

Convivialidad y sistemas alimentarios: hacia una política de crianza mutua¹

Conviviality and food systems: towards a policy of mutual raising

Convivialidade e sistemas alimentares: rumo a uma política de criação mútua



Raúl MATTA 

Lyfe Institute Research and Innovation Center (LYFE)

UMR 208 PALOC, IRD-MNHN, Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS)

A CONVITE E EDITADO POR

Rafael Cunha Ferro

RESUMEN

Ante la crisis climática y la disfuncionalidad de los sistemas alimentarios actuales, el concepto tradicional de sostenibilidad parece agotado. Este ensayo propone reactivar dicho concepto a través de la convivialidad, entendida no solo como comensalia, sino como una ética política de "crianza mutua" y simbiosis entre humanos y no humanos. El objetivo es configurar la noción de paisajes alimentarios conviviales como una herramienta de transformación ecológica y cultural. La metodología combina una revisión teórica — basada en Ivan Illich y el giro ontológico — con el análisis de casos en tres ámbitos: herramientas urbanas de inclusión (cocinas móviles y tecnología agrícola), patrimonio biocultural (iniciativas indígenas y gastronomía multiespecie) y arte medioambiental. Los resultados demuestran que la convivialidad permite superar la visión tecnocrática, integrando dimensiones afectivas y materiales que reconocen la interdependencia de la vida. Se concluye que los paisajes alimentarios conviviales funcionan como plataformas intersectoriales capaces de generar nuevas formas de conocimiento y cooperación, reorientando la política alimentaria hacia la justicia social y la regeneración ecosistémica.

PALABRAS CLAVE

Convivialidad, paisajes alimentarios, sostenibilidad, ecología política.

ABSTRACT

Facing the climate crisis and the dysfunction of current food systems, the traditional concept of sustainability appears exhausted. This essay proposes reactivating this concept through conviviality, understood not merely as

¹ Este ensayo es una versión traducida y adaptada de las conferencias pronunciadas en el 1er Simposio de Historia de la Alimentación en Iberoamérica (GHAIA) el 22 de abril de 2025 y en la novena edición de la Conferencia Internacional sobre Historia y Culturas de la Alimentación.

KEYWORDS

Conviviality, foodscape, sustainability, political ecology.

commensality, but as a political ethic of "mutual raising" and symbiosis between humans and non-humans. The objective is to configure the notion of convivial food landscapes as a tool for ecological and cultural transformation. The methodology combines a theoretical review—grounded in Ivan Illich and the ontological turn—with the analysis of cases in three areas: urban inclusion tools (mobile kitchens and agricultural technology), biocultural heritage (indigenous initiatives and multispecies gastronomy), and environmental art. The results demonstrate that conviviality allows for overcoming a technocratic vision by integrating affective and material dimensions that recognize the interdependence of life. It is concluded that convivial food landscapes function as intersectoral platforms capable of generating new forms of knowledge and cooperation, reorienting food policy towards social justice and ecosystem regeneration.

RESUMO

Diante da crise climática e da disfuncionalidade dos sistemas alimentares atuais, o conceito tradicional de sustentabilidade parece esgotado. Este ensaio propõe reativar esse conceito por meio da convivialidade, entendida não apenas como comensalidade, mas como uma ética política de "criação mútua" e simbiose entre humanos e não humanos. O objetivo é configurar a noção de paisagens alimentares conviviais como ferramenta de transformação ecológica e cultural. A metodologia combina revisão teórica — baseada em Ivan Illich e na virada ontológica — com a análise de casos em três âmbitos: ferramentas urbanas de inclusão (cozinhas móveis e tecnologia agrícola), patrimônio biocultural (iniciativas indígenas e gastronomia multiespécie) e arte ambiental. Os resultados demonstram que a convivialidade permite superar a visão tecnocrática, integrando dimensões afetivas e materiais que reconhecem a interdependência da vida. Conclui-se que as paisagens alimentares conviviais funcionam como plataformas intersectoriais capazes de gerar novas formas de conhecimento e cooperação, reorientando a política alimentar para a justiça social e a regeneração ecossistêmica.

PALAVRAS-CHAVE

Convivialidade, paisagens alimentares, sustentabilidade, ecologia política.

1 Introducción

En este ensayo expongo algunas consideraciones en curso, que considero tanto pertinentes como urgentes. Vivimos en una época tumultuosa, marcada por el cuestionamiento de narrativas largamente establecidas, la emergencia de nuevos relatos y la búsqueda —a menudo difícil— de espacios de audibilidad para narrativas alternativas. El futuro resulta particularmente incierto en un contexto global atravesado por derivas autoritarias y por una crisis climática que parece haber dejado de ocupar un lugar prioritario en la agenda política.

La alimentación está en el centro de este desafío. Los sistemas alimentarios son indispensables para la supervivencia humana; sin embargo, figuran entre los principales responsables de las emisiones de gases de efecto invernadero, la deforestación, la desertificación, la contaminación del agua, la pérdida de biodiversidad y las múltiples presiones sociales asociadas a estos procesos. Además, afectan directamente a la salud humana. Diversas investigaciones indican que los avances alcanzados a lo largo del siglo XX en la lucha contra el hambre y la malnutrición han comenzado a revertirse desde 2015. Paralelamente, se intensifican las consecuencias negativas de sistemas alimentarios disfuncionales, como el aumento de la

obesidad, la proliferación de enfermedades crónicas vinculadas a la exposición a sustancias químicas o, incluso, el descenso de los índices de cociente intelectual (Hamant, 2022).

Nos encontramos ante una paradoja profunda. Por un lado, las nociones de sostenibilidad y desarrollo sostenible han ocupado un lugar central en los discursos y prácticas vinculados a la alimentación y la agricultura durante las últimas cuatro décadas. Por otro lado, nuestra relación con la comida se ha vuelto cada vez más problemática, hasta el punto de que Olivier de Schutter, experto en alimentación de las Naciones Unidas, advertía hace más de una década que “nuestros sistemas alimentarios están enfermando a la población” (United Nations General Assembly, 2011).

