

Revista  
Latinoamericana  
de Food Design  
Año 2024  
Número 5

# LA FD

COMES LO QUE ERES

**¡Contáctanos!**

**revistafooddesignlatam@gmail.com**

**publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex**

**comesloqueeres.org**

**Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)**

**Fundación:** marzo 2020

**Fecha de publicación:** octubre 2024

**Número 5**

**Sede administrativa:** Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

**Sede operativa:** Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

[www.lafooddesign.org](http://www.lafooddesign.org)

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

## Equipo de trabajo

### Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia.

[dianaurdinola@itm.edu.co](mailto:dianaurdinola@itm.edu.co)

### Editora invitada

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay / Centro de Resiliencia de Estocolmo (Universidad de Estocolmo), Suecia, [silvana.juri@saras-institute.org](mailto:silvana.juri@saras-institute.org)

### Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina, [preissig@fadu.uba.ar](mailto:preissig@fadu.uba.ar)

Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, [asicardc@unal.edu.co](mailto:asicardc@unal.edu.co)

### Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency & Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia

Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil

Carolina Gutierrez, PhD - Universidad Autónoma de Baja California, México

Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México

Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Erika Imbett Vargas, PhD - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia

Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU

Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil

Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil

Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España

Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay

Rick Schifferstein, PhD - TU Delft, Países Bajos

Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay

Sonia Massari, PhD - Sonia Massari, PhD - University of Pisa, ISIA Roma Design, FORK.

### Equipo editorial y diagramación

Diana Urdinola Serna, Silvana Juri y Matilde Lombardi

## Agradecimientos

La coordinación y realización de este volumen fue hecha posible por el apoyo del Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia (con apoyo de la Fundación IKEA) y tras las contribuciones del diálogo generado entre los autores de los artículos y los revisores.

Agradecemos especialmente a los revisores ajenos al equipo editorial que participaron de este volumen:

[Daniel Alejandro García, Mgr](#) - Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.

[Julia Rouet Leduc, PhD](#) - Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia

[Maria Cristina Ascuntar Rivera, Mgr](#) - Universidad de Nariño, Colombia

[Ellen Gonzalez, Mgr](#) - Departamento de Artes e Design, PUC Rio, Brasil

## Imágenes de este volumen

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número cinco de la revista nos acercan a los hongos, un reino tan bello como misterioso. La seta como fruto de una especie que no es ni planta, ni animal y que tiene tanta agencia en las funciones vitales y ciclos de la biosfera, y que se ha puesto en la mesa alimentaria como nueva frontera de investigación y creación. Siguiendo el espíritu de estos años acompañando a esta publicación con imágenes sutiles e inesperadas de alimentos vistos (literalmente) desde distintos enfoques visuales, estas imágenes pintan “paisajes” que nos invitan a seguir sorprendiéndonos con la inmensa belleza de la escena comestible.

[Matilde Lombardi](#), septiembre 2024

## Índice

### Editoriales:

**13. Territorios gastronómicos: entramados que fomentan la custodia de la vida**

Silvana Juri

**31. Co-Custodias de los Territorios Alimentarios. Retos y Compromisos de todos los DyAs\***

Andrés Sicard Correa

### Investigación:

**57. Típicos, tradicionales y locales: degustando sistemas alimentarios más sostenibles**

Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky

**84. Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales, para la seguridad alimentaria en Colombia**

Adriana Bolaños-Mora, Laura Díaz Zamudio

**104. Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles**

Daniel De Jesús Contreras

**120. Las plazas de mercado de Bogotá: tensiones entre preservación e innovación desde el diseño invisible de servicios y experiencias**

Angell Sue Valencia Rodríguez

**155. Co-diseñando entre territorios alimentarios: La yuca y las mujeres de la Amazonía colombiana en Bogotá**

Camila Pacheco Bejarano, Genoveva López Cheicono

**168. Elaboración del Sispolá a través de la tradición oral de maestras comideras**

Paulina Ayvar Ramos, Susana del Carmen Bolom Martínez, Mariana Mendoza Espinosa

**186. Pop-up food design research: A mobile university lab to explore situated knowledge and foster creativity about food**

Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo, Raffaele Passaro

### Reflexión

**216. Saber nutrirse del Monte: Experiencias sobre Alimentos y Nutrición en territorio Indígena Lhaka Honhat, Argentina**

Malena Pasin, Catalina Agudin, Lorena Leonhardt

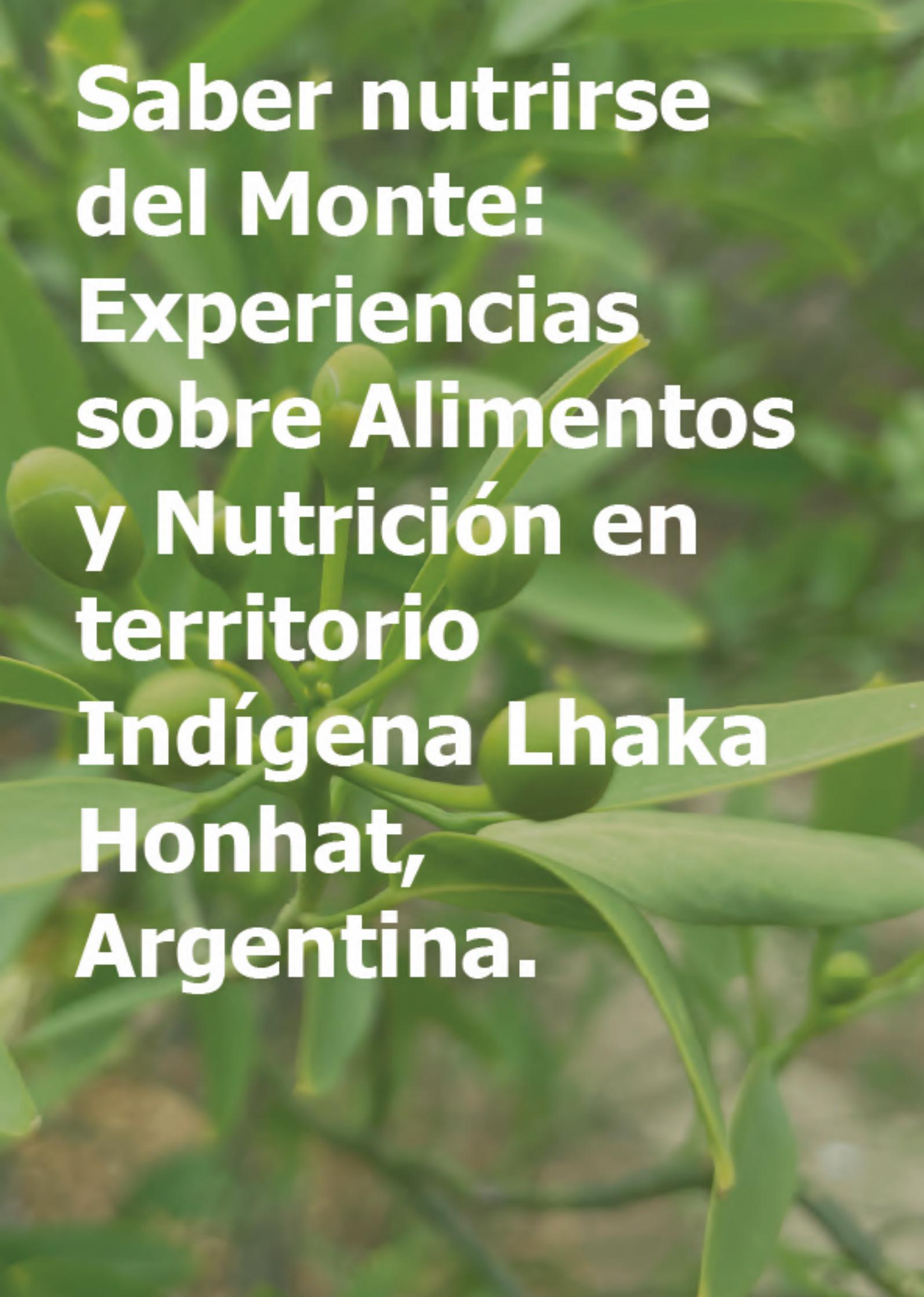
**244. Sunday's lunch at nonni's: Thoughts on the foodscape of return**

Pietro Pagella

**259. The Land and Transversalities Between Food and Territory**

Ellen Gonzalez

COMES LO QUE ERES



**Saber nutrirse  
del Monte:  
Experiencias  
sobre Alimentos  
y Nutrición en  
territorio  
Indígena Lhaka  
Honhat,  
Argentina.**

**Escrito por: Malena Pasin.** Universidad de Buenos Aires. Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo. Centro de Proyecto, Diseño y Desarrollo. Cátedra Ex Galán (Argentina), [malena.pasin@fadu.uba.ar](mailto:malena.pasin@fadu.uba.ar).

