aguas Verdes, ubicada a 5 km de Larguero. Allí asisten niños y niñas menores de 12 años, aproximadamente 30, donde reciben por la mañana una educación poligrado.

La comunidad cuenta con una perforación profunda para suministro de agua y una red de distribución que abarca todas las viviendas. También dispone de acceso a electricidad, aunque carece de servicios de internet y telefonía. En cuanto a servicios de salud y educación, el puesto de salud más cercano y la escuela secundaria están en la localidad de Misión La Paz.

A partir de 2015, 11 hombres recolectores de miel silvestre de la comunidad conforman un grupo que se denomina “Tsawotaj” (miel de abejas silvestres, en lengua wichí). El grupo comenzó a trabajar de manera colaborativa en la producción y comercialización de miel a los fines de revalorizar el producto, explorar nuevos canales de comercialización y obtener mejores precios que los ofrecidos en el mercado local. El principal promotor de esta iniciativa fue el técnico miembro de la comunidad. Desde 2018, se suma al proyecto la

²² Asignación Universal por Hijo, Tarjeta Alimentar, pensiones por discapacidad y jubilatorias, según cada caso.

fundación internacional Slow Food²³, con recursos del Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA), para brindar apoyo técnico, económico y comercial al grupo²⁴.

En el año 2019, con el grupo de recolectores de miel ya consolidado y fortalecido, surge la propuesta desde Slow Food de desarrollar alguna iniciativa para “incluir” a las mujeres de la comunidad, que no estaban agrupadas, como forma de ampliar los objetivos iniciales del proyecto. Dado que la actividad de recolección de miel es principalmente realizada por hombres, desde Slow Food surge el interés de buscar y ofrecer oportunidades de participación a las mujeres de la comunidad en alguna iniciativa similar. Una de las principales actividades que realizan las mujeres del pueblo wichí es la recolección de frutos del monte, como la algarroba, que sigue siendo fundamental en la dieta de muchas familias de la región, a pesar del gradual abandono de las prácticas vinculadas a estos alimentos (Arenas, 2003; Suárez, 2014). A partir de esta premisa general, es que se decide desde Slow Food, con un remanente de dinero del proyecto de la miel, adquirir un molino eléctrico (Figura 4) para moler algarroba como una forma de agregar valor al fruto y que las mujeres puedan comercializarlo de manera agrupada.

²³ Slow Food es un movimiento global de grupos y activistas locales que se originó en Italia en 1986 cuya entidad jurídica coordinadora es la Fundación Slow Food. Actualmente, está presente en más de 160 países y ejecuta una variedad de iniciativas orientadas a la promoción de sistemas sustentables de producción de alimentos. Más información disponible en: <https://www.slowfood.com/es/> (acceso el 21/05/2024).

²⁴ A partir de este proceso y del grupo de recolectores de miel, se conformó el “Baluarte de Miel Silvestre del Pueblo Wichí”. Los Baluartes de Slow Food son proyectos desarrollados en alianza entre productores, organizaciones, consumidores y Slow Food para la promoción de la producción de alimentos “buenos, limpios y justos”. La historia y detalle de la conformación de este Baluarte se encuentra en: https://pulperiaquilapan.com/wp-content/uploads/2021/04/baluarte-miele_wichi-Argentina.pdf (acceso el 23/05/2024)

Figura 5: Molino eléctrico TEKNE 400 de la comunidad Larguero



Nota. Registro fotográfico propio (tomada el 18/11/2023)

Particularmente, esto se vincula a otro proyecto que Slow Food promueve desde 2014 en el Chaco formoseño con una asociación de mujeres indígenas, Asociación Hinaj, en la puesta en valor y aprovechamiento de frutos del monte, entre ellos, la algarroba. En el departamento Ramón Lista de la provincia de Formosa, ubicado a menos de 100 km de Larguero, se instaló y funciona una planta de producción de harina de algarroba²⁵. Las mujeres de las diferentes comunidades formoseñas recolectan algarroba, se la venden a la asociación y se procesa en conjunto para la venta en el mercado interno, pero con vistas a la exportación²⁶. La iniciativa de Slow Food con la algarroba en Larguero tenía este antecedente y como objetivo, la vinculación entre las mujeres de los dos procesos. Sin embargo, en un primer momento debido a la pandemia COVID-19 y las restricciones de movilidad asociadas, Slow Food no brindó acompañamiento técnico para implementar la propuesta en Larguero²⁷. Tampoco se realizó otro acercamiento cuando finalizaron las restricciones. En este sentido, podría haber sucedido que, como en otros casos, los artefactos permanecieran sin uso, o que su utilización fuese parcial o eventual (Richard et al., 2021). Sin embargo, lejos de quedar en desuso, en Larguero se desarrollaron dinámicas organizativas para la utilización del molino generando algunos resultados que se analizarán en este trabajo. Antes de adentrarse en el proceso organizativo en torno al molino, es importante realizar algunas aclaraciones respecto de las prácticas vinculadas a la algarroba.

5.2. La algarroba y sus prácticas asociadas

El algarrobo blanco (*Prosopis alba*) en la región chaqueña es apreciado por diversas cualidades, pero principalmente por su abundante fructificación que se da en el verano y cuyos frutos son uno de los elementos clave que dan forma al patrón alimentario de las poblaciones que allí habitan. La denominación algarrobo, una derivación lingüística de “el árbol”, refleja la importancia para los pueblos de la región que distingue a esta especie de otras forestales presentes en el bosque nativo (Arenas, 2003; Torres & Santoni, 1999). Los

²⁵ El proceso de la planta de algarroba en Formosa se puede conocer con mayor detalle en: <https://www.argentina.gob.ar/inti/pymes-exportan/alimentos-y-bebidas/edicion-18-diciembre-2021/asociacion-hinaj-una-harina-de> (acceso el 24/05/2024)

²⁶ La historia y descripción del Baluarte “Frutos Silvestres del Gran Chaco” se encuentra en: <https://gran-chaco.org/wp-content/uploads/2019/08/RECETARIO-FRUTOS-DEL-MONTE.pdf> (acceso el 23/05/2024)

²⁷ Esta justificación se brindó en un estudio sobre los Baluartes de Slow Food mencionados (página 5): <https://lac-conocimientos-sstc.ifad.org/documents/262275/2644b347-d1c3-04e8-4491-bde410e93e8c> (acceso el 23/05/2024)

frutos son vainas de color amarillento o castaño de sabor dulce que localmente se denominan algarroba (Figura 5) y tienen alto contenido de azúcares e importante valor nutricional (Mom, 2012).

Figura 6: *Vainas de algarroba*



Nota. Registro fotográfico propio (tomada el 18/11/2023)

La fructificación de los algarrobos se da a comienzo del mes de noviembre o diciembre. Las mujeres salen en grupo a las zonas de algarrobos y recolectan los frutos ya maduros del suelo o con un instrumento confeccionado con un palo de madera largo y un gancho atado en la punta para sacudir el árbol y que caigan más frutos (Figura 6). De estos, se seleccionan los que son más dulces y se descartan los que no son tan gustosos. Se cargan en bolsas de arpillera o en bolsas de confección propia (*sichet*, en lengua wichí) que se cargan en la cabeza. La actividad la realizan las mujeres en general acompañadas por sus hijas e hijos, que asisten en la recolección (Figura 7).

