

El diseño como activismo alimentario

Por Julián Camilo Rueda

Un llamado de atención al diseño en relación a la epidemia del hambre e inseguridad nutricional, y tres propuestas concretas de acción.

Tenía 9 años, cursaba quinto de primaria y la profesora de Biología Sandra Castiblanco, nos proponía el ejercicio universal de germinar un frijol. La tarea no era sencilla, requería paciencia, colaboración, nutrientes, amor de niño, luz, espacio, ayuda de los padres frente al desconocimiento de qué hacer cuando salía aquel pequeño brote. En ese entonces, recuerdo madrugar, despedirme de Papá y Mamá no sin antes revisar el frijol que dejaba de ser frijol. Pasaron diez o quince días y el vaso de algodón ya no contenía un frijol en reposo: era una bonita plántula, una planta en ascenso, una vida en contra de la gravedad, un conocimiento en resistencia, una acción emergente, un verdadera muestra de lo simple en lo complejo de nuestra existencia.

Pues bien, el tiempo pasó. Primero llegaron las revistas, los periódicos, la radio, la televisión, los medios —canales— capaces de abrir, ofrecer, digerir, consumir e interpretar la información. El emisor estaba listo, el canal abría sus puertas y su receptor retroalimentaba el contexto. La revolución agro-industrial, las guerras mundiales, los organismos genéticamente modificados, los oligopolios de alimentos y los tratados de libre comercio, han sido más emisores que receptores, más canales de información que espacios de reflexión, más mensajes partidistas que conocimiento participativo y libre. Algunos lo entendemos y, por ello, nuestras formas de expresión y comunicación no son las propuestas por estos modelos económicos, modelos que juegan de forma jerárquica, individual, competitiva, capitalista.

Modelos en los que ganan pocos y pierden muchos.¹

En cierto modo, la popular frase «Con los alimentos no se juega» surge de asociar nuestro estilo de vida al de las colonias occidentales. Re-crear y re-significar los hábitos alimentarios surge como quiebre a lo establecido, nace como una alternativa a las alternativas, brota donde las voces no han sido escuchadas y se alza como flor que resiste al cambio global, ecológico, ambiental, social, cultural. Un artículo publicado en el periódico *Semana*, lleva el título *Increíble: el desierto de Atacama florece gracias al fenómeno de El Niño*.² Debería decir, «...florece como consecuencia del cambio climático», agradecer el cambio climático es un acto de hipocresía.

A finales de 2014 viajé por las serranías de Ecuador, donde una esquina de libros. Uno de ellos, de la Universidad de Cuenca, llevaba el título «Construyendo el Buen Vivir». Después de leer artículos de Alberto Acosta³ comenzaron mis preguntas: ¿cómo nos han venido alimentando?, ¿acaso sabemos de dónde provienen los alimentos? ¿Qué se está preguntando el Diseño acerca de la Autonomía Alimentaria? ¿Cómo podemos devolverle herramientas a la

comunidad para hacer de ella un tejido más solidario? Podrán existir miles de preguntas que aboguen por un derecho a nuestra correcta alimentación, pero si estas preguntas no las respondemos desde nuestra disciplina y sobre todo, desde nuestra ciudadanía, este mensaje mantendrá sus premisas verticales, egocéntricas, manipulando la autonomía de nuestros imaginarios. Brotará como una epidemia, causando malestar en gran parte de los seres humanos ¿Suena familiar? Sucede hoy y sucedió ayer. Ojalá mañana sea diferente. Mi contexto está recibiendo información que estimula a responder estas preguntas. ¿Cómo? A continuación tres ideas concretas:

«Kultivación»

□ En el primer semestre del 2015 de Diseño Industrial, surgió en aulas de clases de la UJTL⁴ un Proyecto junto con Margarita Zuluaga, encaminado a defender lo que conocemos como soberanía alimentaria, por medio de estrategias pedagógicas y tecnológicas que activan los hábitos alrededor de la cultura material en la agricultura urbana. Después de un proceso creativo de analizar, filtrar referentes, ideas y propuestas, se llegó la siguiente ecuación: cultivar + okupa = kultivar. La acción de kultivar sería el enunciado de los primeros pasos para un aprendizaje. Surge así la Kultivación.⁵