**Catalina Agudin.** Bern University of Applied Sciences, Institute of Design Research. University of Bern, Institute of Social Anthropology (Switzerland), [catalina.agudin@hkb.bfh.ch](mailto:catalina.agudin@hkb.bfh.ch)

**Lorena Leonhardt.** independiente, (Argentina) [leonhardt.lorena@gmail.com](mailto:leonhardt.lorena@gmail.com)



## Resumen

Expondremos en este texto exploraciones hechas en el campo de la formación en diseño profesional en dos universidades de Buenos Aires junto con miembros de comunidades indígenas de Lhaka Honhat, en la provincia de Salta, Argentina. Fueron los encuentros de diferentes actores y proyectos los que fueron tejiendo experiencias en distintos niveles de inmersión en el territorio con el que trabajamos. Si bien los ejercicios hechos han resultado en distintas líneas temáticas, en esta ocasión nos centraremos en los temas vinculados a la alimentación y la nutrición. Hemos llamado a esta línea de trabajo sobre prácticas alimentarias: *“Saber nutrirse en el monte. Conocimientos locales sobre alimentos y medicinas. Exploraciones en diseño de alimentos vinculadas al registro y la difusión de la soberanía alimentaria”*. Expondremos las múltiples dimensiones que exploramos: la física (el territorio), la comunicacional (exploraciones previas, organización de datos, piezas de comunicación intra y extra-grupo), la temporal (recopilación de las experiencias colectivas del grupo). Es decir, expondremos los ejercicios hechos, con reflexiones que dan cuenta el valor de una educación

situada. Para nosotras, el diseño situado en el territorio significa nutrirse de métodos de las ciencias sociales para hacer lecturas sobre la complejidad en la que se trabaja. La coparticipación de las comunidades indígenas de Lhaka Honhat despertó en estudiantes e investigadores una apertura de todos los sentidos, y en ese encuentro aparecieron innovaciones que se llenaron de sentido.

**Palabras clave:** Territorio Indígena; diseño argentino; alimentación tradicional; ilustración; educación en diseño.

### **Abstract**

In this text we will present explorations made in the field of professional design education in two universities in Buenos Aires together with members of Indigenous communities of Lhaka Honhat, in the province of Salta, Argentina. It was the encounters of different actors and projects that were weaving experiences at different levels of immersion in the territory with which we worked. Although the exercises carried out have resulted in different thematic lines, on this occasion we will focus on issues related to food and nutrition. We have called this line of work on food practices: *“Knowing how to nourish oneself in the monte (bush/forest). Local knowledge on food and medicine. Explorations in food design linked to the recording and dissemination of food sovereignty”*. We will expose the multiple dimensions that we explore: the physical (the territory), the communicational (previous explorations, data organization, intra and extra-group communication pieces), the temporal (compilation of

the group's collective experiences). That is to say, we will expose the exercises done, with reflections that give account of the value of a situated education. For us, design situated in the territory means drawing on methods from the social sciences to make readings about the complexity in which we work. The co-participation of the indigenous communities of Lhaka Honhat awakened in students and researchers an openness of all senses, and in this encounter, innovations appeared that were filled with meaning.

**Key Words:** Indigenous Territory, Argentine design, traditional food, illustration, design education.

### **Resumo**

Neste texto apresentaremos explorações realizadas no âmbito da formação profissional em design em duas universidades de Buenos Aires junto a membros das comunidades indígenas de Lhaka Honhat, na província de Salta, Argentina. Foram os encontros de diferentes actores e projectos que foram tecendo experiências a diferentes níveis de imersão no território com que trabalhamos. Embora os exercícios realizados tenham resultado em diferentes linhas temáticas, nesta ocasião centrar-nos-emos em questões relacionadas com a alimentação e a nutrição. Chamámos a esta linha de trabalho sobre práticas alimentares: *“Saber nutrir-se no monte (mato). Saberes locais sobre alimentação e medicina. Explorações em design alimentar ligadas ao registo e divulgação da soberania alimentar”*. Apresentaremos as múltiplas dimensões que exploramos: a física (o território), a comunicacional (explorações anteriores, organização de dados, peças de comunicação intra e extra-grupo), a temporal (compilação das experiências colectivas do grupo). Por outras palavras, exporemos os

exercícios realizados, com reflexões que mostram o valor de uma educação situada. Para nós, o design situado no território significa recorrer a métodos das ciências sociais para ler a complexidade em que trabalhamos. A coparticipação das comunidades indígenas de Lhaka Honhat despertou nos estudantes e investigadores uma abertura de todos os sentidos e, neste encontro, surgiram inovações cheias de significado.

**Palavras-chave:** Terra Indígena, design argentino, comida tradicional, ilustração, educação em design.

---

## Introducción

Presentamos en este artículo una de las líneas de trabajo que resultaron de un entrelazado de proyectos de investigación y de enseñanza en aulas universitarias, junto con un trabajo de campo extendido con comunidades indígenas de la provincia de Salta, Argentina, entre 2022 y 2024.

La línea Saber nutrirse en el monte se desarrolló sobre aproximaciones a las relaciones del diseño y los alimentos en el territorio indígena específico Lhaka Honhat en la provincia de Salta, Argentina. La misma incluyó, hasta el momento, descripciones sobre conocimientos locales sobre alimentos y medicinas, y exploraciones en diseño vinculadas al registro y la difusión de la soberanía alimentaria. Sobre el final del trabajo de campo se produjo una

muestra titulada *Diseño Situado*, que contuvo varias líneas desarrolladas abocadas a diferentes temáticas. En el marco de la misma es que denominamos al conjunto de exploraciones vinculadas a la alimentación como la línea Saber nutrirse en el monte y es el material que aquí desarrollaremos.

Primeramente se hará una breve referencia a aspectos institucionales y teóricos que consideramos necesarios para tener un marco claro de anclaje del proyecto. A continuación recorreremos los ejercicios transitados y cómo éstos se potencian al entender el territorio. Para finalizar, expondremos reflexiones sobre el ejercicio de enseñanza universitaria en diseño.

## Enlazamiento de proyectos marco y primeros lineamientos teóricos

El proyecto que dio marco es una investigación en un programa interdisciplinar entre diseño y antropología. La investigadora Agudin se instaló durante aproximadamente un año en la provincia de Salta para realizar un trabajo de campo extendido y recibir a alumnos, pasantes y docentes en territorio, para trabajar con las comunidades que habitan el territorio indígena Lhaka Honhat. Desde su concepción se pensó en hacer una investigación acción (B. M. Galán,

2007; Galán, 2011), que fuera una investigación a través del diseño (Findeli et al., 2008), es decir que en el centro de la reflexión se encontraran las exploraciones proyectuales. Para esto, desde el comienzo se trabajó junto a la DI Malena Pasin del Centro de Proyecto Diseño y Desarrollo (CEPRODIDE), para presentar conjuntamente un proyecto de forma local en Argentina, y trabajar así con alumnos de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires (FADU, UBA) en forma de pasantías de investigación. Paralelamente, el proyecto se extendió y se trabajó proyectivamente en el espacio áulico universitario con la docente-investigadora Lorena Leonhardt, con quien se llevaron adelante ejercicios de narrativas ilustradas con más de ciento veinte estudiantes de diseño gráfico en etapa avanzada de la carrera.

Las temáticas para trabajar tenían que surgir junto con quienes participaran desde las comunidades en el territorio indígena y los intereses de los y las estudiantes que se incorporaron al proyecto PIA-DDP/22-001, liderado por Malena Pasin. Así aparecieron cuatro líneas de trabajo que funcionaron como ordenadoras de las experiencias que se fueron llevando adelante. Ampliando los marcos institucionales, destacamos que más exploraciones se desarrollaron también en el marco de la Universidad Nacional

de Rafaela, en el marco de un proyecto de Práctica Social Educativa dirigido por Mercedes Ceciaga, el cual no abordó específicamente el tema de la alimentación y nutrición, por lo que no se desarrollará en el marco de esta presentación.