Si bien a escala local existen numerosas iniciativas en torno a la alimentación que podrían calificarse de ecopolíticas, los principios capitalistas que estructuran la producción, la circulación y el consumo de alimentos permanecen casi intactos. Ello sugiere que el desafío alimentario no es únicamente de orden económico o ecológico, sino también cultural y moral. Se trata, en última instancia, de una cuestión de perspectiva y de transformación de las formas de pensar. Mi objetivo es contribuir de manera modesta a este cambio.

Para ello, propongo explorar el concepto de convivialidad como una vía posible para reactivar y resignificar la noción de sostenibilidad, hoy visiblemente desgastada, hasta el punto de poder significar todo y nada a la vez. Una sostenibilidad alimentaria genuina solo puede surgir de una nueva reflexividad sobre nuestra relación con el mundo en general y con la alimentación en particular. Se trata, por tanto, de abrir espacio a modos renovados de interacción, que denominaré relaciones de convivialidad.

2 Dimensiones de la convivialidad

2.1 Significado y concepto

Pero antes, conviene detenerse en una pregunta fundamental: ¿qué entendemos por convivialidad? Aunque el término nos resulta familiar, su significado es menos evidente de lo que parece. La convivialidad remite a dos raíces latinas distintas: *convivium*, que designa el banquete o la comida compartida de carácter celebratorio, y *cum vivere*, que significa literalmente “vivir con”. En el uso cotidiano, ha predominado la primera acepción. Así, la convivialidad suele asociarse a situaciones agradables, joviales y de camaradería, generalmente ligadas a la comensalía. Según el sociólogo Jean-Pierre Corbeau, fue el gastrónomo y escritor francés Jean Anthelme Brillat-Savarin quien, en el siglo XIX, acuñó el término para referirse al “placer de vivir juntos, de buscar los equilibrios necesarios para establecer una buena comunicación y un intercambio sincero y amigable alrededor de una mesa” (Corbeau, 2005, p. 156).

Esta concepción, que podríamos calificar de “amable”, apunta a la compatibilidad de las interacciones con el fin de producir situaciones armoniosas. Para ello, presupone roles definidos – anfitriones e invitados – que deben ser asumidos y respetados. En este sentido, la convivialidad no

se confunde con la comensalía. Esta última se limita al hecho de comer en grupo, ya sea en familia, entre colegas o de manera rutinaria, sin que el resultado de las interacciones sea necesariamente positivo. La convivialidad, en cambio, implica una búsqueda deliberada de equilibrio en la interdependencia: el bienestar de cada individuo depende del bienestar de los demás. La sinceridad, el diálogo fluido y el entendimiento mutuo forman parte de un proyecto convivial que, precisamente por ello, se mantiene siempre en un equilibrio frágil y exigente.

En las últimas décadas, el concepto de convivialidad se ha extendido más allá del ámbito de la mesa, incorporando preocupaciones y debates situados en espacios más amplios y considerados tradicionalmente más “serios” o menos amables. Es en este desplazamiento donde adquiere un potencial crítico renovado.

Como concepto teórico, la convivialidad tuvo un mayor desarrollo fuera de los contextos estrictamente alimentarios. En particular, ha sido ampliamente utilizada en estudios sobre migración y multiculturalismo, donde se activa la segunda acepción latina del término – *cum vivere*, “vivir con” – entendida como la capacidad de coexistir en contextos de diferencia. En este marco, la convivialidad aborda los desafíos de las relaciones interculturales en el mundo globalizado y las implicaciones que estos plantean para las formas de convivencia social. No se trata únicamente de describir interacciones, sino de pensar la convivialidad como un compromiso ético con la condición humana y con las maneras en que nos relacionamos unos con otros. Así, la convivialidad desborda el espacio de la mesa para interrogar cómo se percibe la diferencia cultural y cómo esta es acogida, negociada o resistida en sociedades multiculturales (Gilroy, 2004, 2006; Wise & Noble, 2016; Nowicka & Vertovec, 2014).

Expresiones como *vivir en la diferencia o acomodar la diferencia* revelan la dimensión normativa implícita en los enfoques de la convivialidad. La voluntad de vivir juntos sin renunciar a las singularidades exige confrontar fricciones, superposiciones y conflictos, así como ensayar formas productivas de gestionarlos. Esta tensión ocupa un lugar central en la concepción de la convivialidad desarrollada por el filósofo Ivan Illich en *Tools for Conviviality* (1973), traducido al español como *La convivencialidad* – una traducción que considero poco afortunada².

En esta obra, Illich resignifica profundamente el término. La convivialidad deja de remitir tanto a la sociabilidad agradable como a la mera coexistencia pacífica, para convertirse en un marco normativo orientado a imaginar un tipo distinto de sociedad: una en la que la autonomía individual y la creatividad colectiva prevalezcan frente a instituciones dominadas por la lógica de la productividad, que tienden a generar alienación y a restringir la libertad humana. “Una sociedad convivial”, escribe Illich, es “aquella en la que la herramienta moderna está al servicio de la persona integrada en la colectividad, y no al servicio de un cuerpo de especialistas” (1973, p. 12).

Desde esta perspectiva, la convivialidad puede leerse como una ética orientada a la creación consciente de las condiciones materiales, técnicas e institucionales que hacen posible la

² Comparto la opinión del activista y pensador Gustavo Esteva (2016), quien afirma que, tanto en inglés como en francés, Illich utilizó la voz *convivialidad*, inspirándose en la idea de la búsqueda de equilibrios enunciada por Brillat-Savarin y, por lo tanto, confiriéndole a la palabra un significado muy distinto del de *convivencia*.