Kultivación en su esencia itinerante, propone okupar el espacio público desde talleres participativos que promueven la agricultura urbana, el consumo responsable, las tácticas para una consolidación de un tejido social sostenible, en aras de reivindicar los saberes ancestrales, el diálogo, la asociación comunal, el buen comer (primer principio de los 13 principios del sumak kawsay —buen vivir en quechua—).⁶ La idea es activar acciones con la excusa de acercarnos, sin tantas brechas sociales y sin tanta envidia material. Hacer que los alimentos estén disponibles para ser compartidos.

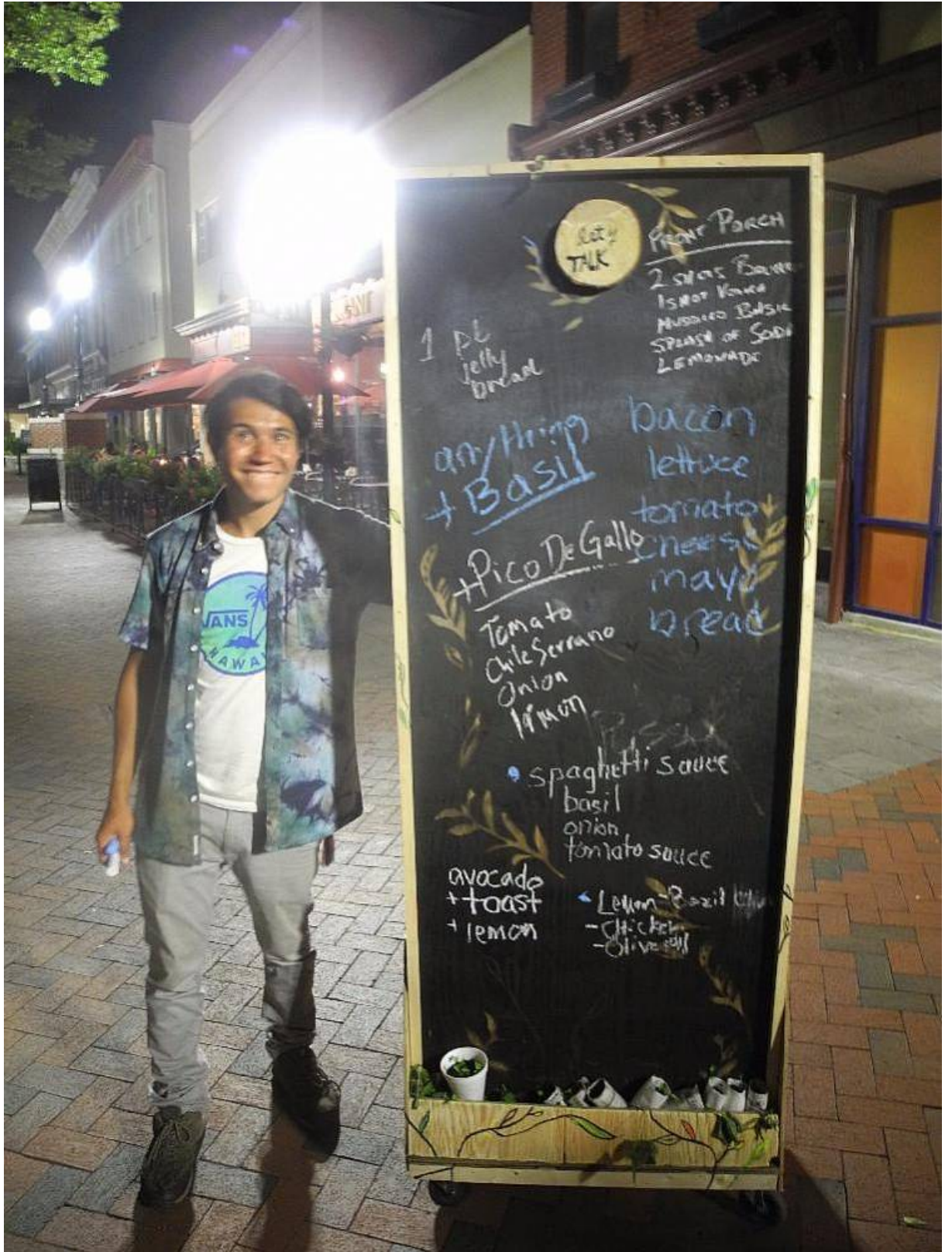


Taller de Germinación con madres cabeza de familia.