Una premisa de todos los ejercicios era que tenían que haber resultados materiales y que éstos debían tener relevancia en territorio indígena. En algunos casos fueron materiales elaborados a distancia antes o después de las visitas al lugar, otras veces los resultados surgieron de talleres compartidos con miembros de las comunidades. En el caso de la línea de trabajo de alimentación y nutrición, los resultados fueron registros que se entregaron a la comunidad en forma de videos y de libros impresos, así como también una serie de láminas ilustradas, pensadas como material didáctico para usar en la escuela.

Una definición amplia, planteada por la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos/Food Design, dice “Diseño y Alimentos incluye toda acción que mejore nuestra relación con los alimentos/comida en las más diversas instancias, sentidos y escalas. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto o material comestible en sí como a su contexto, espacios, interfaces, experiencias, sistemas, procesos, prácticas y territorios involucrados con los

alimentos”. Desde aquí, y tomando el marco epistémico que entiende la alimentación como un saber que coagula y consolida la socialización, sumado al interés de reflexionar sobre los aspectos alimentarios en el monte wichi, el proyecto y el trabajo abordado por los pasantes hicieron surgir una de las líneas de investigación que se abrieron en torno a la exploración sobre los saberes alimentarios de la comunidad, sus experiencias, sus recursos y sus modos de articulación.

El territorio Lhaka Honhat, del cual hablaremos también más adelante, tiene un papel central en el proyecto que presentamos. Aunque golpeado por los avances de proyectos extractivistas, este territorio de más de 600.000 ha. representa la fuente de vida para cientos de especies animales y vegetales y, por su puesto, representa el espacio donde se reproduce un estilo de vida indígena. Sin buscar esencializar a los grupos con los que trabajamos, queremos destacar que sí es una ontología diferente a la occidental. En el caso de la economía que tienen, que desde la lente occidentalizada se ve como una pobreza extrema, es una economía no basada en la acumulación. El teórico De la Cruz explica que “se trata de una economía donde la posesión y el dominio de los objetos es inadmisibles, pues significa desposesión para otros, carencia y extinción” (De la Cruz 1997: 58).

Es decir que el consumo está pautado por los ciclos naturales del propio territorio. En el año, desde la perspectiva Wichi, se reconocen la época de la abundancia, asociada a los meses de primavera y verano, cuando las plantas tienen sus frutos y se caracteriza al clima por intensas precipitaciones; y la época de la escasez, representada en los meses de invierno, en un período de sequía. Como dice de la Cruz, sí se almacenan los alimentos pero no se los acumulan. En sus palabras:

“se hace necesaria una distinción entre acumulación y almacenamiento. La primera tiene un significado social, político y económico muy preciso. Se trata de una apropiación, por parte de un sector social, del producto excedente, que no atiende directamente a la satisfacción de las necesidades humanas, sino que se destina a multiplicar la eficacia del sistema económico. [...] El almacenamiento es, sencillamente, la conservación del excedente. Cuando el excedente se halla socialmente distribuido y se lo conserva, hablamos de almacenamiento y no de acumulación” (De la Cruz 1997: 56).

Entender que son grupos que piensan de otra forma la vida, es fundamental para poder generar un acercamiento y proponer producciones en conjunto con la gente. Desarticular imaginarios que colocan a los grupos indígenas en argentina como pertenecientes a un

pasado, es clave para comprender la vigencia de sus intervenciones en territorio. El mismo autor de hecho cuestiona la idea de que las comunidades hoy sedentarias, hayan sido antes cazadoras-recolectoras (De la Cruz 1997: 54). Esta reflexión es lo que autores decoloniales llaman la colonialidad del tiempo, es decir, la propuesta del sistema occidental moderno de que existe una sola línea temporal, donde el presente y el futuro se definen en los países llamados de primer mundo (fundamentalmente Europa y Estados Unidos). Es decir que la temporalidad se asocia con la posición geográfica y no con el tiempo actual, presente (Quijano 2014; Vázquez 2020). Pensar las características de los grupos como una forma diferente de vida es lo que abre la puerta a un posible trabajo conjunto. Los modelos de desarrollo han sido un discurso que, basándose en índices generados desde la urbanidad, han desestimado saberes locales ancestrales.

Entre las prácticas cotidianas y la inserción en los modelos de desarrollo contemporáneos (de comercio, de alimentos, de consumo) se aglutina la comunidad. Muchos de los saberes vinculados con el monte, se desalientan, y en algunos casos, se pierden. Entonces, conocer los alimentos que se consumen en una comunidad y sus modos de producción es también crear lazos y conocimiento

en vista de tomar partido para producir intervenciones de diseño. ¿Se puede hablar de diseño y sistemas alimentarios? Sostenemos que la idea del diseño está totalmente imbricada con nuestra vida social. En este marco, los alimentos y su gestión en el más amplio sentido de la palabra son parte de nuestro cotidiano, herramienta para conocer y transmitir saberes.

El alimento y sus prácticas (de cultivo, de traslado/cosecha, de acumulación, de cocción y consumo) son hechos de diseño, algunos de modo consciente, otros, consolidados históricamente. Se observan en el territorio las lógicas tradicionales, a través de saberes ancestrales heredados de generación en generación (por ej., el consumo de alimentos tradicionales del monte, no comercializados) y otros que han aparecido dentro del sistema alimentario wichi en la contemporaneidad y sin articulación aceptada con las prácticas anteriores. Entonces, se genera una situación problemática: hay desconocimiento de usos de ingredientes, intolerancias hacia los alimentos exógenos y aparecen enfermedades típicas de la sociedad occidental vinculadas al sedentarismo (como la obesidad, el colesterol, la diabetes). Se produce la paradoja de quien quiere ayudar, pero sin mirada clínica, solo intervencionista. Las intervenciones de diseño son interesantes, pero consideramos que siempre la escucha

es necesaria para construir soluciones útiles e inclusivas. El alimento y sus implicancias, también se diseñan. Dice Cordón en “Cocinar hizo al hombre” (1980), que modificamos nuestra realidad a fin de permanecer vivos. Para eso exploramos y proyectamos acciones, y establecemos vínculos de cooperación (entre los hombres y la naturaleza).

Entonces, el comienzo de esta línea de trabajo tiene que ver con explorar este sistema alimentario, para observar, en un principio, las estructuras emergentes de las prácticas cotidianas de la alimentación en la comunidad. ¿Cómo se comporta el sujeto alimentario (Reissig, Lebendiker; 2019) en ese contexto? ¿Toma decisiones? ¿Es autosuficiente? ¿Es coproductor? ¿Usuario? ¿Cómo trabaja e interactúa con los alimentos disponibles circundantes? ¿Cómo la gestión alimentaria articula la comunidad? Todas esas han sido preguntas iniciales para explorar.

### **Algunos trayectos y sus resultados de la investigación en territorio**

Concretamente la temática vinculada a la alimentación comenzó desde el deseo de una estudiante de diseño industrial, Xiomara Frickle, quien, en su último año de cursada, se incorporó al proyecto como pasante de investigación en septiembre de 2022.

En función de esto, se comenzó a articular la construcción de redes territoriales para poder avanzar. El cruce del proyecto con proyectos institucionales existentes, más los aportes de la comunidad en cuanto a prácticas y consumos hicieron al surgimiento de los resultados que a continuación expondremos.

Para los pasantes en investigación, se convocaron a los estudiantes de las distintas disciplinas de FADU UBA y se propuso un trabajo que contemplaba distintas fases. Para comenzar, quienes se sumaron al proyecto tenían un primer objetivo teórico, asociado a la lectura de algunos textos propuestos por los docentes-investigadores, pertenecientes al marco teórico general. Luego, cada uno podía elegir una temática dentro de una lista propuesta (que había sido consensuada en territorio), como para hacer un desarrollo proyectual. El ejercicio era de final abierto, es decir, los resultados materiales no estaban pautados de antemano, sino que iban tomando forma en el transcurso del recorrido de la pasantía. Para los pasantes y para algunos de los investigadores del equipo, se pudo financiar el viaje, para que hicieran una experiencia en territorio. En algunos casos, llevando algún prototipo, en otros recabando información para trabajar posteriormente en el desarrollo material, o en otros, con una propuesta a modo de taller para trabajar junto a

la gente en algún tema particular. Para finalizar, quienes participaron tuvieron que entregar, por un lado el ejercicio proyectual, que variaba de caso en caso y por otro, un texto donde volcaran parte de la experiencia en territorio, enlazándola con la bibliografía leída y los debates grupales que acompañaron el proceso.

A título de recomponer de manera somera el marco de acción de esta línea en relación al proyecto total, se muestran también aquí los resultados logrados por los pasantes y alumnos en aspectos que hicieron a la comunicación y articulación de temas de bilingüismo (articulaciones sobre alfabetos español/wichi), y asuntos de desarrollos textiles (sobre elementos locales, y sus usos, tejidos y teñidos). Entendemos que todas estas dimensiones abonan a la reflexión sobre el uso racional y sustentable del territorio.