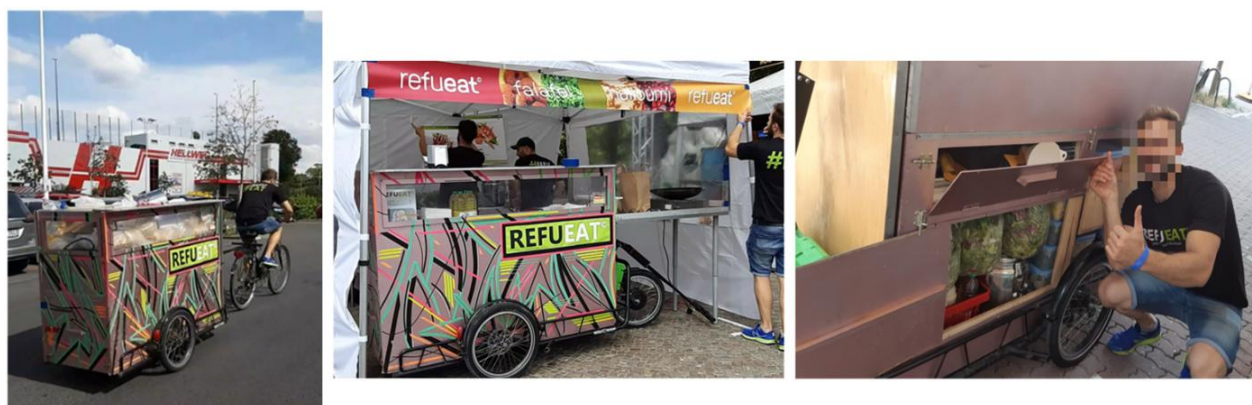
emancipación. Las herramientas conviviales – ideas, prácticas, tecnologías, artefactos o instituciones – no son fines en sí mismos, sino medios para imaginar y construir formas de vida más igualitarias y libres. Producir este tipo de herramientas implica reconocer escalas y límites, definir entornos materiales y sociales adecuados y establecer directrices que garanticen su uso responsable. En este sentido, las herramientas conviviales constituyen también dispositivos para repensar lo social.

2.2 Convivialidad en el espacio urbano

Urbanistas, diseñadores, arquitectos y activistas han recurrido a este enfoque sociomaterial de la convivialidad para afrontar desafíos vinculados a las migraciones, los desplazamientos forzados y la crisis ambiental. Muchas de las herramientas conviviales desarrolladas en estos ámbitos se articulan en torno a la alimentación – negocios de comida, prácticas de sociabilidad alimentaria o iniciativas agrícolas –, lo que confirma la centralidad de la comida a la hora de enfrentar las grandes crisis contemporáneas. A continuación, presentaré algunos ejemplos de lo que considero herramientas conviviales.

Las primeras imágenes, tomadas en Berlín, muestran el trabajo de REFUEAT, un proyecto de *catering* fundado en 2015 como respuesta a las limitaciones de la infraestructura estatal alemana para acoger a los refugiados que llegaron masivamente al país (Figura 1). REFUEAT utiliza bicicletas con remolques transformables para vender comida siria en distintos puntos de la ciudad y ofrecer empleo a refugiados sirios. Estas cocinas móviles están equipadas con todo lo necesario para cocinar al aire libre y, gracias a un motor eléctrico, permiten desplazarse con relativa facilidad por gran parte del espacio urbano (ver Starck & Matta, 2024). Al generar movimiento conjunto, bicicletas y cocineros desafían las regulaciones que estructuran el uso formal del espacio público y dificultan el acceso al empleo y a la inclusión social. Vender comida, por ejemplo, no exige un alto dominio del alemán, ni el uso de estas bicicletas requiere permiso de conducir.

Figura 1 – Las herramientas de REFUEAT



Origen: Fotografías de Edda Starck y Raúl Matta (2019).

Otro ejemplo, también documentado en Alemania, es *Kitchen on the Run*, una iniciativa ciudadana orientada a crear vínculos comunitarios entre personas de distintos orígenes (Figura 2). El proyecto se articula en torno a un contenedor móvil con una cocina integrada que recorre el país (ver Starck & Matta, 2024). En cada ciudad, el contenedor se instala durante cinco semanas para organizar talleres culinarios que reúnen a migrantes y habitantes locales. La cocina se concibe como un espacio abierto, visible y acogedor, dotado de una terraza de madera y estanterías especialmente diseñadas para facilitar su uso por los visitantes. Puede decirse que se trata de una cocina que invita a ser habitada. El objetivo es que el paso del contenedor deje tras de sí afectos, relaciones y prácticas que perduren más allá de su presencia física.

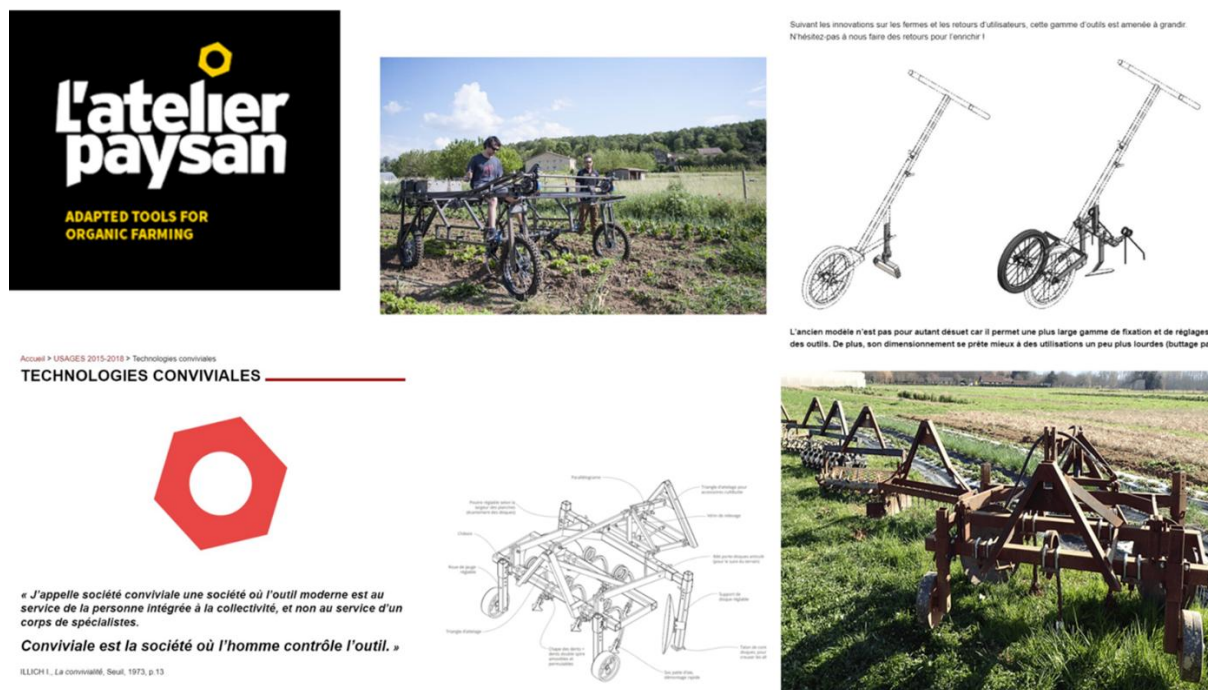
Figura 2 – Las herramientas de *Kitchen on the Run*



Origen: Imágenes del website de *Kitchen on the Run* (<https://kitchenontherun.org/en>).