Figura 7: *Recolección de algarroba en una zona aledaña a la comunidad Larguero*



Nota. Registro fotográfico propio (tomada el 06/11/2020)

Esta práctica se repite diariamente hasta las primeras lluvias, que produce que los frutos que están en el piso entren en descomposición y, por lo tanto, marca el final de la época de algarroba.

Figura 8: *Mujeres de la comunidad Larguero durante la recolección de algarroba*



Nota. Registro fotográfico propio (tomada el 06/11/2020)

La algarroba se almacena en tanques o en bolsas en las casas luego de la recolección y se consume en diferentes preparaciones que se pueden sintetizar del siguiente modo (Arenas, 2003):

- a) Fruto fresco: durante la recolección, se consumen directamente del árbol y luego, cuando están almacenados en las casas, se comen directamente de los recipientes o bolsas en cualquier momento del día en forma de refrigerio.
- b) Harina: las vainas secadas al sol se muelen obteniéndose, de acuerdo a la intensidad de la molienda, diferentes grados de refinamiento de la harina (Figura 8) (Capparelli, 2007). La molienda se realiza utilizando diferentes tipos de morteros de confección propia a partir de maderas de árboles locales para el cuenco, algarrobo blanco o quebracho colorado, y para el pisón, palo santo. Los morteros se fabrican y utilizan a nivel familiar y siguen representando la principal tecnología de molienda para este tipo de frutos, aunque demanda mucho tiempo y esfuerzo físico por parte de las mujeres.
- c) Panes o bolas: La harina se tamiza para separar las semillas, que se remojan y sorben. El polvo se humedece y se moldea en panes o bolas, que se secan al sol y se endurecen.
- d) Añapa: se muelen vainas con mortero y se mezclan los pedazos con agua en un recipiente. El consumidor extrae manojos de esta mezcla, succionando el jugo y devolviendo la masa al agua. Se suele combinar diferentes tipos de frutos o especies para mejorar el sabor.

Figura 9: *Harina de algarroba embolsada*



Nota. Registro fotográfico propio (tomada el 21/11/2023)

La conservación de la algarroba se puede realizar de diferentes maneras: como vainas secas, harina embolsada o en forma de panes o bolas. Actualmente, la forma más común de almacenamiento es mantenerlas como vainas secas en bolsas o tanques. Tradicionalmente, la algarroba se almacenaba en trojas, construcciones de palo específicamente diseñadas para el almacenamiento de estos frutos para la época del invierno y de mayor escasez de alimentos. La algarroba se mezclaba con ciertas hierbas específicas para evitar la proliferación de

insectos que echan a perder el fruto. Actualmente, esta práctica se ha dejado de realizar. Algunas familias eligen almacenarla en forma de panes o harina, ya que esto reduce el riesgo de ataques de insectos, aunque en general se tiende a preparar la harina para consumo inmediato.

5.3. La llegada del molino

Para conocer y poder comprender mejor el proceso de organización y relacionamiento en torno al molino, se comenzó por indagar respecto al surgimiento de la idea de adquirirlo desde la perspectiva de los miembros de la comunidad.

Las percepciones de las entrevistadas varían en cuanto a cómo surgió la idea de adquirir el molino. En su mayoría desconocen quién lo compró o cómo surgió la iniciativa, salvo dos familias que reconocieron a los técnicos de Slow Food, nombrados "la gente de la miel", como quienes lo trajeron en respuesta al pedido de "las mujeres de la comunidad". Esta demanda se relacionaba con el interés de facilitar el arduo trabajo de molienda manual y la oportunidad de comercializar la harina de algarroba, así como "los hombres venden la miel". No se pudo corroborar esta afirmación con el resto de las mujeres. A su vez, ninguna de las entrevistadas pudo precisar la fecha o época en la cual llegó el molino.

En base a estas respuestas y analizándolas desde la perspectiva de la trayectoria alimentaria, la llegada del molino no puede entenderse como un hito en sí mismo sino un acontecimiento silencioso o un cambio imperceptible. Su llegada no fue relevante en ese momento ni generó una ruptura puntual o instantánea en las prácticas vinculadas a la algarroba ni en la concepción de la misma por parte de los miembros de la comunidad. Estos hechos necesitan ser analizados con mayor profundidad para poder identificar los hitos o momentos significativos en la trayectoria.

Respecto a la primera experiencia utilizando el molino, la mayoría de las mujeres expresaron sentir miedo al verlo funcionar por primera vez. Coincidieron en que al principio les intimidaba su uso, especialmente por el miedo a la "corriente" eléctrica y al polvo y semillas que saltan durante la operación. No se pudo determinar cuándo fue o en qué escenario se dio esta primera ocasión. Algunas recuerdan una capacitación brindada por las técnicas de Slow Food y otras hicieron referencia a otra del equipo de la AER SVE. Esto último efectivamente sucedió en noviembre de 2020 en donde la autora de este trabajo y dos

técnicas del equipo de esa agencia desarrollaron dos talleres de recolección, secado y molienda de algarroba con las mujeres de la comunidad. Lo común en todas las respuestas de las mujeres entrevistadas fue que comenzaron efectivamente a utilizar el molino luego de que una de ellas se animó a utilizarlo y compartir, con el resto, el funcionamiento en su idioma. A partir de la enseñanza de esta mujer wichí, se sintieron más seguras y capaces de manejarlo. Es así que se evidencia la importancia del rol de la mujer en las prácticas vinculadas a la algarroba, incluso en torno a un artefacto externo, pero directamente relacionado. Todas concluyeron que la manipulación del molino no resultaba difícil una vez superado este primer temor. Esta expresión de miedo al uso debe analizarse a la par de la indiferencia con la que se percibió la llegada del molino. Este miedo inicial manifestado respecto al uso del artefacto evidencia una primera disrupción a partir de su llegada y una percepción muy clara, sentida y compartida por parte de las mujeres. Se relativiza en la trayectoria el momento de la llegada del molino, en relación con la primera vinculación con el mismo, ya que esto último se da sólo a partir de que pudo superarse en conjunto ese miedo inicial. Una joven pareja entrevistada compartió el siguiente testimonio en relación a esta situación. Cabe aclarar, que a lo largo del trabajo, se mantendrá el anonimato de los entrevistados a través del uso de seudónimos.

“Dice que tenía miedo al principio, pero después se ha ido acostumbrando. Creo que la chica de Larguero, Haydee, era la que más sabía cómo usarla y la que más se animó a enseñarle a las otras mujeres. Ella sola manejaba para las otras mujeres y después se iban animando más mujeres.” (Raul y Silvia, 28/11/23, comunicación personal)

Es importante destacar que esto fue posible gracias a la intervención de una de las mujeres de la comunidad, que pudo transmitir en su idioma y demostrar, el funcionamiento del nuevo artefacto. No se alcanzó a profundizar este proceso de intercambio como instancia de aprendizaje, pero sí se entiende que esta fue la ocasión, y no las capacitaciones externas mencionadas, la que marcó la superación del temor y la posibilidad de comenzar la vinculación con el molino.