### **Articulación con INTA e INAFSI y primeros abordajes**

Al comenzar el trabajo de campo, en agosto de 2022, se exploró la red de actores externos presentes en territorio indígena y se encontró que había un proyecto sobre alimentación llevándose a cabo por la agencia local del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la entonces Secretaría Nacional Agropecuaria Familiar, Campesina e Indígena

(SENAFCI). Se pautó la idea de hacer una colaboración, en donde, como aporte concreto de pasantes e investigadores en diseño, se hicieran unos videos sobre recetas en idioma indígena wichi para poder ser difundidos en las redes sociales. En particular, la idea fue que los videos acercaran recetas para poder usar las verduras que se incorporan desde el programa Prohuerta del INTA y, además, que se realizaran videos de preparaciones tradicionales en la misma estética, para fomentar la continuación del consumo de estos alimentos. El foco del ejercicio resultante estuvo puesto en la generación de materiales en idioma indígena wichi. Para la realización del trabajo en territorio, participaron miembros del INTA (Jaqueline Bazzana), personas de la comunidad Wichi (Maida Romero, Robin Reinaldo Díaz y Anali Villagra) la pasante Xiomara Frickle, el docente investigador en metodología Lautaro Safon y la investigadora Catalina Agudin (ver Imagen 1 de los procesos de grabado).



Imagen 1. Fotografía en la orilla del Río Pilcomayo, armando el escenario para una de las filmaciones. Fotografía hecha por Catalina Agudin.

## Registros con una familia Wichi en la Comunidad de Cañaverall

Otra exploración que se llevó adelante tuvo que ver con la profundización en el registro del consumo local tradicional. Esto se hizo fundamentalmente con la familia Pérez de la comunidad de Cañaverall. Por ejemplo, plantas locales alimentarias, tanto frutos como hojas o flores y sus preparaciones; tipos de abejas conocidas en la zona para la recolección de la miel silvestre (se registró que hay al menos siete variedades); la pesca; etc. Estos registros fueron el resultado de acompañamientos a la familia durante todo el año, los cuales permitieron atestiguar consumos en el territorio en las distintas temporadas. Al finalizar el trabajo de campo, se plasmaron en un proyecto editorial impreso que fue entregado a miembros de las comunidades que acompañaron el proyecto. Se trabajó con algunas traducciones a la lengua wichi y se espera poder continuar el trabajo de traducción para poder generar la totalidad del material en forma bilingüe.

Un ejemplo trabajado fue el registro del consumo de la flor de bola verde

(ver Imagen 2). El árbol nativo se llama *Capparis speciosa*, conocido en la zona como bola verde por el fruto que da en primavera. Antes del fruto, el árbol tiene una flor que puede ser consumida, luego de ser hervida durante aproximadamente seis horas. Durante el hervor, dos veces hay que cambiar el agua en el que se cocinan las flores. La preparación da como resultado un puré verde que suelen consumir con alguna materia grasa, como aceite de pescado o, hoy en día, aceite comercial. Durante los registros, pudimos apreciar que parte del agua ya utilizada en la cocción la separaban para curar heridas en la piel de una señora en silla de ruedas. Esto nos demostraba, como los conocimientos sobre el monte trascienden netamente información vinculada a la alimentación, transformándose en fuentes de medicina tradicional.



Imagen 2. Registros de la preparación de la flor del árbol de bola verde.

## **Material didáctico: ilustraciones informativas**

Por otra parte, en Buenos Aires, en FADI-UADE se trabajó en la producción de materiales didácticos para la escuela primaria, en el Taller de Ilustración y serigrafía con algunos de estos registros etnográficos. Como docentes en el ámbito universitario, creemos de gran valor conectar y tender puentes entre lo académico y el mundo. La invitación de enlazar contenidos de un proyecto de investigación real puso en marcha, desde la materia, la posibilidad de idear piezas gráficas e ilustradas que cumplieran el fin de ser material pedagógico intercultural. Generar acciones con comitentes y necesidades reales dio la oportunidad de valorar la dimensión social del diseño con un compromiso concreto.

En ese sentido, resultó enriquecedor poder incorporar a un plan de estudios con diversidad de actividades pautadas, proyectos que respondan a necesidades y demandas concretas de otras comunidades. Y que estudiantes en su etapa media de formación de la carrera de Diseño Gráfico, tengan la posibilidad de aproximarse al concepto de lo autóctono desde lo visual y generar un aporte real y concreto, a partir de lo trabajado conjuntamente en la materia. Aceptar participar del proyecto necesitó, por parte del equipo docente primero, y luego de los

estudiantes, profundos diálogos, lecturas, investigación, fuentes y escuchas diversas para conocer, asimilar, comprender algo que hasta ese momento era conocido de manera fragmentada. Además, nos dio la posibilidad de interactuar con otros, que tienen intenciones similares de colaboración, de hacer y, en el trayecto, aprender. Poder hacer dialogar el diseño de una persona que vive y trabaja en Buenos Aires con las estéticas y culturas que se encuentran a dos mil kilómetros de distancia, pero que también son de nuestro país, nos parece enriquecedor y de gran aporte al imaginario y acervo cultural de cada uno de los estudiantes. Por la cantidad de alumnos cursantes, no era posible que viajaran a territorio, pero sí, que se trabajara y se chequeara el contenido permanentemente con miembros de las comunidades indígenas. Utilizamos el mundo digital y la tecnología, para estos diálogos a la distancia. Se decidió trabajar desde la ilustración informativa, también llamada de no ficción, la cual obliga a una mirada panóptica. Es una red de nodos, muchas veces invisibles, que hacen visible un complejo entramado, pero de modo simple. Propone curiosidad, en el momento de ser leído hay mucho más de lo dicho literalmente. Propone un punto de vista particular, contribuye a entender el conocimiento, es capaz de generar experiencias estéticas y didácticas y así también fomentar la lectura. Louise Rosenblatt,

investigadora en la enseñanza infantil, en su teoría transaccional de la lectura, sostiene que todo acto de lectura es un intercambio o una transacción, “es un acontecimiento único, una reunión de un texto particular y un lector particular en un momento particular y bajo circunstancias particulares”. El significado se despierta mientras sucede, no existe de antemano (Rosenblatt, 2002).

Para el proceso de trabajo fue necesario posicionarse como un ignorante de la temática; disponerse permeable y permitirse descubrir, encontrar. Lo interesante del proceso fue que para muchos los registros ofrecidos desde la investigación eran totalmente novedosos. Es decir, los alumnos no tenían conocimiento de las vivencias actuales de estas comunidades en nuestro país. Lo percibían como algo de otra época, como si las comunidades sólo existieran en los manuales escolares como algo del pasado, en lo que respecta a sus modos cotidianos, como alimentación, artesanías, etc.

Se comenzó a trabajar en forma conjunta con el proyecto de investigación de Agudin, en un sistema visual sobre los temas propuestos: alimentación, artesanías o tintes naturales de la comunidad wichi. Se decidió el modo de la representación visual vinculando lo sintáctico con lo semántico. Era condición que pudiera

ser un resultado imprimible en serigrafía a una o dos tintas, ya que nos interesaba también enmarcar la práctica en un sistema artesanal de impresión. Tuvimos sucesivas reuniones virtuales, el equipo UADE en Buenos Aires y Catalina Agudin en Salta, donde se fue acordando el curso que podía tomar el trabajo, es decir, por dónde podían pasar las exploraciones de estudiantes de diseño gráfico. Se armaron paquetes de registros por tema que Agudin compartía con Leonhardt, y ella dentro del equipo y a los estudiantes. Algunos de los registros etnográficos entonces, se transformaban en insumos para el desarrollo de materiales gráficos. A fines del 2022 se inició entonces una prueba piloto con una comisión de la materia y se lanzó la primera propuesta que consistió en una lámina ilustrada informativa que diera cuenta de algún proceso de la comunidad. Nos centramos en comunicar sobre los tintes naturales, la alimentación y las artesanías, temáticas que se venían relevando dentro del proyecto marco de investigación (ver Imágenes 3-7).

En 2023, se testeó parte de lo realizado en la escuela y la comunidad. Con esa información y, con la intención enfatizada en producir diversos materiales pedagógicos y bilingües focalizados en la alfabetización y lectoescritura de nivel primario, se decidió sumar como proyecto el diseño

de un alfabeto ilustrado (ver Imagen 8).