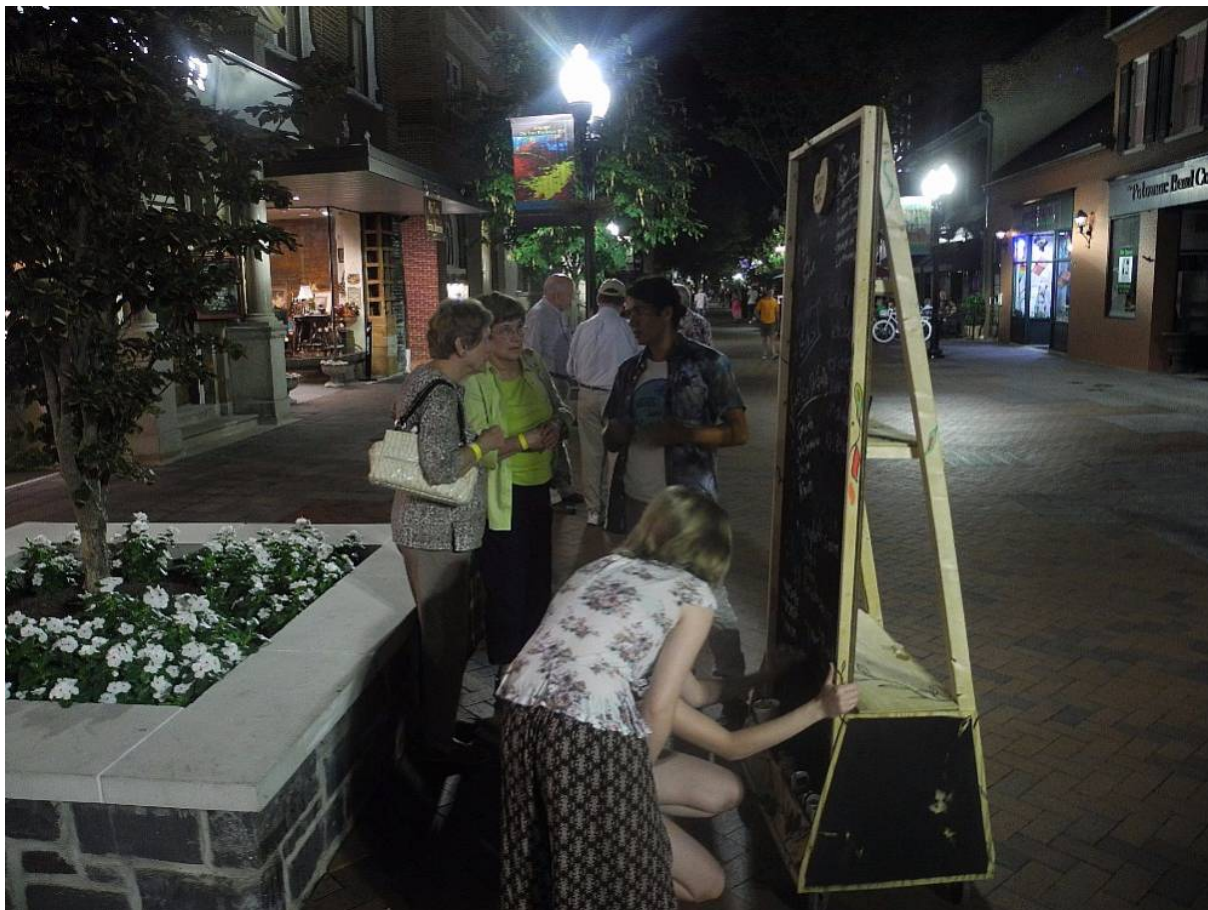


Change Knowledge-Change Seeds

Tiempo después de Kultivación, a mediados de agosto del mismo año, me encontraba en Winchester, Estado Unidos. Inspirado en los resultados de Kultivación y la idea de desplazar artefactos que propiciaran el dialogo entre emisores y receptores aleatorios, se construyó un canal alternativo con un mensaje que evidenciara las estrechas líneas del capitalismo. Fue así como surgió *Change Knowledge-Change Seeds* (Cambiemos conocimiento-cambiemos semillas). La excusa fue el intercambio de la planta, escribir una receta libre en un tablero de dos metros de alto por 40 centímetros de ancho. Apenas 5 o 10 minutos de dialogo eran los necesarios para recolectar información. Mi muestra de afecto para los participantes era una plántula de cilantro o zanahoria. Después de una hora de caminar, se dejó la gran pizarra en una esquina del corredor cultural como muestra de un menú colectivo recolectado para todos.



Winchester: aparato callejero.



«Cambiar la cotidianidad en las calles».

Alimente

Las experiencias pasadas son los ingredientes de *Alimente*, un espacio de reflexión a iniciativas creativas; un concepto que se suma a este juego de palabras para entender el tema desde otro lado, apartado de las palabras cotidianas que la colonización nos han enseñado: *Alimento + Mente = Alimente*. Se trata precisamente de un aula ecológica itinerante para repensar la alimentación, recrear los espacios que nuestro cuerpo necesita, ver la pertinencia de nuestro entorno en correspondencia con nuestro contexto; es también entender la complejidad de nuestros derechos como una lucha, como una resistencia. Al fin y al cabo no existe autonomía sin un activísimo que ejemplifique las acciones.