Un tercer ejemplo es *L'Atelier Paysan*, una cooperativa fundada en Francia en 2014 que desarrolla herramientas agrícolas de código abierto para apoyar la agricultura ecológica y de pequeña escala (Figura 3). Su metodología combina el reconocimiento de tecnologías e innovaciones campesinas, el desarrollo colectivo de prototipos y la “liberación” de las herramientas mediante la publicación de planos y tutoriales en línea (Pantazis & Meyer, 2020; *L'Atelier Paysan*, 2022). Los agricultores pueden adquirir las herramientas o fabricarlas por sí mismos, recuperando así, aunque sea en parte, el control sobre los medios de producción. La lógica de *L'Atelier Paysan* se inscribe explícitamente en la tradición de Illich y su defensa de tecnologías conviviales orientadas a la autonomía y la cooperación.

Figura 3 – Las herramientas de L'Atelier Paysan



Origen: Imágenes del website de L'Atelier Paysan (<https://www.latelierpaysan.org>).

2.3 Convivialidad, humanidad y hospitalidad

Estos ejemplos muestran que la convivialidad puede materializarse en proyectos en los que seres humanos, elementos naturales – como la comida – y componentes materiales – máquinas, objetos, infraestructuras – convergen y funcionan colectivamente para generar interdependencias positivas y mejorar la calidad de las relaciones sociales. No obstante, la convivialidad no se limita al ámbito de las sociedades humanas ni a sus preocupaciones inmediatas.

En años recientes, las humanidades, las artes, los saberes indígenas y el llamado giro ontológico en las ciencias sociales han promovido concepciones de la vida basadas en la interdependencia entre todas las formas de existencia. Estos planteamientos, a menudo formulados como respuestas a los desafíos del Antropoceno, pueden considerarse también en términos de una convivialidad extendida. Inspiradas por diversos conflictos en favor de la supervivencia de pueblos, culturas, especies y ecosistemas, estas perspectivas aspiran a transformar las formas en que nos relacionamos con la Tierra y con la vida que la habita, superando lo que ha sido descrito como una insensibilidad ante la inseparabilidad de lo vivo (Bang Larsen, 2016).

En este contexto, la convivialidad adquiere significados renovados que se extienden a las múltiples capas que conforman el planeta. Para la filósofa Suely Rolnik, por ejemplo, “la convivialidad no consiste en que la gente se conozca y se dé la mano”, sino en la capacidad de dejarse afectar – corporal y sensorialmente – por las fuerzas del entorno en el que estamos

inmersos. Dejarse afectar de manera consciente y voluntaria, sostiene Rolnik, abre la posibilidad de realizar gestos capaces de transformar la “cartografía de la realidad”³.

Intervenir en la cartografía de la realidad implica experimentar con los límites y superar las fronteras erigidas por nuestras respectivas “verdades”, ya sean ontológicas, institucionales o disciplinarias - como las dicotomías naturaleza/cultura o ciencias/saberes. Estas fronteras han propiciado la separación, e incluso el enfrentamiento, entre distintos regímenes de conocimiento, condenándolos a trayectorias paralelas y poco comunicantes.

Atravesar tales fronteras exige, como primer paso, aceptar la pluralidad, la incertidumbre e incluso la contradicción. Aquí resulta interesante recurrir al concepto de hospitalidad, entendido como momento umbral. El filósofo Jacques Derrida (2000) recurre a la noción de umbral para señalar que la hospitalidad implica permitir al otro cruzar una frontera – simbólica y material – sin la cual no puede producirse un encuentro genuino. Sin embargo, cuando se trata de atravesar fronteras con una capacidad real de afectar o transformar la realidad, se requiere una forma de hospitalidad más radical.

Se trata de una hospitalidad en la que el anfitrión acepta recibir al extranjero, al desconocido – al “otro”, ya sea humano o no humano, material o inmaterial – no bajo un pacto que obligue a este a someterse a las normas y usos de quien recibe, como ocurre en la hospitalidad habitual o condicional, sino con la voluntad de hacer lugar al otro. Esto implica estar dispuesto a acoger a un extraño o intruso, de quien poco o nada se sabe en relación con su origen o pertenencia, y ofrecerle un espacio sin exigir reciprocidad (DiPaola & Lutereau, 2018). Es en este gesto donde se instituye una hospitalidad absoluta o radical, que no afirma un nuevo poder sobre el lugar de acogida, sino que inaugura “una metamorfosis de la relación”: una forma de reconocimiento en la que el anfitrión no asiste al huésped, sino que se constituye con él (DiPaola & Lutereau, 2018, p. 10). Dicho de otro modo, la hospitalidad incondicional implica acoger al otro aceptando el riesgo de ser transformados, incluso de formas que no podemos anticipar ni controlar.

Sin un gesto inicial de hospitalidad radical, no se configuran las condiciones de posibilidad de un compromiso mutuo verdaderamente transformador. En este sentido, dicho gesto no constituye un resultado, sino un umbral que inaugura el espacio relacional y hace posible la emergencia de una concepción extendida de la convivialidad.

Esta apertura hacia lo desconocido, sin demanda de reciprocidad, y las transformaciones que de ella se derivan en las relaciones entre fuerzas sociales, así como entre estas y su entorno, implican asumir que todo conocimiento es necesariamente parcial. Supone también reconocer la diversidad de formas de producción, validación y circulación del saber, y apostar por procesos de co-construcción de conocimientos. En otras palabras, la convivialidad abre el acceso a otras historias y a otras trayectorias posibles.