Se trabajó en el espacio áulico con 125 estudiantes. En algunas comisiones trabajaron con la consigna de desarrollar una lámina ilustrada informativa comunicando un proceso determinado. En otras, con el desarrollo de un libro alfabético bilingüe español-wichí. Los alumnos trabajaron distintos vocablos del alfabeto de modo individual y luego, realizaron la edición completa del libro de modo colaborativo, asumiendo diferentes roles y tareas. Sumamos, además, el desafío de trabajarlo desde el lenguaje serigráfico. Un lenguaje muchas veces artesanal, donde se intenta acentuar los resultados visuales con los menores recursos posibles nos parecía pertinente por lo sintético, por lo escolar y por el contexto en tanto sitio.

Todo esto supuso una profunda investigación de la cultura de la comunidad Wichí. En ese proceso, estudiantes y docentes exploramos y aprendimos a mirar con detenimiento las costumbres de la comunidad, a familiarizarnos con ellas y entenderlas para generar estas piezas gráficas que permitieran y enriquecieran la comunicación y que funcionen como puente entre las personas. De esta manera, pudimos comprender que las traducciones no son literales, sino que

cada una de ellas da cuenta de las cosmovisiones de cada comunidad.

Pudimos, también, contrastar creencias y conocer una manera distinta de ver y comprender el mundo. Con todo lo anteriormente planteado e iniciado, teníamos la posibilidad de trabajar en el aula con un objetivo, un comitente real, y un tiempo limitado. A continuación, compartiremos las propuestas y algunos de los resultados de los ejercicios del trabajo.

### **Láminas ilustradas informativas**

Dividimos los objetivos: hacia fines de 2022 se testeó la problemática con 30 alumnos. Se llevaron estos trabajos a la escuela y se hicieron algunas traducciones y cambios necesarios para obtener materiales que se correspondieran con el territorio (ver por ejemplo Imagen 3). En 2023 con algunas cosas un poco más claras y con pretensiones mayores, trabajamos con otros 90 alumnos produciendo láminas ilustradas informativas.

Las consignas generales fueron: analizar, observar, investigar y registrar desde la ilustración alguno de los aspectos sugeridos de la cultura wichí de Argentina. Las consignas del trabajo práctico en aula para las láminas ilustradas informativas, abordadas en 4 comisiones de 30 alumnos cada una fueron: (1)

Investigar la temática de mayor interés dentro de las sugeridas. (2) Analizar información, interés, gestos, comportamientos, procesos. (3) Profundizar sobre el tema seleccionado. Comprenderlo. Abordarlo desde distintos puntos de vista. Corroborar su veracidad. (4) Realizar varios bocetos. (5) Analizar estructuralmente las fotografías, videos, ideas a contar. (6) Definir idea a comunicar y definir herramientas visuales propias y particulares. (7) Sintetizar. Cuántas imágenes son

necesarias para contarle el proceso a otro. (8) Pensar en el receptor del trabajo: atravesando la escuela, inserto en la comunidad, que está en sus primeros pasos por la lectoescritura bilingüe. (9) Diseñar una lámina ilustrada No ficción/informativa del tema seleccionado. Contemplar que los recursos visuales abordados puedan ser serigrafiados, logrando el impacto visual que esa técnica propone. El texto funciona como anclaje, pero la prioridad la tiene la imagen ilustrada.

# ARTESANÍAS CHAGUAR



1. TS 'INAY TUKE KTS 'AJ  
BUSCAR EL CHAGUAR.



2. ILHANCHE LHAWOLHE  
SEPARAR LAS HOJAS.



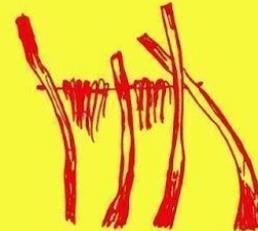
3. ILHANCHE TAJ KUTS 'AJ  
ABRIR LAS HOJAS CON  
LAS MANOS PARA  
SEPARAR LAS FIBRAS.



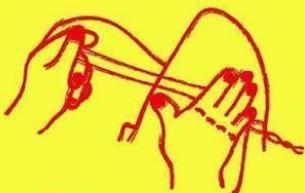
4. YAKAJ KUTS 'AJ  
MACHUCAR CON UN  
PALO PARA OBTENER  
LA FIBRA.



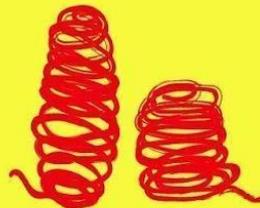
5. N 'OTS 'IJ NI KUTS 'AJ  
LAVAR CON AGUA PARA  
SACAR EL COLOR HASTA  
QUE ESTÉ LIMPIO.



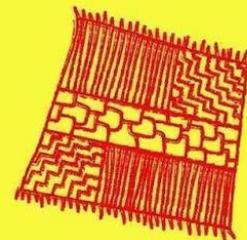
6. N 'OTHENLHA IWALHA  
SECAR LAS FIBRAS AL SOL.



7. IPASHIN  
HILAR LA FIBRA.



8. N 'UPAJ NIYAJ  
TEÑIR LOS HILOS.



9. N 'OYEN LHI NILHU  
TEJER LOS HILOS.

UADE

Taller de ilustración y serigrafía - Docentes: Lorena Leonhardt - Ximena García - Paz Tamburrini  
Lic. en Diseño Gráfico / Facultad de Arquitectura y Diseño - Trabajo realizado por: Camila Huallpatero y Gala Vicente



Imagen 3. Lámina ilustrada de las alumnas Huallpatero y Vicente. Traducciones de Karina Miranda y Eduardo Pérez.



Imagen 4. Lámina ilustrada de la alumna Ciciro.

# YICAS



UADE

Taller de ilustración y serigrafía - Docentes: Lorena Leonhardt - Ximena García - Paz Tamburrini  
Investigación e ilustración - TRABAJO REALIZADO POR: Juana Ibarra Davel



Imagen 5. Lámina ilustrada de la alumna Ibarra Davel.

# TINTES NATURALES -PALETAS CROMÁTICAS-



## VIOLETA

A PARTIR DE  
LOS FRUTOS DE ALGARROBA.



SE COLOCA  
AGUA HERVIDA EN UN BALDE  
JUNTO CON EL ELEMENTO.

## AZUL

A PARTIR DE  
LOS FRUTOS DE OLAJ.



SE AGREGA  
EL HILO AL BALDE Y SE REVUELVE.  
LUEGO, SE LO DEJA SECAR.

## MARRÓN

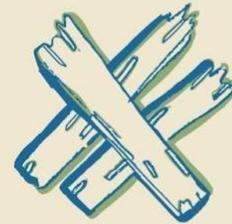
A PARTIR DEL GUAYACÁN.



SE SACA EL HILO,  
SE LE COLOCA CENIZA  
ASÍ EL TINTE IMPREGNA MEJOR.

## AMARILLO

A PARTIR DEL PALO SANTO.



SE AGARRA EL HILO  
Y SE COMIENZA A TEJER.

UADE

Taller de ilustración y serigrafía - Docentes: Lorena Leonhardt - Ximena García - Paz Tamburrini  
Investigación e ilustración - TRABAJO REALIZADO POR: Mora Gómez Pola



Imagen 6. Lámina ilustrada de la alumna Ibarra Davel.

# ALIMENTACIÓN BOLA VERDE



UADE

Taller de ilustración y serigrafía - Docentes: Lorena Leonhardt - Ximena García - Paz Tamburrini  
Investigación e ilustración - TRABAJO REALIZADO POR: AGUSTÍN JORGE PIÑEIRO



Imagen 7. Lámina ilustrada del alumno Piñeiro.

## **Alfabeto. No ficción, poético.**

Por otra parte, como segunda línea de acción, se propuso realizar un alfabeto wichi/español de forma colectiva en el aula. Este material daba respuesta directa a una de las demandas explícitas que aparecieron en la entrevista con el maestro bilingüe de la comunidad Wichi Eduardo Pérez.

Compartimos a continuación las consignas del trabajo práctico en aula Narrativa ilustrada *No ficción y poético alfabeto* abordada en una comisión de 30 alumnos.

*Consigna:* Analizar, observar, investigar y generar un relato visual - narrativa- para cada uno de los 3 vocablos (palabras asignadas) del alfabeto. La propuesta podía ser simple, compleja, literal o poética. Cualquiera que sea, se valoraría la veracidad y el punto de vista personal.