5.4. La organización en torno al molino

A partir de este primer uso, se desarrolló una dinámica organizativa para la utilización del molino sin intervención de agentes externos que continúa hasta la actualidad. A nivel comunitario, no se estableció un proceso de toma de decisiones conjuntas para acordar o reglamentar el uso del molino aunque de manera tácita, las familias interesadas llegaron a un acuerdo para su utilización. El molino no está ubicado en un lugar fijo, sino que circula en los hogares de las familias que deseen utilizarlo. Cuando una familia tiene algarroba seca, lista para moler, identifica qué hogar²⁸ tiene el molino en ese momento y lo solicita para su uso a esa familia que lo tiene momentáneamente en custodia, producto de haberlo utilizado por última vez. Si ya se ha terminado de usar en esa casa, la familia interesada puede retirarlo y llevarlo hasta su casa donde lo usa hasta que otra familia lo solicite. Esta rotación suele durar entre uno y dos días en cada casa. Algunas familias utilizan un carrito para trasladarlo o se organizan entre los miembros de cada familia para acarrearlo. Las mujeres, de manera intrafamiliar, se organizan para recolectar y secar la algarroba antes de molerla siguiendo la forma tradicional. La frecuencia de recolección y el uso del molino varía según cada familia, al igual que el destino de la harina producida. Ambos aspectos se analizarán en la próxima sección.

Esta forma de uso del molino se corresponde en gran medida con la forma tradicional de organizarse para la molienda de la harina con mortero que se realiza a nivel familiar en cada casa (Arenas, 2003). En este sentido, la incorporación del molino como tecnología de molienda se dio de manera fluida y no disruptiva respecto de las formas existentes y conocidas de las prácticas vinculadas a la algarroba. No se han identificado ni expresado situaciones de conflicto respecto a esta dinámica organizativa. Hasta la fecha de realización del trabajo de campo, en noviembre de 2023, aún hay 4 familias de un total de 13 que no utilizaron el molino. Estas familias no usuarias se han asentado en la comunidad con posterioridad a la llegada de este artefacto y aunque expresaron interés de utilizarlo aún no lo solicitaron. Las familias manifestaron que el molino es “de la comunidad” y que está disponible para que cualquiera de sus integrantes pueda utilizarlo. Ha sido solicitado por personas externas, en algunas ocasiones, y se les denegó el uso a partir de esta justificación. Hasta el momento, el molino ha sido utilizado casi exclusivamente por las familias de la

²⁸ La distancia entre las casas de las familias es entre los 30 a los 100 metros.

comunidad Larguero, salvo un miembro del grupo de recolectores de miel de la comunidad vecina Vertientes de la Costa que pidió permiso al cacique y realiza viajes cada temporada para usarlo²⁹.

La llegada del molino, que representó inicialmente un acontecimiento silencioso, se resignifica a partir de la vinculación efectiva de los miembros de la comunidad con el artefacto. En este sentido, la vinculación de la comunidad con el molino a través del ejercicio de dinámicas de uso particularmente definidas y sostenibles en el tiempo, es lo que se considera el momento significativo dentro de la trayectoria alimentaria. Respecto al proceso organizativo, se destaca la importancia de estas dinámicas de uso que difieren de las formas organizativas centralizadas que en general predominan cuando se implementan proyectos alrededor de artefactos “comunitarios”. Estas formas implican un modelo establecido para la utilización del artefacto y una estructura jerarquizada de distribución de responsabilidades y autoridad. En ese sentido, justamente, la otra experiencia promovida por Slow Food en Formosa y sobre la cual surge esta iniciativa sigue esta otra modalidad de organización. No es la intención de este trabajo valorar estas estructuras organizativas pero sí destacar que, en este caso, entendemos que la sostenibilidad en el uso y la posibilidad de visibilizar sus efectos es debido a esta dinámica organizativa no disruptiva basada en la manera tradicional de organización comunitaria alrededor de la algarroba. En este caso particular, no hubo una imposición por parte de agentes externos, como los técnicos de la AER SVE o Slow Food, por ejemplo, de una estructura organizativa a partir de la cual usar el molino, como suele ser en otros casos. En lo que respecta a la intervención en el proceso, desde el equipo de la AER SVE solo se brindó la demostración en el uso del artefacto y algunas consideraciones a tener en cuenta para su mantenimiento pero no se intentó intervenir sobre la gestión posterior del molino.

La llegada del molino y la definición implícita de que es un molino “comunitario” no puede plantearse como un punto de partida. El artefacto en principio es sólo un bien de propiedad comunitaria pero su funcionamiento es producto de la construcción y el desarrollo

²⁹ La dinámica en este caso es la siguiente: el hombre va un día a Larguero a consultarle al cacique si está disponible la máquina para su uso. Si es así, vuelve al otro día por la mañana en moto con su esposa llevando dos bolsas de algarroba para moler. Utilizan el molino en la casa del cacique, vuelven a su casa a dejar las bolsas de harina y retornan a Larguero con otras dos bolsas de algarroba para moler. Esa secuencia de dos viajes diarios la repiten a lo largo de la temporada.

de este proceso organizativo por parte de los miembros de la comunidad. Lo colectivo, no es una propiedad intrínseca del artefacto (Vercelli & Thomas, 2008). En el marco de la trayectoria alimentaria analizada, la atribución de sentidos que los miembros de la comunidad le confieren al molino y resulta en su funcionamiento, es lo que se reconoce como parte del hito. A partir de la observación del equipo técnico de SVE, en los años siguientes a la capacitación brindada, sumada a algunos comentarios del técnico de la comunidad, se concluyó en ese colectivo de intervención que: “el molino viene funcionando bien en Larguero, anda solo”. A partir de esta afirmación, fue que se decidió formular el proyecto para adquirir y distribuir 8 molinos más en otras comunidades. El análisis realizado en este trabajo permite visibilizar que ese “funcionamiento” es el resultado de un proceso organizativo propio de la comunidad para la utilización del molino. La interpretación de que el molino “anda solo” se relaciona al acoplamiento de estas dinámicas organizativas a formas ya conocidas en relación a la algarroba que no fueron impuestas ni necesitaron de la intervención de otros agentes para su desarrollo. Sin embargo, en estos términos el hecho de que el molino funcionó en Larguero no es directamente extrapolable a otros casos, donde su funcionamiento será el resultado situado de los diversos procesos que se generen en ese lugar por parte de los grupos sociales que allí habiten. Se retornará sobre este punto más adelante.

La llegada del molino, percibida inicialmente de manera indiferente, cobra sentido en el momento en que se hace uso efectivo del mismo. Si se observa únicamente la llegada del molino de manera puntual no puede visibilizarse en primera instancia este hito ni sus efectos asociados que se presentan en la siguiente sección.

6. Los efectos del molino

En esta sección, se exponen y analizan los resultados de la investigación sobre los efectos del molino en la alimentación de las familias de la comunidad Larguero. Se presentan, para mayor facilidad de comprensión, según cuatro ejes relacionados a las prácticas vinculadas a la algarroba: recolección, producción y consumo, comercialización y conservación. Dentro de cada eje, se indagaron los usos y destinos de la harina de algarroba, así como los cambios evidenciados a partir de la utilización del molino, que se traducirán conceptualmente a partir de la perspectiva de la trayectoria alimentaria.