³ La cita de Rolnik fue extraída de un video de un conversatorio de la exposición de arte contemporáneo Documenta13 que, lamentablemente, ya no está disponible en la retrospectiva en línea del evento (<https://documenta.de/en/retrospective/documenta-13>)

A medida que la convivialidad se expande más allá de lo humano, se revela especialmente fecunda para pensar los múltiples desafíos de sostenibilidad que enfrenta el planeta. Para ello, conviene desplazar su anclaje en la etimología latina de vivir juntos y atender a su resonancia con el concepto griego de simbiosis – de *syn* (con) y *bios* (vida). La simbiosis subraya la inseparabilidad e imbricación de las distintas dimensiones de la vida. Pensada como simbiosis, la convivialidad remite a una ontología relacional en la que siempre se es-con, nunca en aislamiento; la interacción se convierte así en la unidad básica de análisis (Boisvert, 2010).

Desde esta perspectiva, la vida aparece como un entramado de relaciones de reciprocidad e interdependencia. La convivialidad, entendida como enfoque relacional, invita a explorar el entorno de manera más amplia y profunda, activando nuestra capacidad de afectarnos y de otorgar sentido a la experiencia. Ello puede dar lugar a una ética de la crianza mutua, en la que humanos y no humanos se entrelazan en configuraciones donde colaboran y compiten para sostener la existencia individual y colectiva (Grillo et al., 1994; Ingold, 1992; Given, 2013).

En su versión extendida, la convivialidad desplaza al ser humano del centro exclusivo del universo. Esto no implica, sin embargo, afirmar una equivalencia total entre especies o entre entidades animadas e inanimadas, ni suprimir las diferencias. La convivialidad no presupone igualitarismo ni simetría absoluta. Sabemos que “todo el tiempo comemos y somos comidos” (Given, 2022, p. 4), que la vida se sostiene en ciclos de muerte y regeneración, y que unas vidas hacen posible otras.

Reconocer esta condición desigual y tensionada es precisamente lo que permite reducir la distancia entre las distintas formas de conocer y experimentar el mundo. Ello exige cuestionar lo dado por sentado, abrirse al aprendizaje a partir de experiencias ajenas y concebir los diversos modos de pensamiento y conocimiento como complementarios, más que como mutuamente excluyentes.

2.4 Convivialidad, naturaleza y paisajes alimentarios

En los últimos años, la convivialidad ha inspirado diversas teorías y proyectos en el ámbito de la conservación de la naturaleza, los cuales abogan por una reimaginación radical y holística de nuestra relación con la biodiversidad en un contexto de crisis planetaria (Arora et al., 2020; Büscher & Fletcher, 2019; Given, 2018; Krauss, 2021; Leung, 2021). A partir de estas iniciativas, propongo introducir un giro holístico en la noción de convivialidad, con el fin de contribuir a una redefinición de la sostenibilidad alimentaria.

Como señalé al inicio, la sostenibilidad convencional ha tendido a gestionar los ecosistemas con el fin de preservar los modos de vida de las sociedades modernas, sin atender suficientemente a los umbrales ecológicos ni al carácter profundamente interdependiente de los sistemas económicos, sociales y ambientales. Esta limitación ha tenido consecuencias particularmente severas en los sistemas alimentarios, de los cuales nos hemos ido desconectando progresivamente.

De ahí la urgencia de construir narrativas orientadas a la reconexión. Como primer paso en esa dirección, propongo vincular el concepto de convivialidad con el de paisajes alimentarios, abriendo así un marco desde el cual repensar de manera integrada nuestras relaciones con la comida, el territorio y la vida.

Como ya he explicado en detalle la convivialidad, ahora propongo una reflexión sobre los paisajes alimentarios. En términos generales, estos se entienden como los entornos materiales, sociales e institucionales que facilitan el acceso a la alimentación en un momento y lugar determinados. Mercados, supermercados, tiendas especializadas y de delicatessen, libros de cocina, restaurantes, puertos pesqueros, productores agrícolas, escuelas de cocina e instituciones reguladoras de la alimentación pueden, todos ellos, conformar un paisaje alimentario.

Aunque esta interpretación es útil, pues permite mapear, caracterizar y cuantificar, no basta para comprender la manera en que nos relacionamos con estos espacios. Por esta razón, sugiero interpretar los paisajes alimentarios como lugares vividos y experimentados, en los que los aspectos físicos (los sentidos) y emocionales juegan un papel crucial. Se trata de contextos donde las prácticas, valores y representaciones relacionados con la alimentación se entrelazan con la materialidad de los alimentos. Mediante estos despliegues se forman vínculos profundos, íntimos y significativos con la comida y lo comestible. Alimentarse, en este sentido, significa por un lado poner en práctica conocimientos incorporados, resultado de realidades históricas, socioculturales y cotidianas, y, por otro lado, prestar una atención renovada a los procesos que median las relaciones entre lo que se come y quien come. Compuestos por estrategias, tácticas, exploraciones y encuentros multisensoriales, los paisajes alimentarios ayudan a grupos e individuos a negociar su lugar en el mundo.

La combinación de convivialidad y paisajes alimentarios – los paisajes alimentarios conviviales – ofrece una lente para examinar la complejidad y el entrelazamiento de los elementos que componen nuestra alimentación. Asimismo, permite intervenir en ellos y, mediante procesos de negociación, proponer acciones alternativas. Este enfoque puede aplicarse en diversos ámbitos; aquí presentaré tres ejemplos.

2.4.1 Convivialidad, cocina y gastronomía

Un primer ámbito es la cocina y la gastronomía. Desde una perspectiva convivial (ver p.ej. Donati, 2014), las prácticas culinarias se revisitan situando a humanos y no humanos –animales, plantas, agua, microbios, bacterias, etc.– como socios que actúan conjuntamente para fortalecer mutuamente sus formas de vida. Insectos, microbios, algas y hongos ocupan un lugar cada vez más relevante en las iniciativas de sostenibilidad culinaria.

A pesar de los beneficios que aportan a la vida humana, estos pequeños seres han sido históricamente percibidos con repulsión: se les ha considerado “exóticos”, “transgresores” o “invasores”. Hoy, sin embargo, son cada vez más reconocidos como “especies compañeras”, aliadas de la biodiversidad y la salud humana (Evans & Lorimer, 2021; Müller et al. 2016; Paxson &

Helmreich 2014). La entomofagia, las algas, la fermentación y otros alimentos microbianos visibilizan formas de vida previamente ignoradas y fomentan la curiosidad y la colaboración entre investigadores, cocineros, productores y comunidades locales sensibles a la seguridad y la soberanía alimentaria.