*Individual:* Generar un sistema visual ilustrado sobre uno de los temas propuestos, haciendo hincapié en la investigación previa, ilustrando desde la veracidad. Bocetar y encontrar qué decir. Qué tema, cuál es el abordaje y qué información será la que valide el trabajo. Decidir el modo de la representación visual vinculando lo sintáctico con lo semántico. Tener presente que pueda ser un resultado imprimible en serigrafía de una a tres tintas. Generar un relato visual, teniendo en cuenta la relación de la

ilustración y su articulación con el lenguaje escrito. Algunos vocablos se trabajarían a página simple y otros a doble página. Cada propuesta contendría el vocablo en Mayúscula/minúscula imprenta. Además, la palabra en español y wichí. Entre todas las propuestas, en el momento de la edición colaborativa, se votó cuáles se utilizaron. Se valoró para la selección de los vocablos e imágenes que visualizaran la representación de diferentes dimensiones del territorio, por ejemplo, la alimentación, como ser: los peces de la región, la cosecha de miel y de sus diferentes abejas, tés a partir de hierbas, etc.

*Colaborativo:* Generar un sistema de vocablos alfabéticos contemplando una narrativa posible. Explorar y definir la estrategia en un storyboard. Relacionar las propuestas individuales en un formato -libro-. El formato elegido fue de 20 x 20 cm (cerrado), 20 x 40 cm (abierto). Contemplar las partes características de ese formato: Tapa / contratapa / hojas de guarda / portadilla / colofón, de modo colaborativo. Edición de 36 páginas, más tapa y contratapa. Las mismas se realizaron también de modo colaborativo.

Esta propuesta finalmente se materializó en dos soportes: en formato libro, como fue pensado desde el inicio, y como lámina ploteada en lona (Figura 8). Este trabajo, que

comenzó como un ejercicio en aulas universitarias, resultó de especial interés para el coordinador de *educación intercultural bilingüe* (EIB) de la provincia de Salta, Álvaro Guaymás. Esto significa que actualmente se continúa con un grupo que componen miembros del consejo de la lengua Wichi, las docentes-investigadoras y algunos de los estudiantes que formaron parte de la primera etapa. La intención es ajustar todavía más las ilustraciones a la realidad del territorio para poder hacer una impresión piloto para las escuelas del territorio indígena Lhaka Honhat (también conocido como el municipio de Santa Victoria Este de la provincia de Salta, Argentina).

Es decir que el desarrollo de este libro ilustrado sigue en proceso para su posible implementación formal en las escuelas del municipio.

Particularmente la idea de un alfabeto ilustrado apareció en una entrevista con el maestro bilingüe wichi Edurado Pérez, quien comentaba que, para aprender la A, a los chicos se les muestra una imagen de un avión, no conociendo la A, no conociendo la palabra avión, ni habiendo visto un avión en su vida.



Imagen 8. Alfabeto ilustrado. Trabajo colectivo.

Estos relatos etnográficos surgidos en entrevistas, delatan la complejidad de comunicación entre niños y niñas wichis que comienzan la escuela sin saber español y maestros, en su mayoría criollos (no indígenas) que no saben los idiomas locales, sin haber materiales que medien esta situación. Este tipo de ejemplos, nos parece dan la pauta de por qué en esta zona se

encuentran los índices más bajos de lecto-escritura del país, aun sabiendo que muchos de los chicos crecen bilingües o trilingües (hablando más de una de las lenguas indígenas de la zona). Sabemos que se están desarrollando los expedientes con los contenidos para la formación intercultural bilingüe de las etnias que viven en este territorio, en el marco del proceso que se formalizó en Argentina en 2006 con la Ley de Educación Nacional, en donde “la Educación Intercultural Bilingüe (EIB) comienza institucionalmente a formar parte del sistema educativo nacional como una de las ocho modalidades que este reconoce junto a los tres niveles de educación obligatoria (Inicial, Primaria y Secundaria) y el nivel de Educación Superior” (Serrudo & Machaca, 2011: 7). Sin embargo, hoy en día son escasos los materiales que han llegado a las aulas. En este contexto, nos propusimos generar un material didáctico contextualizado para fomentar la lecto-escritura, comenzando desde la perspectiva de los idiomas locales, construyendo desde los saberes existentes y no desde parámetros exigidos por currículas que ignoran las situaciones regionales. Como dice Sicard Currea:

“Estos tópicos se reconocen al hablar de las culturas del cuidado que se encuentran vivas y vigentes en muchos pueblos y territorios ejercidas por sus pobladores, se formula el concepto de Tecnologías Ancestrales Vivas como un gesto de reconocimiento y

visibilización de la vigencia y de la importancia que tienen estas milenarias maneras de hacer y que cohabitan con las tecnologías que hoy llamamos de punta” (Sicard Currea).

Reconocer y registrar estas Tecnologías Ancestrales Vivas se transformó entonces en uno de los objetivos principales. Encontrar formas de hacer devoluciones de dichos registros fue uno de los desafíos y una tarea de sentido, persuadiendo una reapropiación por parte de la población local, en un contexto donde los saberes ancestrales suelen ser descalificados y la población indígena discriminada. En palabras de Beatriz Galán:

“La experiencia de socialización del conocimiento en el territorio es la unidad de análisis que reubica y redefine la técnica en el contexto del desarrollo local sustentable, favoreciendo su apropiación por las comunidades emergentes” (B. M. Galán, 2007: 27).

“la relectura de los diseños por su rol en la reproducción de la vida social, desde los territorios, donde los habitantes se constituyen en sujetos de proyecto al apropiarse de la herencia cultural, reconocen sus potencialidades, enfrentan situaciones y establecen sus horizontes de deseo” (B. Galán, 2013: 91)

## **El territorio Indígena, en el centro de la cuestión**

Resulta fundamental describir la situación y la concepción sobre el territorio donde se realizó el trabajo de campo. El mismo está ubicado en una zona en el norte de Argentina, en la triple frontera con Paraguay y Bolivia. Este territorio comprende lo que hoy para el estado argentino se llama Municipio de Santa Victoria Este y son los ex lotes fiscales 14 y 55. En los tiempos de la colonia, las tierras no se destacaban por poseer minerales que resultaran atractivos para los conquistadores. Luego, en el periodo histórico de la definición de los límites político-geográficos es que el estado argentino comenzó lo que se llamaron campañas al desierto. El mismo término resalta la concepción racista, donde los grupos que habitaban (y hoy siguen habitando) eran directamente anulados, es decir se habla de un lugar deshabitado, desierto. Hoy en día, con el avance de la frontera agropecuaria por los desarrollos tecnológicos en lo que respecta a cultivos, así como para exploraciones de empresas mineras y de combustibles fósiles, esas tierras se han convertido en interesante capital. Es decir que en la zona, avanza el saqueo de las tierras a las comunidades indígenas. El área donde trabajamos tiene la característica particular de estar en un litigio internacional, lo que, por el momento, dificulta el avance sobre la misma. Son más de

600.000 hectáreas que tienen una disputa legal internacional. Desde los años '80 las comunidades de las cinco etnias que lo habitan (Wichi, Chorote, Chulupí, Tapiete y Toba) se organizaron para demandar los títulos colectivos del territorio. En los años '90 se conformó entonces la Asociación Lhaka Honhat (Carrasco, 2009; Carrasco & Zimmerman, 2006; Gordillo & Leguizamón, 2002) y, debido a las continuas respuestas negativas de los gobiernos locales y nacionales, el caso llegó a la Comisión Interamericana de Derechos Humanos y pasó luego a la Corte (acompañado por el Centro de Estudios Legales y Sociales, CELS). En el año 2020 la misma falló a favor de las comunidades indígenas, dándole al Estado Argentino seis años para concretar la entrega de los títulos y realizar reparaciones económicas por una ausencia constante de inversiones en la zona (Carrasco, 2020). Lo que en el ámbito de la alimentación y nutrición significa, por ejemplo, que un alto porcentaje de la población no cuenta con acceso a agua segura, lo que deviene en deshidrataciones y sus consecuentes desnutriciones que cada año causan la muerte de niños y niñas. Visibilizar la situación local resulta de total relevancia si se quiere trabajar de forma situada. Sin duda, en el territorio gastronómico indígena con el que hemos trabajado, lo que se cuida es la reproducción misma de la vida. Para describir el territorio, Cristina

Pérez, una líder indígena de la zona a cargo de la coordinación de la Asociación Lhaka Honhat, menciona en un discurso lo siguiente:

“Sin el territorio no se podía hablar de educación, sobre la salud, sobre la medicina ancestral, para que nosotros podamos solucionar eso, teníamos que ver primero el territorio. [...]