6.1. Recolección

En primer lugar, se indagó respecto a la práctica de la recolección de algarroba desde que llegó el molino. Todas las familias afirmaron que desde la incorporación del molino han recolectado más algarroba y/o aumentaron la frecuencia de las salidas de recolección. Sin embargo, no se pudo establecer una línea de base cuantitativa de la frecuencia o cantidad de recolección antes del molino, ni en los años siguientes. Esto se debería a tres factores: primero, la dificultad en indagar y poder establecer temporalidades según la forma occidental de entender y registrar las épocas del año, así como las diferencias entre distintos años, que no son las mismas que las de la población wichí (Arenas, 2003). Por otro lado, a que la fructificación de los algarrobos y por lo tanto, su productividad, depende de variables climáticas como temperatura y cantidad de precipitaciones. Consecuentemente, la determinación de cantidades recolectadas también depende de la disponibilidad anual de producción (Mom, 2012). A esto se suma que, aunque cada familia tiene identificadas zonas de recolección cercanas y los algarrobos que producen mayor cantidad o los frutos más dulces, estas zonas van cambiando y en consecuencia la distancia a las viviendas. Cada año se abandonan algunas zonas y se descubren otras nuevas, lo que introduce otra variable que dificulta establecer una línea de base para determinar los cambios en la recolección antes y después del molino.

Por lo tanto, aunque todas las familias coinciden en el aumento de la recolección desde la llegada del molino, no puede ser considerado como un efecto directo del mismo bajo los alcances de este análisis. Sin embargo, de manera preliminar, podría indicar un acontecimiento o cambio silencioso en la trayectoria alimentaria de la algarroba. En las

entrevistas se percibió una afirmación muy clara, además de unánime, a la pregunta planteada por lo que se considera importante tenerlo en cuenta para futuros estudios. Esta percepción colectiva puede corroborarse profundizando el estudio para medir la cantidad y frecuencia de recolección en relación con la cantidad producida por los Algarrobos de los cuales recolectan.

6.2. Producción y consumo

La harina producida con el molino se utilizó en las mismas preparaciones que la harina elaborada manualmente con mortero, sin diferencias en sabor o aplicaciones. Las dos formas de consumo señaladas fueron la "añapa" y como "bolitas", que se arman manualmente mezclando la harina con un poco de agua. Ninguna familia empleó la harina en preparaciones cocidas, aunque manifestaron interés en conocer y aprender nuevas recetas. La mayoría de las familias tiene mortero y continúa usándolo para la producción cotidiana de harina, cuando es poca cantidad y para el consumo de ese día, además de la utilización del molino para producir mayores cantidades. Se manifestó una valoración positiva del artefacto en todos los casos. Esto se relaciona con dos factores principales: la considerable reducción del tiempo de molienda y el menor esfuerzo físico respecto al uso del mortero. La valoración positiva del artefacto en estos términos se manifestó por parte de tres grupos: los usuarios, los no usuarios de la comunidad y los no usuarios externos a la comunidad. Este último grupo consiste principalmente en familiares de los miembros de la comunidad Larguero y miembros de comunidades cercanas que tomaron conocimiento de la presencia del artefacto y manifestaron interés en la utilización del mismo por los factores expuestos.

Con respecto al consumo de la harina todas las familias han afirmado que desde la incorporación del molino aumentó el consumo familiar de harina aunque no hayan cambiado las formas de consumo ni las preparaciones. Esto se dio especialmente entre los niños. Justamente, los entrevistados manifestaron que una limitación para conservar harina y otorgarle ese otro fin, es que "no dura porque los chicos la ven y se la comen". Uno de los testimonios analizados que refuerza esta idea es el de un varón adulto de la comunidad Larguero, cuya hija es usuaria del molino.

"Sí, porque como te digo con el molino comemos más, hemos juntado más y guardado más. Cuando ven la harina comen. La harina gusta más que la vaina. Les gusta mucho a los chicos." (Franco, 18/11/23, comunicación personal)

La mayor disponibilidad de harina en los hogares, a partir de la utilización del molino, se vincula directamente con el aumento en el consumo. El cual se realiza en cualquier momento del día y directamente desde los recipientes donde se almacena la harina, tipo refrigerio, de manera análoga al consumo del fruto maduro. El uso del molino, al facilitar el esfuerzo y el tiempo requerido para moler la algarroba, además de aumentar la capacidad de procesamiento, posibilita una mayor disponibilidad del alimento en las casas y, por lo tanto, incentiva su consumo. En esto nos aporta la perspectiva de Harris (1999) que indica que los alimentos preferidos son aquellos que presentan una relación práctica de costo-beneficio más favorable que otros, tanto en términos de nutrientes por unidad como en términos de esfuerzo por obtenerlos o prepararlos.

Al molino como artefacto tecnológico facilitador de la tarea se suma la dinámica organizativa generada que permite una plena disponibilidad y el acceso al mismo, como se ha analizado en la sección anterior. El hito en la trayectoria alimentaria es la vinculación de la comunidad con el molino a partir de dinámicas propias de organización que posibilita su uso y permite disponer de una mayor cantidad de harina en los hogares. Este hito se continúa en este primer efecto alimentario que es el mayor consumo de la harina de algarroba a nivel familiar. Esto no fue solo cuantitativo, sino que además, posibilitó identificar a la harina como la forma preferencial de consumo, especialmente entre los niños, de la algarroba respecto de la vaina madura. El efecto del molino en la alimentación visto desde la perspectiva de la trayectoria alimentaria se desdobra en términos cuantitativos, mayor consumo, pero también cualitativamente en la evidencia de una forma preferencial de consumo. La mayor valoración de la algarroba como alimento, en forma de harina frente a la vaina, se manifiesta a partir del hito y lo evidencia como tal. A partir de esto, se vuelve a destacar la potencia de esta perspectiva para evidenciar efectos que analizados de manera individual y puntual no logran transmitir la complejidad del fenómeno.

6.3. Comercialización

Las familias que utilizaron el molino han comercializado de manera particular parte de la harina producida. Para la comercialización, al igual que con el proceso organizativo, no se establecieron acuerdos previos entre familias para determinar precios, lugares de venta, formas o volúmenes de envasado. Incluso intrafamiliarmente, las formas de abordar la comercialización fueron diversas en los aspectos mencionados y cambiantes a lo largo del tiempo. Un aspecto en común es que la harina se vendió íntegramente dentro del territorio, en comunidades cercanas y frecuentadas por las familias de Larguero: Misión La Paz y Vertientes de la Costa, en el pueblo de SVE y en algunas ocasiones en el Chaco formoseño o la ciudad de Tartagal. La ocasión de venta era principalmente en el “cobro” que son las jornadas mensuales donde se pagan los planes sociales en las diferentes comunidades de la localidad y donde funciona la feria a la cual las familias de Larguero asisten mensualmente. Los compradores eran miembros de familias indígenas y criollas. Las mujeres fueron responsables de la comercialización en todos los casos. Después de la primera temporada de venta, hubo demanda de harina por parte de vecinos y familiares.

A partir de esta descripción es posible identificar varios aspectos para sumar al análisis. En primer lugar, cuando se indagó sobre las razones por las cuales comercializaban la harina, surgió como respuesta el concepto wichí de *isej* que no tiene una traducción literal al español, pero en este contexto se puede interpretar como “aprovechar (la harina) para poder adquirir otros elementos necesarios para la vida”. Se puede comprender más claramente este concepto a partir del testimonio de una mujer anciana de la comunidad Larguero en relación a la razón por la cual producir y comercializar la harina.

"Vendemos para comprar comida." (Elsa, 18/11/23, comunicación personal)

Este concepto resulta relevante porque permite visibilizar el segundo efecto del molino en la alimentación. Este efecto es indirecto dado que resulta de la utilización de la harina de algarroba como bien de cambio o venta que permite acceder a otros alimentos, a través del mercado, para el consumo familiar. Estos alimentos, en su mayoría industrializados, hoy representan la base fundamental de la alimentación a nivel familiar, además de ser los más valorados (Arenas, 2003; Scarpa & Pacor, 2017). A esto se refiere el concepto de *isej* empleado por las familias. La harina de algarroba, como bien de cambio, no es novedosa en la trayectoria de la algarroba, pero sí su resignificación como posibilidad de

acceso a los alimentos principales de la nueva dieta cotidiana a partir de la vinculación con el molino.