Estas prácticas culinarias no solo cuestionan la idea muy difundida de que los humanos somos los únicos agentes capaces de provocar transformaciones, sino también la suposición de que somos los únicos con derecho o capacidad de dominar la naturaleza (Coole & Frost 2010, p.10). El enfoque convivial en gastronomía, por tanto, “no define los límites de los mundos, sino que permite vivirlos en conexión y articulación con otros seres, relaciones y partes del mundo” (Pazarelli & Lema, 2018, p. 291). Cooperar con otras especies puede favorecer formas de producción culinaria más ecológicas y sostenibles, adaptadas a los retos contemporáneos. También permite considerar los saberes alimentarios tradicionales y autóctonos no como simples creencias, sino como conocimientos relevantes y capaces de generar cambio.

En el año 2024 pude asistir a un despliegue de convivialidad de este tipo en el pueblo de Tarçal, en Hungría. Se trató de un taller organizado por la artista y activista Gabó Bartha, llamado Terrapolis, término que tomó prestado de la filósofa Donna Haraway y que se refiere a las posibilidades de coproducción multiespecista. El taller comenzó con una visita al huerto de permacultura de Gabó, continuó con una degustación de plantas y flores, y culminó con un almuerzo macrobiótico a base de alimentos fermentados.

El objetivo de esta secuencia de actividades fue que los participantes estableciéramos relaciones profundas y novedosas con alimentos inusuales, y que los consumiéramos también de manera inusual. En el huerto identificamos plantas comestibles que arrancamos, llevamos a la mesa, observamos, olimos y comimos crudas. Al mismo tiempo conversamos sobre ellas y, si se daba el caso, rememoramos los recuerdos que nos traían. Los alimentos fermentados fueron el resultado de un proceso en el que Gabó y su pareja invirtieron bastante tiempo y esfuerzo y que nos fue compartido. Por ello, resultó natural que la comida se extendiera por varias horas. Gabó explicó que lo que ella buscaba era que sus invitados “bajaran las revoluciones” y “prestaran atención”. La primera expresión, “bajar las revoluciones”, remite a las ideas del movimiento *Slow Food*, del cual Gabó tiene una buena opinión, y a una crítica a la aceleración de nuestros tiempos, mientras que la segunda expresión promueve una apertura contemplativa hacia aquello que habitualmente pasa inadvertido.

Coincidentemente, el taller Terrapolis (Figura 4) conecta con el sentido que la filósofa Isabelle Stengers (2005; 2015) atribuye a estos términos: “bajar las revoluciones” implica conceder tiempo y espacio a otros seres, objetos y situaciones – en este caso, compartir la mesa con humanos, plantas y microbios –, mientras que “prestar atención” consiste en comprendernos a nosotros mismos de un modo en el que nos reconocemos tan extraños como los demás.

Figura 4 – Un recorte durante la producción del taller Terrapolis



Origen: Archivo propio (2022).

2.4.2 Convivialidad y narrativas patrimoniales en torno a la cocina y la alimentación

Un segundo ámbito de aplicación del enfoque convivial en la alimentación es el patrimonio cultural. En un mundo afectado por el cambio climático, el extractivismo y la presión del crecimiento urbano, las culturas alimentarias pueden redefinirse de manera cuidadosa y volver a convertirse en principios estructuradores de la vida. Esto resulta especialmente relevante en sociedades con amplios sectores agrícolas y poblaciones rurales, donde la inseparabilidad entre naturaleza y cultura constituye un fundamento central. Si concebimos las culturas alimentarias como ensamblajes más-que-humanos, a la vez materiales y simbólicos, estas pueden funcionar como herramientas políticas y culturales, ofreciendo a las poblaciones vulnerables recursos para enfrentar desafíos ecológicos y sociales.

Una forma sencilla de entender la alimentación como patrimonio es observar cómo comemos hoy e imaginar a nuestros antepasados y descendientes viviendo experiencias similares (Di Giovine & Brulotte, 2014). El patrimonio consiste, por tanto, fundamentalmente en narrativas que conectan pasado y futuro: historias que nos resultan significativas y que estructuran nuestra percepción colectiva de manera relativamente estable. Sin embargo, las narrativas patrimoniales son, en principio, reescribibles, aunque solemos pensar que las prácticas asociadas a ellas son inmutables. Pensemos, por ejemplo, en tradiciones milenarias que perduran hasta nuestros días: su permanencia y relevancia nos asombran, pero también ocultan los procesos de transformación y adaptación que les han permitido sobrevivir en contextos históricos cambiantes. Cuando no se percibe riesgo, estos cambios suelen pasar desapercibidos.

De manera análoga, las narrativas patrimoniales en torno a la cocina y la alimentación pueden ser reescritas – y, probablemente, deban serlo. Las prácticas, los saberes y las experiencias vinculados a la alimentación pueden deconstruirse, problematizarse y reconfigurarse para contribuir a sistemas alimentarios más sostenibles, justos y culturalmente significativos, así como a iniciativas emancipadas del racionalismo económico que empuja a ciertas culturas agrícolas y culinarias hacia la erradicación o la inercia. Esta labor exige reconocer el conocimiento tradicional

producido en el campo y en las cocinas humildes: saberes que durante largo tiempo han sido marginados.

Las comunidades indígenas de Latinoamérica, cada vez más integradas a debates globales sobre propiedad intelectual y cultural, han sido pioneras en el desarrollo de paradigmas patrimoniales que reconocen la interdependencia entre cultura, biodiversidad, conocimiento local y valores espirituales. Uno de sus logros más significativos es la creación y difusión del concepto de “patrimonio biocultural” (Swiderska & Argumedo, 2017), en torno al cual han desarrollado mercados de alimentos que equilibran racionalidad económica con necesidades y modos de vida locales.