También quería recalcar que, en la zona de nosotros siempre, en la provincia de Salta, los informes siempre nos dicen que somos una de las comunidades más pobres del Chaco Salteño. [...] quizás el mundo blanco nos ve así, como gente que nos sentamos en el suelo, que no tenemos carro, no tenemos algo material que nos sirva, ¿no? Pero es... es la cultura. Así vivimos. Y para nosotros, hablaremos de la pobreza cuando no tengamos territorio. Y esa es la pobreza para nosotros. Pero mientras tengamos el territorio no existe la palabra pobreza” (Palabras de Cristina Pérez, Buenos Aires, 6 de junio de 2023).

El teórico Arturo Escobar, por su parte, realiza una interesante definición de territorio. Dice que no es, como se lo piensa en el mundo occidental, un bien capital asociado a la tierra, sino que, coincidiendo con la descripción de Cristina Pérez en la cita, son las condiciones materiales y culturales para la reproducción de la vida (Escobar, 2014). Es justamente por y con el territorio, que existe una vasta diversidad gastronómica, que permite la reproducción misma de los grupos

humanos, animales y vegetales que habitan el mismo.

## Reflexiones finales

El trabajo articulando docencia, investigación y trabajo de campo en territorio indígena representó desafíos diversos y replanteos para ejecutar ejercicios. Por otra parte, tuvo la agencia de movilizar a los participantes. Por ejemplo, en el caso particular del ejercicio realizado en el Taller de ilustración y serigrafía, generó dentro del aula profundas charlas respecto de creencias, juicios, prejuicios, y el rol del diseñador/ilustrador más allá de lo propio. Esas conversaciones establecidas entre todas las personas - alumnos y profesores- dentro de cada taller, nos dejó con una sensación diferente. Compartimos algunos testimonios de alumnos que dan cuenta de estas reflexiones:

*“Fue una experiencia nueva, distinta en la que tuvimos que diseñar para un comitente real. Siento que aprendí un montón y que pude experimentar herramientas que estuve usando durante toda mi carrera y que voy a poder utilizar en un futuro. También sirvió para poder aprender sobre otra cultura y tuvimos la posibilidad de conocer más acerca de la comunidad wichi. Y al ser un trabajo para niños tenía que buscar la manera correcta de plasmar en el diseño y que se entienda de forma clara lo que quería contar” (Chiapparo Florencia)*

*“Me gustó mucho realizar este trabajo, ya que además de permitirme conocer otra cultura completamente distinta a la nuestra en el día a día en muchos aspectos como es la comunidad wichí, también me sirvió para poder empezar a diseñar y trabajar con problemáticas y situaciones del mundo real y actual. Considero que fue una gran oportunidad para entender cómo se utiliza relativamente poca información para realizar un buen trabajo informativo, utilizando distintos tipos de imágenes y formas de trabajarlas/representarlas para que sean fáciles de comprender. Son muy valiosos estos tipos de trabajos, ya que tienen detrás un propósito educativo y solidario, que hacen que te motives y superes para poder ofrecer el mejor resultado posible. Fue una muy linda experiencia, que repetiría sin lugar a dudas.” (Guadalupe Besuzzo)*

*“Algo que creo me caracteriza es mi necesidad de estar aprendiendo un poco de todo, incluso de lo que no me va a suponer nada más que, quizá, una conversación interesante (o no). Este trabajo fue nada más y nada menos que un alimento más para esa cuestión. El estudio sobre la comunidad Wichí me permitió entender cómo un árbol florecido en verano puede cubrir necesidades básicas como el trabajo y la comida, pero también suponer un crecimiento económico sumamente importante (y también necesario). Finalmente, el hecho de que el trabajo pueda ser testeado con el fin real que plantea cumplir desde el comienzo no hace más que llamarme la atención y llenarme de preguntas, pero sobre todo de un deseo: espero que guste, pero mucho más espero funcione.” (Christian Nowicki)*

El proyecto continúa con futuras devoluciones de parte de los docentes de escuelas primarias del territorio. Sabemos que se inició un proceso de aprendizaje. Nos quedamos con el deseo de continuar el diálogo y desde nuestro lugar, seguir promoviendo el desarrollo de material didáctico para una mejor educación, inclusiva y equitativa en todos los niveles.

La experiencia de las observaciones de campo brinda anclaje con el territorio. Colabora a construir razonamientos entrelazados con las prácticas sociales existentes, dotando de sentido la observación para eventuales prácticas futuras.

Si bien el trabajo es amplio y hemos presentado varias líneas de trabajo, por motivos evidentes de espacio y en relación a la temática de la revista que nos aloja, dejamos de lado comentarios y conclusiones más amplias en relación a las otras líneas y nos focalizamos en la de alimentos. También es importante destacar que aunque estas conclusiones siguen siendo parciales hasta tanto el proyecto no concluya, se pueden construir “islas de sentido”, algunos interpretantes posibles de los resultados logrados, y pensar también en base a éstos, los trayectos futuros. Dice Beatriz Galan:

“La inclusión de comunidades en las actividades académicas, las dinámicas entre aula y territorio, desbordaron las formalidades de la enseñanza. Estas

nuevas prácticas de enseñanza son incómodas, porque plantean un esfuerzo adicional de gestión, pero la recompensa ha sido para muchos, la recuperación del sentido de nuestras disciplinas al acercarnos a las necesidades de las comunidades. [...] Nunca podrán apreciarse con justicia los impactos de estas experiencias en las subjetividades, los lazos solidarios que se crearon en esas etapas casi fundacionales de acercamiento entre las cátedras y las organizaciones sociales. “ (B. M. Galán, 2018: 12)

Coincidimos con Beatriz en estas observaciones, respecto al diferencial que aportan al aprendizaje estas experiencias territoriales, tanto para los investigadores y pasantes que trabajaron codo a codo en el territorio como para los alumnos participantes de manera tangencial a través de los inputs que los docentes/investigadores lograron y compartían luego en sus prácticas pedagógicas regulares. Sumamos además comentarios, en una aproximación de sentidos en tres niveles.

El primero, de título epistemológico, a través de los acercamientos a los modos de conocer sobre la realidad de la alimentación en territorios, desde lo social, lo humano y lo geográfico. Esta visibilización da cuenta de realidades que improntan en el visitante en mayor o menor medida, nunca son inocuas. El segundo, abordando el plano fenomenológico, donde se

exploran las producciones existentes y sus modos de anclaje local. Por último, desde lo praxeológico, observamos los procedimientos, las prácticas consolidadas, los modos de relación con el territorio y los actores, en vistas de pensar escenarios posibles futuros. Estos escenarios de innovación, se perciben tangibles y posibles a través de la investigación en territorio, acercándose al problema. Estos tres ejes se elaboran y transitan de acuerdo a las necesidades conceptuales y prácticas del proyecto.

En cuanto al desarrollo evidenciado del trabajo, podemos observar como resultados el registro y toma de conciencia por parte de los alumnos, pasantes e investigadores de los diversos modos de encuentro del territorio con la alimentación en múltiples escenarios. Generación y recolección del alimento, cocciones posibles, modos de ingesta, modos de descarte. Para el habitante funciona como elemento de visibilización de tradiciones gastronómicas locales, y para el visitante aporta conocimientos esenciales (sean investigadores formados o pasantes/alumnos), en cuanto a la toma de conciencia de procesos locales que repercuten en los modos posibles de hacer diseño o de diseñar escenarios futuros. Estos abordajes que a primera vista y desde una lectura superficial, parecen lejanos en nuestro desarrollo disciplinar mayormente urbano (por el perfil de

alumnos/pasantes que se sumergieron en el proyecto) consideramos que enriquecen sustancialmente al desarrollo humano de los futuros actores en formación del diseño, entendiendo que estos deben poder incluir y empatizar con el desafío del diseño ya no tanto en su formato masivo sino pudiendo entender particularidades. Pensando el diseño en pos de la reproducción de la vida, más allá de las miradas enfocadas en los mercados.