Por otra parte, se considera que la posibilidad de valorar la harina como un bien de cambio y su consecuente efecto indirecto en la alimentación, se corresponde con la posibilidad de venta o intercambio en un mercado local, accesible a todos los miembros de la comunidad. Estas formas de comercialización fueron definidas de modo familiar y según sus preferencias y conveniencias. Para este tipo de mercado, no es necesario realizar un proceso de preparación específico o realizar trabajo adicional para cumplir con normas de calidad o de presentación, lo cual, en muchos casos suele dificultar, obstaculizar o desincentivar la venta. Los lugares y canales de comercialización eran conocidos, accesibles y frecuentados, por las mujeres de la comunidad de manera regular y previa a la llegada del molino. Además, la dinámica de intercambio de productos, principalmente artesanías, para proveerse de otros ya se ejercitaba previamente. En este sentido, la harina como bien de cambio solo se acopla a una modalidad habitual de intercambio o venta, lo que posibilita en gran medida el efecto mencionado. Se ve aquí un paralelismo con el efecto directo en la alimentación, que se considera posible sólo a partir de la definición y ejercicio de dinámicas propias de organización para la utilización del molino que se acoplan a prácticas conocidas en relación a la molienda de algarroba. A diferencia de otras iniciativas similares, no son necesarios intermediarios o agentes externos para el desarrollo y sostenimiento del proceso de producción y comercialización. Este fue otro factor que tuvo en cuenta el equipo de la AER SVE en la definición del proyecto de los 8 molinos. Se valoró el hecho de no tener que destinar una gran cantidad de recursos humanos y tiempo al acompañamiento y sostenimiento de los procesos alrededor de los molinos.

Otro aspecto interesante a destacar respecto a la comercialización de la harina, además de la accesibilidad a un mercado conocido, es la evidencia de una elevada demanda local del producto. Esta demanda proviene de familias criollas e indígenas dentro del territorio. Como fue planteado, en las últimas décadas se ha potenciado la valoración de la harina de algarroba como producto comercial desde consumidores de alto poder adquisitivo y externos al territorio a partir de los cuales es que se comienzan a proponer e implementar las propuestas de desarrollo relacionadas, como la que surgió en Larguero (Carenzo, 2007).

La evidencia de una demanda local del producto, que sería necesario caracterizar más en detalle, permite aportar a la valoración y promoción de los mercados locales como otra posibilidad comercial para las comunidades del territorio, poniendo en cuestión además, el modelo de desarrollo que impulsa la iniciativa orientada a un mercado extra-territorial y de nicho.

Por último, a partir de la comercialización de la harina en el mercado local se puede visibilizar otro efecto del molino en la alimentación, esta vez, de las familias compradoras y consumidoras de la harina vendida. Esta hipótesis preliminar, para ser afirmada, requiere sumar las perspectivas de los consumidores, para poder analizar y traducir conceptualmente esta demanda del producto en el mercado local en términos de consumo y valorización en esas familias compradoras. Sin embargo, lo que se analiza a partir del hecho concreto de la compra y demanda local es que existe una continuidad en la valorización de la harina que trasciende la comunidad Larguero y que manifiesta una serie de acontecimientos que son parte de las trayectorias alimentarias de otras comunidades que sería importante poder reconstruir.

6.4. Conservación

Tradicionalmente, la forma preferencial de conservación de la algarroba era en forma de vaina por el esfuerzo asociado a la producción manual de la harina que fue mencionado. Sin embargo, en algunos casos se elegía conservar en forma de harina porque prevenía de mejor manera las posibles plagas y contaminaciones y así, duraba más en el tiempo (Arenas, 2003).

En este caso, la mayoría de las familias no llegó a almacenar o conservar la harina porque fue consumida o comercializada por completo durante la temporada. Solo en algunos casos puntuales y no todos los años, se acopió en bolsas, tachos, o en la forma de bolitas humedecidas. Sobre este punto, resulta clave el testimonio de un varón adulto de la comunidad Larguero respecto a la conservación.

"No la conservamos en forma de harina. Se busca mucho y se come entonces no queda. La harina gusta más que la algarroba, por eso no dura." (José, 18/11/2023, comunicación personal)

La incorporación del molino podría haber promovido, así como ocurrió con el consumo y la comercialización, la revitalización de la práctica de conservación de la harina de algarroba a partir de la facilitación en el trabajo de molienda. Esto hubiera significado otro efecto en la alimentación, por la posibilidad de consumo diferido en el tiempo. Sin embargo, en la trayectoria de la algarroba se han recuperado múltiples acontecimientos e hitos que permiten explicar el cambio en la preferencia e importancia de la conservación de la misma. La necesidad de conservar el fruto para los períodos de escasez de alimentos, tradicionalmente el invierno, ya no se considera indispensable debido a la disponibilidad plena, en el mercado, de alimentos industrializados que actualmente son la base fundamental de la alimentación familiar. La temporalidad o estacionalidad en términos de abundancia y escasez de alimentos ha cambiado, así como ha cambiado el orden de prioridad de la algarroba dentro de la alimentación diaria por los factores que se mencionaron oportunamente (Arenas, 2003). Nuevamente, la perspectiva de la trayectoria alimentaria de la algarroba permite explicar el “no-efecto” en la conservación, como una consecuencia de un hito de ruptura previo. En términos de las evaluaciones convencionales de la intervención, sin tomar en cuenta esta perspectiva, podría mal interpretarse hasta considerarse un objetivo incumplido que, al no poder ser comprendido de manera acabada, podría no tenerse en cuenta para el planteo de otras intervenciones.

7. Conclusiones y reflexiones finales

El objetivo principal de este trabajo ha sido identificar, describir y analizar los efectos en la trayectoria alimentaria de la algarroba a partir de la incorporación de un molino eléctrico para la producción de harina de algarroba en la comunidad wichi Larguero de la Provincia de Salta desde el año 2019 al 2023. Estos efectos se analizaron desde la perspectiva de las familias wichí y a partir del concepto de trayectoria alimentaria (Carenzo & Quiroga, 2014).

El molino fue adquirido y entregado a la comunidad, en el marco de un proyecto de desarrollo, que tenía como fin el agregado de valor a un alimento local para su comercialización de forma agrupada en mercados extra-locales. Al no acompañarse técnicamente la propuesta, las familias se vincularon con el artefacto a partir de la generación de una dinámica organizativa propia para la utilización del molino para la producción de harina que destinaron al consumo familiar, comercialización local y conservación.