Un ejemplo destacado es el Parque de la Papa, en Cuzco, Perú. Este proyecto reúne a comunidades campesinas organizadas según el modelo del ayllu, un sistema de normas indígenas que promueve la vida comunitaria, la diversidad ambiental y el derecho colectivo a la tierra en los Andes centrales. El Parque ha contribuido a la revitalización de prácticas culturales y rituales, a la preservación de cientos de variedades de papa nativa y al desarrollo de productos y circuitos económicos en colaboración con actores externos seleccionados por las propias comunidades. Asimismo, ha atraído la atención de turistas y científicos e inspirado iniciativas de alcance global, como la creación de una marca o indicación biocultural internacional que dialoga con sistemas de certificación existentes, como las indicaciones geográficas (ver p.ej. Asensio y Caverro Castillo, 2013).

Desde 2005, el Parque de la Papa (Figura 5) utiliza informalmente su marca colectiva eponímica para comercializar productos diversos, como jabón y champú de papa, bocaditos e infusiones, demostrando cómo la articulación entre paisajes alimentarios y patrimonio puede proteger la diversidad biocultural y, al mismo tiempo, alinearse con políticas medioambientales internacionales, como los Objetivos de Desarrollo Sostenible, el Convenio sobre Diversidad Biológica, el Acuerdo de París o el Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

En otros casos, el Estado puede actuar como facilitador de patrimonios alimentarios que promuevan valores holísticos con repercusiones simbólicas y económicas positivas para las comunidades. Un ejemplo es Ecuador y el cacao fino de aroma, cuyos usos y saberes tradicionales fueron inscritos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Nacional Inmaterial en 2017. La Constitución de 2008 reconoce el principio indígena del “buen vivir”, o *Sumak Kawsay*, y la Ley Orgánica de Economía Solidaria ofrece una plataforma que permite a campesinos, pueblos indígenas y otras minorías organizadas adquirir visibilidad económica. Así, desde 2009, la asociación *kichwa* Kallari produce y exporta chocolate orgánico elaborado con cacao fino de aroma, además de ofrecer turismo cultural comunitario (Figura 6). La comunidad se rige por los principios de la *chakra kichwa*, un sistema ancestral que preserva la biodiversidad y regula las dinámicas socioculturales, económicas y de gobernanza local. Este caso muestra que la cosmovisión indígena y la participación en mercados globalizados no son excluyentes cuando la actividad económica se organiza de forma colectiva y prioriza el bienestar común por sobre el individual (Coral-Guerrero, 2018).

Figura 5 – Parque de la Papa



Origen: Imágenes del website de Parque de la Papa (<https://parquedelapapa.org>) y archivo propio.

Figura 6 – Asociación kichwa Kallari



Origen: Imágenes del website de Kallari.

Estas iniciativas sugieren que, frente a desafíos socioambientales cada vez más urgentes, una visión convivial del patrimonio alimentario puede convertirse en un instrumento para reivindicar cosmovisiones y modos de vida, y en un llamado a repensar la relación de los humanos con el mundo y los sistemas vivos. La comida, la cocina y sus dimensiones simbólicas, materiales y espirituales pueden enfatizar la interdependencia o simbiosis entre naturaleza y cultura, así como la necesidad de mantener equilibrios ecosistémicos. Aunque esta relación de reciprocidad se vive cotidianamente en mundos indígenas y rurales, su integración en un marco de acción patrimonial y comercial, orientado por principios de justicia social, puede poner de relieve su relevancia en contextos urbanos o industrializados, donde ha sido olvidada o suprimida por lógicas de crecimiento, consumo y competencia económica.

2.4.3 Convivialidad, cultura y artes

Un tercer ejemplo del enfoque convivial aplicado a la alimentación se encuentra en el ámbito de la cultura y las artes. La crisis ecológica es también una crisis cultural y por lo tanto, las soluciones al disfuncionamiento del planeta no pueden ser solamente técnicas o políticas. El enfoque convivial de la sostenibilidad invita a reconocer e integrar en las soluciones las dimensiones afectivas, sensibles y emocionales que sostienen la vida de los ecosistemas y de los sistemas alimentarios. Esta apertura permite promover una relación con la alimentación que no solo involucre los sentidos, sino que genere significado y otorgue sentido a nuestras acciones.

La alimentación y sus crisis se desarrollan en situaciones paradójicas y extremas cuya lectura no siempre es inmediata: oscilan entre malnutrición y obesidad, desperdicio y escasez, lo social y lo privado, el respeto y la explotación ambiental, lo cotidiano y lo excepcional. La producción cultural y artística puede capturar esta complejidad de manera inteligible y crítica. Por ejemplo, el arte medioambiental, inspirado en filosofía, literatura, ecología y pensamiento indígena, ofrece nuevas formas de imaginar y repensar nuestros paisajes alimentarios, revelando posibilidades alternativas de relación con la comida, la cultura y la naturaleza (Blanc & Eudes 2014; Demos, 2016).

Tomé estas fotografías en 2022, en París, durante un taller de la artista Ivana Adaime Makac (Figura 7). Su obra me resulta especialmente poderosa porque desafía nuestra percepción de la vida y la muerte, así como aquello que solemos considerar podrido o residual. Al estabilizar alimentos como calabaza, hinojo y otros comestibles mediante glicerina, Ivana crea criaturas monstruosas y decrépitas. Por un lado, estas obras evocan paisajes desolados que simbolizan decadencia y muerte, y remiten a los daños ecológicos de la agricultura industrial y al desperdicio alimentario, problemáticas presentes en la vida cotidiana. Por otro lado, esos mismos monstruos transmiten robustez, resistencia y resiliencia: al estar estabilizados, no se descomponen, y permanecen como testimonio de que la vida puede persistir incluso en contextos de decadencia o ruina.