En algunas personas la serenidad de nuestro ser es influenciada por un pensamiento estándar, por un juego de reglas que se supone deben seguir, por un sin tiempo de la rutina. Sin embargo, en la filosofía de los pueblos andinos ese «ser» se inspira en trece principios (no creo que sea coincidencia que el primero de ellos sea «El buen comer»), principios que reflexionados y compartidos en nuestra interioridad y exterioridad podrán representar acciones éticamente correctas y congruentes con la demanda de nuestro planeta tierra. Quizás así podamos salvaguardar un poco más la existencia de las próximas generaciones.

En el saber «hacer» se comunica el saber «ser», se representa la concordancia de la

convicción y la acción. En *Alimente* llamamos la atención a nuestros saberes para evitar y luchar en contra de la epidemia del hambre y de la inseguridad nutricional. Dejar de *alimentarnos* tanto.

Escribir este relato es una invitación a cambiar ideas y conocimientos que giran alrededor este gran sistema ecológico, es a pensar la frase «con los alimentos no se juega» con perspectiva latinoamericana. Tal vez con los Alimentos si se juega, pero se juega de manera armónica, serena, justa, amorosa, respetuosa, con principios empáticos de alteridad y diversidad.



Publicado el 17/05/2016

-
1. Duch, Gustavo. [Las cuatro compañías que controlan el 90% de la alimentación mundial](#), Eco Agricultor.
 2. [Increíble: el desierto de Atacama florece gracias al fenómeno de El Niño](#), Semana.
 3. Acosta, Alberto. [El Buen Vivir en el camino del post-desarrollo Una lectura desde la Constitución de Montecristi](#), PDF.
 4. UJTL: Universidad Jorge Tadeo Lozano.
 5. Ver sitio web [Semillero Kultivación](#).
 6. Ver [Sumak Kawsay: El Buen Vivir y sus 13 Principios](#).

FOROALFA

ISSN 1851-5606

<https://foroalfa.org/articulos/el-diseno-como-activismo-alimentario>