La intención de este trabajo fue analizar el proceso de relacionamiento en torno al molino y sus efectos en la alimentación desde la perspectiva de la trayectoria alimentaria, identificando tanto hitos como acontecimientos silenciosos. En primer lugar, la llegada del molino a la comunidad se relativiza como hito ya que solo cobra sentido a partir de su vinculación efectiva con la comunidad. Su relevancia se desfasa en el tiempo y se materializa a partir de su funcionamiento, entendido como el resultado de un ejercicio de uso y gestión del artefacto por parte de los miembros de la comunidad (Vercelli & Thomas, 2008). Estas dinámicas, unifamiliares y sin restricciones para su acceso, se acoplaron a prácticas ya conocidas y realizadas habitualmente en torno a la algarroba y por lo tanto, resultaron sostenibles hasta la actualidad. Entonces, el momento significativo en la trayectoria no representa el momento puntual “llegada del molino” sino el proceso de relacionamiento de la comunidad con el molino. Lo que inicialmente llamó la atención del caso es, justamente, la manipulación y uso del molino sin intervención externa, posibilitando efectos en la alimentación como acontecimientos en la trayectoria. Cabe destacar, que la utilización del artefacto se posibilita a partir de la enseñanza de su funcionamiento en idioma wichí y por parte de una miembro de la comunidad. En este sentido, se relativizan las capacitaciones en español brindadas por equipos técnicos externos y a partir de otras formas de transmisión, lo

que queda evidenciado como un aspecto importante a tener en cuenta para las futuras intervenciones.

Se identificaron efectos directos e indirectos en la alimentación desde la incorporación del molino. Directamente, se observó un aumento en la disponibilidad y consumo de harina de algarroba en los hogares a partir del uso del molino. Indirectamente, la disponibilidad de harina permitió su uso para el intercambio o venta en mercados locales y así acceder a otros alimentos. Desde un punto de vista cualitativo, el aumento de la disponibilidad de harina de algarroba en las casas familiares contribuye a la mejora de la calidad nutricional en la alimentación y el ingreso generado por la venta de esta harina, o su intercambio, aumenta la cantidad de otros alimentos disponibles en los hogares. Esto permite, en principio, abordar dos de las múltiples dimensiones de la problemática alimentaria que dio origen a este trabajo que son la cantidad y la calidad alimentaria. En este sentido, y recuperando las hipótesis iniciales planteadas, se pudieron abordar y constatar algunos aspectos en relación con los efectos en las prácticas alimentarias vinculadas a la algarroba. Otros no pudieron ser comprobados pero quedan planteados en forma de preguntas para posibles futuras líneas de investigación.

En términos de trayectoria alimentaria, los efectos del molino no se corresponden únicamente con una mayor disponibilidad de la harina sino con la visibilización de dos aspectos importantes respecto a la representación que las familias tienen de la harina de algarroba: como la forma preferencial de consumo de la algarroba y como posibilidad de acceso a alimentos que actualmente son la base fundamental de la alimentación diaria familiar. Es así como se elige la harina por sobre la vaina de algarroba para consumo y para venta. El segundo aspecto además permite visibilizar las representaciones que tienen los miembros de la comunidad de su dieta actual. Incluso, la manifestación del interés de incorporar la harina en otras preparaciones más “modernas”, como tortas o budines, permite también visibilizar la valoración de “nuestros” alimentos y la representación de la harina de algarroba como alternativa comercial para obtener ingresos monetarios. Este resultado fue tenido en cuenta al momento de la implementación, por parte del equipo técnico, del proyecto de los 8 molinos, no así en la formulación. Se incorporó a la implementación de los proyectos una serie de talleres de cocina con harina de algarroba pero, además, la construcción de un

horno de barro familiar con materiales locales para posibilitar la cocción de estas preparaciones.

Otra cuestión interesante para destacar es el “no-efecto” en la conservación de la harina a partir de la vinculación con el molino. A pesar de la mayor disponibilidad de la harina no se decidió almacenarla para diferir su consumo y generar otro efecto alimentario. Esto responde a hitos pasados en la trayectoria que han modificado las temporalidades en términos de abundancia y escasez de alimentos y el lugar relativo en importancia de la algarroba en la alimentación familiar, por lo que no se elige ni considera necesario conservarla (Arenas, 2003). Esta perspectiva histórica permite visibilizar el cambio en las representaciones respecto a las temporalidades y valoraciones de los alimentos y sus repercusiones en las prácticas alimentarias. La generación de este efecto requeriría por lo tanto un trabajo específico con las familias en la resignificación de la práctica de conservación de harina en el contexto actual.

Desde la perspectiva de las intervenciones de desarrollo de ONGs se podría afirmar que no se cumplieron los objetivos iniciales relacionados a la conformación de una agrupación para venta conjunta, su formalización y la introducción del producto en mercados “de nicho” con una consecuente generación de ingresos monetarios a nivel familiar. El caso que se desarrolló en Larguero definitivamente no se condice con el proyecto vecino de Slow Food en Formosa, hacia donde se quería apuntar cuando se planteó la intervención. Sin embargo, la perspectiva teórica planteada en este trabajo permitió visibilizar otras dimensiones asociadas a la implementación de este proyecto que se consideran valiosas. La posibilidad de identificar las diferentes formas de representación social de la algarroba por parte de las familias y los procesos de valorización asociados se considera fundamental al momento del diseño e implementación de intervenciones que lo involucren. En coincidencia con Carengo y Quiroga (2014), se considera que esto implica trabajar con las familias la resignificación de las prácticas de producción y consumo de alimentos pero situadas en un contexto histórico y social dinámico. Incluso, se entiende que el análisis realizado en este trabajo, es aplicable a muchos otros alimentos y prácticas alimentarias tradicionales del pueblo wichí. Esta tarea no es sencilla pero sí necesaria si se quiere plantear mejor la intervención junto con estos pueblos en relación a la alimentación.

La perspectiva y resultados alcanzados en este trabajo aportan a repensar el abordaje de los equipos técnicos en relación a la promoción e intervención en prácticas de producción y consumo de alimentos para entenderlos como el resultado de una relación dinámica y cambiante de atribución de sentidos. En primer lugar, la importancia de poder identificar, reconocer y poner en valor las dinámicas propias de organización y gestión de los proyectos, a veces acontecimientos silenciosos, frente a los formatos convencionales que se suelen imponer desde los distintos modelos de desarrollo. Sin embargo, estas formas son únicas y puntuales para cada caso. La iniciativa que surgió desde el equipo técnico de la AER SVE de comprar y entregar más molinos en otras comunidades, a partir de haber observado que en Larguero el molino “funcionaba bien y solo”, se resignifica a la luz de los resultados de este análisis más exhaustivo del caso. El caso de Larguero mostró algunas particularidades que no necesariamente se dan en las otras comunidades y por lo tanto, solo la observación de que las familias se organizaron para usarlo todos estos años sin intervención externa no es garantía del funcionamiento del molino en otros casos. Un breve diagnóstico de las comunidades en términos de disponibilidad de algarroba cercana, distancia entre las casas y cantidad de familias para posibilitar la circulación del molino y la garantía de un mercado local con demanda del producto son algunos aspectos que podrían haberse tenido en cuenta a la hora de formular el proyecto. Sin embargo, los resultados de este trabajo también indican que no hay una “receta” a seguir cuando se plantean estas intervenciones sino que frente a procesos particulares surge el desafío de acompañarlos con la suficiente apertura y atención para poder identificar y dejar transitar los efectos inesperados a la vez que, activamente, se encuentren y construyan conjuntamente maneras para potenciarlos.

Por último, se considera que este trabajo abre una línea importante a tener en cuenta a la hora de la intervención que es la necesidad de poder identificar y visibilizar las relaciones de poder que subyacen bajo las formas de conocer e intervenir sobre la alimentación de los otros. Estas formas generan efectos imprevistos, como en este caso, a la vez que generan tensiones en las formas históricas relativas a cómo las personas conciben su alimentación (Pohl-Valero & Vargas Domínguez, 2021). Se destaca la importancia de seguir trabajando en diálogo con el sujeto, reconociéndolo, desde una postura abierta y crítica que nos incluya, ya que de diversas maneras todos formamos parte de la problemática alimentaria actual.