El trabajo permitió entonces, entender aspectos asociados a la alimentación tradicional de grupos indígenas que habitan desde miles de años el territorio local. Además, logró despertar interés y cuestionamientos sobre las formas occidentales de alimentación y sobre el *avance* sobre territorios indígenas. Fue importante, como se menciona en el texto, hacer el ejercicio de *posicionarnos como ignorantes* como para comprender los sentidos de los saberes locales y como estos representan efectivamente la custodia de la vida. En este caso particular cuidando y custodiando parte del bosque Chaco Salteño, el cual se sabe, es uno de los más importantes pulmones naturales de América Latina, siendo la segunda área boscosa más importante luego del Amazonas. El avance de las técnicas agropecuarias modernas, que prometen combatir problemas de alimentación, es al final quien pone en peligro la continuidad

de la vida en estos territorios, con promesas de desarrollo. Los pueblos que ocuparon y ocupan estos territorios han sabido y saben cuidar de su medio. En el proceso de trabajar con ellos, hemos aprendido algunos de los valores de sus prácticas que, lejos de reflejar pobreza e ignorancia, reflejan agudos conocimientos sobre la naturaleza y el medio en el que vivimos.

## Referencias

- Carrasco, M. (2009). Tierras duras. Historias, organización y lucha por el territorio en el Chaco argentino. IWGIA.
- Carrasco, M. (2020). ¡Gracias Lhaka Honhat! Debates Indígenas.
- Carrasco, M., & Zimmerman, S. (2006). Argentina: El caso Lhaka Honhat.
- Cordón, F. (1980). Cocinar hizo al hombre. Tusquets Editores.
- Escobar, A. (2014). Sentipensar con la tierra. Ediciones UNAULA.
- Findeli, A., Brouillet, D., Martin, S., Moineau, C., & Tarrago, R. (2008). Research Through Design and Transdisciplinarity: A Tentative Contribution to the Methodology of Design Research. *Focused*, 67–91.
- Galán, B. (2013). Diseño localizado: Reflexiones y experiencias.
- Galán, B. M. (2007, November). Transferencia de diseño en comunidades productivas emergentes. Programa Acunar, Facultad de Artes, Universidad Nacional de Colombia. *Diseño y Territorio*, 24–41.
- Galán, B. M. (2008). Diseño y complejidad en la cátedra de Metodología de la Carrera de Diseño Industrial: trabajo práctico de diseño estratégico con materiales del Delta

del Paraná: relato de una experiencia docente. *Huellas*, (6), 22–39.

Galán, B. M. (2011). *Diseño, proyecto y desarrollo : miradas del periodo 2007-2010 en Argentina y Latinoamérica*. Wolkowicz Editores.

Galán, B. M. (2018). Prácticas académicas volcadas al territorio y ligadas a la producción social del hábitat. In B. H. Pedro (Ed.), *Proyecto y producción social del hábitat: articulando saberes populares con conocimientos científicos y disciplinares* (pp. 11–13).

Gordillo, G. (2004). *Landscapes of Devils: Tensions of Place and Memory in the Argentinean Chaco*. Duke University Press.

Gordillo, G., & Leguizamón, J. M. (2002). El río y la frontera. Movilizaciones aborígenes, obras públicas y Mercosur en el Pilcomayo. *Biblos*.

La Cruz, L. M. de (1997). "Y no cumplieron. Reflexiones acerca de la apasionada relación entre los organismos de promoción del desarrollo y los grupos wichí". *Proyecto Desarrollo Agroforestal en Comunidades Rurales del Noroeste Argentino y Fundación para el Desarrollo Agroforestal de las Comunidades del Noroeste Argentino*.

Mignolo, W. (2017a). "Interview-Walter Mignolo/Part 2: Key Concepts Written by E-International Relations." <https://www.e-ir.info/2017/01/21/interview-walter-mignolopart-2-key-concepts/>.

———. (2017b). "The Third Nomos of the Earth: The Decline of Western Hegemony and the Continuity of Capitalism." <https://nationalinterest.org/article/spenglers-ominous-prophecy->

———. (2019). "The Way We Were. Or What Decoloniality Today Is All About." *Anglistica AION* 23, No. 2, 9–22.

Quijano, A. (2014). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. In *Cuestiones y horizontes : de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder* (p. 859). Reissig, Lebendiker; (2019) *Sujeto alimentario*.

Segato, Rita. 2013. *La Crítica de La Colonialidad En Ocho Ensayos y Una Antropología Demanda*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Prometeo Libros.

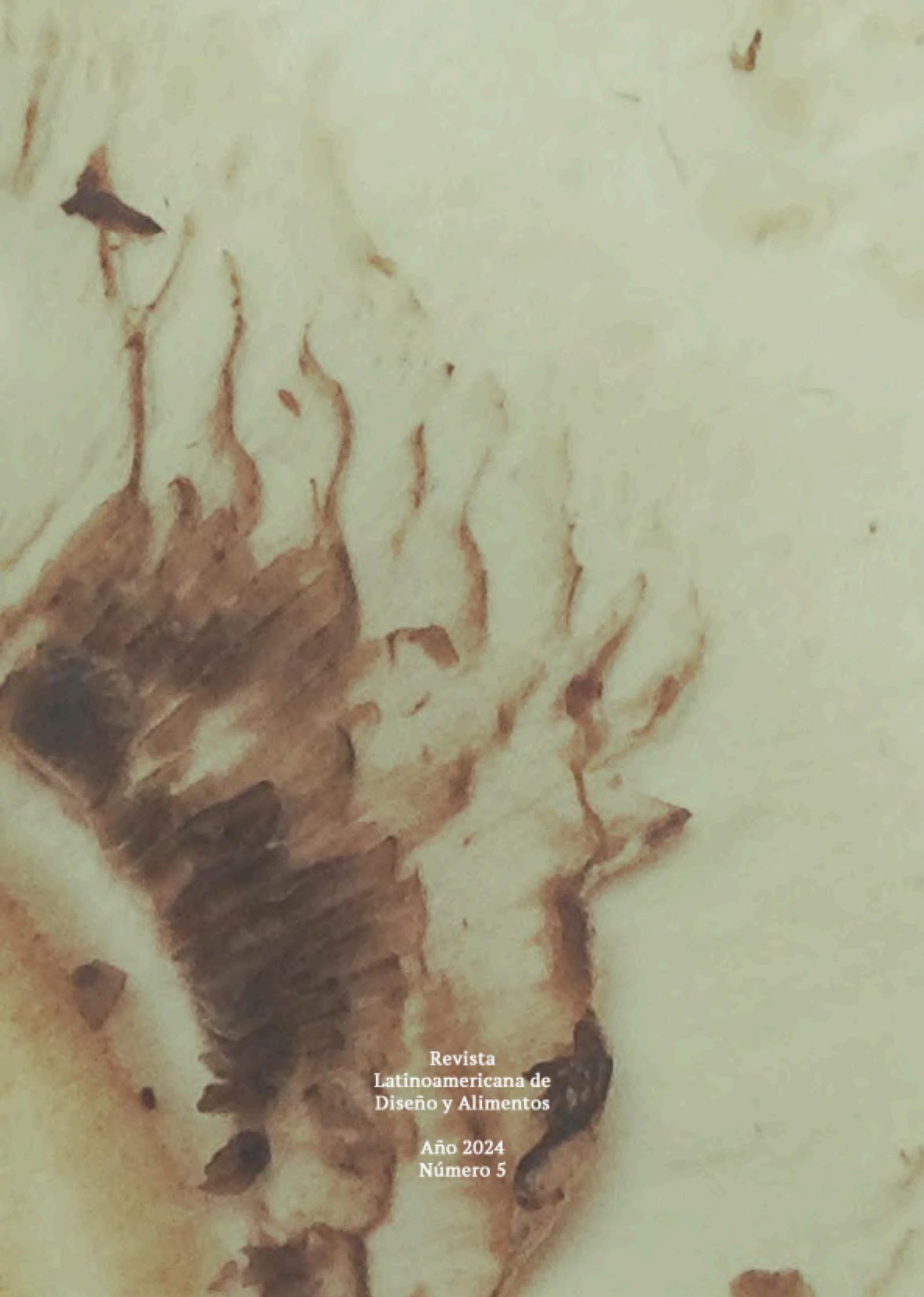
Sicard Currea, Andrés (2020). *¿Diseño, es comerse la vida?* Universidad Nacional de Colombia.

Tlostanova, M. V. (Madina Vladimirovna), and Walter Mignolo. 2012. *Learning to Unlearn : Decolonial Reflections from Eurasia and the Americas*.

Vázquez, Rolando. 2020. *Vistas of Modernity, Decolonial Aesthetics and the End of the Contemporary*. Amsterdam: Mondriaan Fund.

Winograd, T. y Flores, F. (1986). *Understanding computers and cognition*. Norwood, NJ: Ablex Publishing corporation, pp. 163-179.

COMES LO QUE ERES



Revista  
Latinoamericana de  
Diseño y Alimentos

Año 2024  
Número 5