



El sistema agrícola mexicano vive una gran tensión entre los conocimientos tradicionales y la agroindustria

- Así lo expresó la investigadora del INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez, al participar en la última sesión del *Seminario Cocinas en México 2023*
- También se dieron detalles de lo que será el IX Encuentro Internacional de Cocinas, a celebrarse del 4 al 7 de diciembre de 2023

La industria alimentaria mundial aprovecha la búsqueda de una respuesta inmediata a las necesidades alimenticias de las personas, para posicionar sus productos y homogeneizar el consumo; además, el capitalismo digital ha contribuido a saturar nuestro cerebro de esas imágenes y generar un gusto por dichos insumos, sin tomar en cuenta si son saludables o no; esta problemática fue abordada en la última sesión del Seminario Cocinas en México 2023. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural.

Organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y su Coordinación Nacional de Antropología, el seminario virtual es coordinado académicamente por las investigadoras del INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

Al dictar la conferencia “¿Tecnología y alimentación?”, Peña Sánchez señaló que el sistema agrícola mexicano vive una gran tensión entre los conocimientos tradicionales en la producción de alimentos y la agroindustria, ya que, por un lado, los campesinos han acelerado cambios en su modo de producción para satisfacer las demandas del contexto capitalista; por el otro, resisten con las formas de siembra aprendida de sus pasados.

En tanto, Lilia Hernández Albarrán refirió que ciertas personas en el mundo son las tienen el control de los medios de producción y tecnologías, mientras que la mayoría proporciona su fuerza de trabajo y consumo. El capitalismo, dijo, se transformó, hacia 1970, en globalización y neoliberalismo, con énfasis en generar servicios y privatización tanto en salud como alimentación, aspectos que antes eran un derecho.

“Hoy el transhumanismo, cuya premisa se basa en el uso de la ciencia y la tecnología para alcanzar la excelencia evolutiva humana, está rompiendo con los límites biológicos y desmaterializando el cuerpo”, aclaró.





CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Por su parte, la antropóloga del Grupo ETC, Verónica Villa Arias, al dictar la charla “Capitalismo digital y agricultura”, expuso que, la pandemia de la COVID-19 evidenció fallas catastróficas en la producción de alimentos, lo que llevó a los capitalistas a referir que “el sistema alimentario estaba roto” y, por tanto, era necesario recurrir a la agricultura industrial; sin embargo, la tecnología aplicada al campo no se desarrolla equiparablemente en todo el mundo.

“La digitalización empobrece las habilidades de las personas rurales; además, provoca monocultivos por el uso de maquinarias e inteligencia artificial para la plantación y cosecha. A pesar de que los mecanismos que detectan la maduración de los frutos aún siguen en prueba, ya hay empresas en competencia por ver quién robotiza el trabajo agrícola”, aclaró.

Ahondó que otro aspecto importante son las plataformas agrodigitales, donde la empresa obliga al agricultor a compartir sus procesos de siembra y a comprar los productos que ella ofrece como semillas, maquinaria y fertilizantes; esa situación ha motivado el interés de varios inversionistas capitalistas del mundo, ya que opera de manera legítima.

“Lo que hace el mercado capitalista con las plataformas agrodigitales es recolectar datos de los agricultores para beneficiarse. La industria digital trata a la agricultura, la naturaleza y la alimentación como cualquier otra fuente de ganancia, sin importarles el derecho a la alimentación, la hambruna o la destrucción de ecosistemas”, acotó.

Concluyó que la comida que alimenta a la mayoría de la gente no viene de las grandes empresas, sino de redes marginadas del mercado mundial o de la industria, pero esa agricultura no recibe los beneficios de las nuevas tecnologías, ya que hay comunidades que no cuentan con luz, agua potable, fertilizantes o plaguicidas, pero aún así producen el alimento.

Al final, Hernández Albarrán anunció que, del 4 al 7 de diciembre de 2023, se llevará a cabo el IX Encuentro Internacional de Cocinas, bajo modalidad híbrida, el cual contará con conferencias, mesas de debate, una exposición y la presentación de dos documentales, mediante la plataforma FilminLatino.

El 4 de diciembre de 2023, a las 13:00 horas, en la Universidad del Claustro de Sor Juana, en la Ciudad de México, se inaugurará presencialmente la exposición fotográfica *Tradiciones e Innovaciones en la cocina* (vigente hasta el 12 de diciembre de 2023); el resto de las actividades, serán virtuales de 9:30 a 18:00 horas, a través del canal de YouTube de la [CNAN](#).