Referencias

- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida* (1.^a ed.). Lugar Editorial S. A.
- Arenas, P. (2003). *Etnografía y Alimentación entre los Toba-Ñachilamole#ek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)* (el autor).
- Braticevic, S. (2010). El papel de las ONG en proyectos de desarrollo en una formación social de fronteras. El caso del programa DIRLI en el oeste formoseño. *Intersecciones en Antropología*, 12, 135-146.
- Capparelli, A. (2007). Los productos alimenticios derivados de *Prosopis chilensis* (Mol.) Stuntz y *P. flexuosa* DC., Fabaceae, en la vida cotidiana de los habitantes del NOA y su paralelismo con el algarrobo europeo. *Kurtziana*, 33(1), 1-19.
- Carenzo, S. (2007). Territorio, identidades y consumo: Reflexiones en torno a la construcción de nuevos paradigmas en el desarrollo. *Cuadernos de Antropología Social*, 26, 125-143.
- Carenzo, S., & Quiroga, L. (2014). Prácticas y representaciones vinculadas a la producción y consumo de frutos de especies forestales del bosque nativo: Reflexiones a partir de la reconstrucción de las trayectorias sociales de la algarroba en chaco formoseño. *Papeles de trabajo*, 27, 16-51.
- Carrasco, M., & Ramírez, S. (2020). *Los pueblos indígenas y el derecho humano a la alimentación y al agua*. Facultad de Derecho - Universidad de Buenos Aires. <https://www.dspp.com.ar/wp-content/uploads/DSP-2001012-Debates-03.pdf>
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Friedmann, H. (2006). From Colonialism to Green Capitalism: Social Movements and Emergence of Food Regimes. En *Research in Rural Sociology and Development* (Vol. 11, pp. 227-264). Emerald (MCB UP). [https://doi.org/10.1016/S1057-1922\(05\)11009-9](https://doi.org/10.1016/S1057-1922(05)11009-9)
- Goffman, E. (1963). *Estigma: La identidad deteriorada* (2a edición). Amorrortu.
- González, Z. F., Font, A. J. Q., Ochoa, M. Y. M., Rodríguez, E. C., & Estrada, A. M. B. (2020). La malnutrición; problema de salud pública de escala mundial. *Multimed*, 24(1), 237-246.
- Gordillo, G. (1995). Después de los ingenios: La mecanización de la zafra saltojujeña y sus efectos sobre los indígenas del Chaco Centro-Occidental. *Desarrollo Económico*,

- 35(137), 105-126. <https://doi.org/10.2307/3467425>
- Gordillo, G. (2006). *En el Gran Chaco: Antropologías e historias*. Prometeo Libros.
- Guber, R. (2001). *La etnografía: Método, campo y reflexividad* (1. ed). Grupo Editorial Norma.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura* (1a ed., 7a reimp). Alianza.
- Hernández García, T., Rodríguez Zapata, M., & Giménez Pardo, C. (2017). La malnutrición un problema de salud global y el derecho a una alimentación adecuada. *Revista de Investigación y Educación en Ciencias de la Salud (RIECS)*, 2(1), 3-11. <https://doi.org/10.37536/RIECS.2017.2.1.29>
- Lapegna, P., Otero, G., & Simon Fraser University. (2016). Cultivos transgénicos en América Latina: Expropiación, valor negativo y Estado. *Estudios Críticos del Desarrollo*, 6(11), 19-43. <https://doi.org/10.35533/ecd.0611.pl.go>
- Mancinelli, G. (2023). Despojo territorial y transición alimentaria: Efectos en la socialización alimentaria de las infancias contemporáneas del pueblo wichí del Chaco salteño. *Revista de Sociología de la Educación-RASE*, 16(2), 136. <https://doi.org/10.7203/RASE.16.2.25891>
- Martínez, G. J. (2012). Actualidad y pasado del uso de plantas silvestres comestibles entre los tobos del impenetrable chaqueño. Reflexiones, discursos y prácticas en torno a la alimentación. En *Las manos en la masa: Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica* (pp. 47-69). Universidad Nacional de Córdoba y Universidad Nacional de Tucumán.
- McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *The Journal of Peasant Studies*, 36(1), 139-169. <https://doi.org/10.1080/03066150902820354>
- Micarelli, G. (2018). Soberanía alimentaria y otras soberanías: El valor de los bienes comunes. *Revista Colombiana de Antropología*, 54(2), 119-142. <https://doi.org/10.22380/2539472X.464>
- Mom, M. P. (2012). *Caracterización estructural y propiedades funcionales de las harinas de los frutos de Prosopis alba Griseb., P. chilensis (Molina) Stuntz emend. Burkart y P. flexuosa DC. Desarrollo de un proceso de secado, molienda y mezcla para optimizar la calidad del producto*. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

Universidad de Buenos Aires.

- Montani, M. C., & Scarpa, G. F. (2016). Recursos vegetales y prácticas alimentarias entre indígenas tapiete del noroeste de la provincia de Salta. *Darwiniana, nueva serie*, 12-30. <https://doi.org/10.14522/darwiniana.2016.41.684>
- Ocaña-Noriega, J. R., & Sagñay-Llinin, G. S. (2020). La malnutrición y su relación en el desarrollo cognitivo en niños de la primera infancia. *Polo del Conocimiento*, 5(12), 240-251.
- Ochoa, E. (2011). *Food History*. Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/obo/9780199766581-0057>
- Olivier de Sardan, J.-P. (1995). La politique du terrain: Sur la production des données en anthropologie. *Enquête*, 1, 71-109. <https://doi.org/10.4000/enquete.263>
- Ossola, M. M., Rodríguez, N. M., & Morales, M. S. (2024). Usos de las lenguas y visiones del egreso entre mujeres indígenas que cursan la diplomatura intercultural wichí-castellano (Salta, Argentina). *Sinéctica*, 62, e1604. [https://doi.org/10.31391/S2007-7033\(2024\)0062-012](https://doi.org/10.31391/S2007-7033(2024)0062-012)
- Pérez, M. B. (2007). La paradoja de la malnutrición. *Salud Uninorte*, 23(2), 276-291.
- Pilcher, J. M. (2006). *Food in world history*. Routledge.
- Pohl-Valero, S., & Vargas Domínguez, J. (Eds.). (2021). *El hambre de los otros: Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI* (Primera edición). Editorial Universidad del Rosario. <https://doi.org/10.12804/9789587847079>
- Richard, N., Franceschi, Z. A., & Córdoba, L. (2021). *La misión de la máquina*. Bononia University Press. <https://doi.org/10.30682/disciantro7>
- Rosenzvaig, E. (1996). *Etnias y árboles: Historia del universo ecológico del Gran Chaco*. Casa de las Américas.
- Scarpa, G. F., & Pacor, P. (2017). ¿Por qué ya no recolectan los recolectores? Procesos de estigmatización del consumo de plantas silvestres entre los indígenas chorote del Chaco salteño. *Runa*, 38(1), 5-21.
- Sordini, M. V. (2022). La política del hambre: Una emergencia permanente en Argentina. *Revista de Sociología e Política*, 30, e004. <https://doi.org/10.1590/1678-98732230e004>
- Suárez, M. E. (2014). *Etnobotánica wichí del bosque xerófito en el Chaco semiárido salteño*

- (1a ed). Editorial Autores de Argentina.
- Svampa, M. (2013). «Consensus of the Commodities» and languages of valuation in Latin America. *Nueva Sociedad*, 244, 1-17.
- Torres, G., & Santoni, M. (1999). Alimentación y Nutrición de los Mataco del Pilcomayo. *Andes. Antropología e Historia*, 10, 189-213.
- Vercelli, A., & Thomas, H. (2008). Repensando los bienes comunes: Análisis socio-técnico sobre la construcción y regulación de los bienes comunes. *Scientiae Studia*. 6(3), 427-442. <https://doi.org/10.1590/S1678-31662008000300010>
- Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications: Design and methods* (Sixth edition). SAGE.
- Zimmerman, S., & Carrasco, M. (2006). *El Caso Lhaka Honhat*. Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas y Centro de Estudios Legales y Sociales.

Anexos

Anexo I

Modelo de entrevistas realizadas

Modelo de entrevista para usuarios del molino	
Ejes temáticos	Preguntas
<i>Eje 1: Vinculación con el molino</i>	<i>¿Podés contar lo que pasó desde que llegó el molino hasta ahora?</i>
Idea inicial	¿Cómo surgió la idea de comprar el molino? ¿Quién lo compró? ¿Para qué se dijo que era? ¿Les consultaron? ¿Cuándo llegó? ¿Se dijo como se iba a usar? ¿Habían pensado cómo lo iban a usar?
Vinculación inicial	¿Qué pasó cuando llegó? ¿Cómo se organizaron? ¿Te gustaría usarlo? ¿Por qué no lo usas?
Organización inicial	¿Me podés contar sobre la primera algarrobeada, cómo se organizaron dentro de la familia y con las otras casas?
Vinculación con el artefacto	¿Cómo les resultó la utilización del artefacto? ¿Tuvieron alguna dificultad? ¿Hay o hubo alguna relación con otra máquina similar? ¿Cuál y cómo fue?
<i>Eje 2: Efectos del molino</i>	<i>¿Hubo algún cambio en las prácticas alimentarias vinculadas a la algarroba desde que llegó el molino?</i>
Mortero	¿Tienen mortero? ¿Cómo hacen para moler algarroba? ¿Ahora solo usan el molino? ¿Hay diferencia en las harinas y los usos?
Recolección	¿Dónde recolectan? ¿Cómo era en Vertientes? ¿Cambiaron los lugares de recolección? ¿Buscaron lugares nuevos?
Usos de la harina: consumo	¿Consumen la harina ¿En qué preparaciones la consumen?
Usos de la harina:	¿Comercializan la harina? ¿Dónde y cómo la comercializan? ¿Quiénes se encargan?

comercialización	
Usos de la harina: conservación	¿Conservan la harina? ¿De qué manera? ¿Cuánto tiempo dura?
Uso del molino: organización	¿Cómo se organizan para usar el molino? ¿Para mantenerlo? ¿Para guardarlo? ¿Lo usan para otra cosa? ¿Quién se encarga de cada tarea? ¿Qué tareas hacen antes de moler?
	¿Se reúnen para organizarse o discutir sobre el molino? ¿Cómo se toman las decisiones? ¿Tuvieron alguna dificultad?
Cambios	¿Hubo cambios en la frecuencia de recolección desde que usan el molino? ¿En la cantidad de algarroba recolectada? ¿En la cantidad de algarroba consumida? ¿En la cantidad de algarroba almacenada? ¿En las formas de consumo? ¿Fue cambiando a lo largo de las temporadas? ¿Le dedican más tiempo que antes? ¿En relación a otros frutos? ¿Les representa un ingreso importante por venta? ¿En relación con la miel y las pensiones? ¿Consumen menos de algún alimento desde que está el molino?
Futuro	¿Tienen alguna idea respecto al molino, la harina o la organización para la próxima temporada? ¿Algo que les gustaría cambiar para la próxima temporada? ¿Les han consultado sobre el molino de otras comunidades? ¿Lo prestaron?
<i>Eje 3: La trayectoria de la harina de algarroba</i>	<i>¿Cómo se desarrolla la práctica de producción de harina y cómo fue cambiando en el tiempo?</i>
Trayectoria	¿Recordás cómo producía harina de algarroba tu abuela? ¿Y tu mamá? ¿Para qué la usaban? ¿Te acordás si te contaban algo de sus abuelas sobre cómo era la práctica antes? ¿Cómo era la práctica cuando vivían en Vertientes? ¿Recuerdan alguna preparación o alimento que antes se consumía y ahora ya no? ¿En términos relativos, cuál es la importancia de la algarroba en la alimentación de un día y en temporada?

Modelo de entrevista para no usuarios del molino	
Ejes temáticos	Preguntas
<i>Eje 1: Vinculación con el molino</i>	<i>¿Qué sabes del molino que hay en la comunidad?</i>
Información	¿Sabés que hay un molino en la comunidad? ¿Vos te enteraste? ¿Cómo te enteraste? ¿Lo viste? ¿Alguien avisó?
Comunicación	¿Qué información recibiste? ¿Qué entendiste de ese tema? ¿Se dijo que se podía usar?
Razones	¿Sabés cómo se usa? ¿Para qué se usa? ¿Cómo se puede usar? ¿Vos por qué no lo usas? ¿Lo has usado y ya no? ¿Por qué?
Comentarios	¿Escuchaste algún comentario sobre el uso? ¿Para qué lo usan? ¿Para qué les servía? ¿Cómo se organizaron?
Interés	¿Te interesaría usarlo? ¿Para qué te gustaría usarlo?
<i>Eje 2: Efectos del molino</i>	<i>¿Hubo algún cambio en las prácticas alimentarias vinculadas a la algarroba desde que llegó el molino?</i>
Diferencias con el mortero	¿Tienen mortero? ¿Lo usan? ¿Cada cuanto muelen?
Recolección	¿Dónde recolectan? ¿Cómo era en Vertientes? ¿Cambiaron los lugares de recolección? ¿Buscaron lugares nuevos? ¿Todos los años han juntado?
Usos de la harina: consumo	¿Consumen la harina ¿En qué preparaciones la consumen?
Usos de la harina: comercialización	¿Comercializan la harina? ¿Dónde y cómo la comercializan? ¿Quiénes se encargan?
Usos de la harina: conservación	¿Conservan la harina? ¿De qué manera? ¿Cuánto tiempo dura?
<i>Eje 3: La trayectoria de la</i>	<i>¿Cómo se desarrolla la práctica de producción de harina y cómo fue cambiando en el tiempo?</i>

<i>harina algarroba</i> <i>de</i>	
Trayectoria	¿Recordás cómo producía harina de algarroba tu abuela? ¿Y tu mamá? ¿Para qué la usaban? ¿Te acordás si te contaban algo de sus abuelas sobre cómo era la práctica antes? ¿Cómo era la práctica cuando vivían en Vertientes? ¿Recuerdan alguna preparación o alimento que antes se consumía y ahora ya no? ¿En términos relativos, cuál es la importancia de la algarroba en la alimentación de un día y en temporada? ¿Notaste algún cambio respecto a la algarroba desde que se mudaron acá? ¿Se sigue recolectando y consumiendo como antes?