Figura 7 – Taller de la artista Ivana Adaime Makac

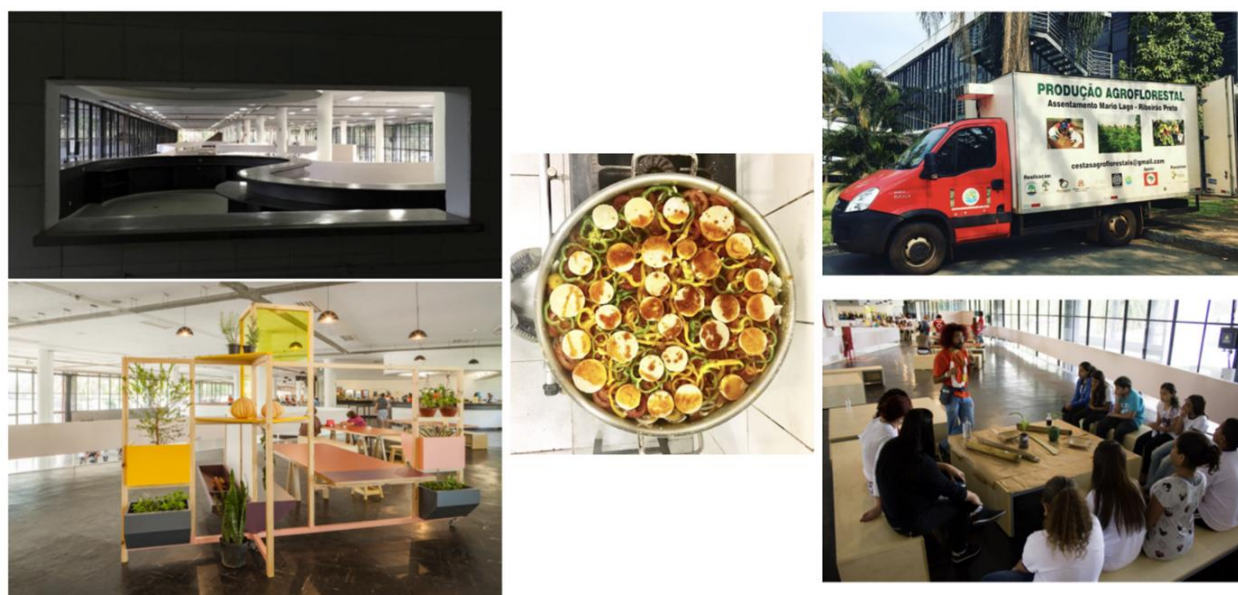


Origen: Archivo propio.

Ivana también ha trabajado durante años con gusanos de seda, una especie domesticada durante milenios, lo que les ha generado atrofas que limitan su vuelo y la percepción de su entorno. Su proyecto consiste en “desdomesticar” estos gusanos, permitiéndoles recuperar sus habilidades perdidas y vivir en libertad. La relación que establece con ellos es de coproducción y crianza mutua: Ivana los alimenta y cuida en su entorno de adopción, tanto en el taller como en las jardineras de su casa; a su vez, los gusanos participan activamente en la obra, como se aprecia en la imagen de la derecha (Figura 7).

En la Figura 8, las imágenes corresponden a “Restauro: escultura medioambiental”, creada por el artista Jorge Menna Barreto para el Pabellón de la Bienal de São Paulo en 2016. La instalación funcionó como restaurante y se desarrolló en colaboración con el Departamento de Medio Ambiente del Estado de São Paulo y con cooperativas de más de 200 familias que practican agroforestería, una forma de agricultura regenerativa en bosques. Estas familias forman parte del Movimiento Sin Tierra de São Paulo, que ocupa tierras improductivas para cultivarlas de manera alternativa a la agricultura industrial.

Figura 8 – Instalación del restaurante “Restauro” en la 32 Bienal de São Paulo (2016)



Origen: Imágenes del Portafolio de Jorge Menna Barreto (https://files.cargocollective.com/556035/4.-Portifolio_jorge2020.pdf).

“Restauro” representó abstractamente un bosque y ofreció una experiencia eco-gastronómica vegetariana, en la que la comida funcionó como vínculo entre el público y los campesinos Sin Tierra. La instalación invitaba a imaginar nuestros actos de comer como herramientas que moldean un paisaje alimentario en constante transformación, promoviendo biodiversidad, salud humana y del planeta. Durante la Bienal, los agricultores impartieron charlas sobre sus prácticas y la importancia de los bosques, y los colaboradores ofrecieron visitas guiadas a escolares, incorporando así dimensiones educativas, políticas y ecológicas a la obra.

Mi última referencia es una exposición que visité en 2023 en el centro cultural Spore Initiative de Berlín, dedicada a los paisajes alimentarios de la sociedad maya en México (Figura 9). Las obras, creadas por miembros de las comunidades, capturan de manera ejemplar el concepto de paisajes alimentarios conviviales. Una instalación combinó escultura y pintura para presentar el conocimiento ancestral Xook K'iin, que consiste en observar el clima y el comportamiento de animales y plantas para anticipar eventos agrícolas como tormentas o sequías. Otra combinó dibujo y video para mostrar el trabajo de apicultores con la abeja Melipona, autóctona y crucial para los ecosistemas mayas, pero amenazada por deforestación y pesticidas industriales.

Figura 9 – Exposición en el centro cultural Spore Initiative de Berlín



Xook K'iin, Spore Initiative, Berlin, 2023



"Meliponicultura": Stories and Knowledge Exchange, Spore Initiative Berlin, 2023

Origen: Archivo propio (2023).

Una instalación imponente fue la escultura tejida inspirada en el mito maya de “la sogá viviente”, una cuerda que medía distancias entre pueblos y al mismo tiempo los unía. Según la tradición, la sogá fue cortada por colonizadores europeos, y la continuidad de las generaciones mayas jóvenes intentan recomponerla, simbolizando la unión entre comunidades. Finalmente, la exposición presentó el Solar Maya, un experimento agrícola basado en la milpa, un sistema milenario de cultivo intercalado y diverso que fomenta la cooperación entre especies vegetales y animales. Esta iniciativa extiende el concepto de policultivo para revelar las interdependencias entre plantas, humanos, animales, tierra y cosmología amerindia. En conjunto, estos ejemplos muestran cómo ciertas comunidades indígenas mayas intentan mantener su cultura y producción alimentaria de manera coherente con su cosmovisión.

3 Conclusiones

Como conclusión de este ensayo, presento dos argumentos centrales. Primero, que la convivialidad es un concepto relevante para la ecología política cuando se entiende como una cultura de cooperación, co-construcción y regeneración en contextos inciertos y cambiantes. La convivialidad percibe la ecología no como un objeto de dominio humano, sino como un entramado de interacciones, asociaciones y negociaciones entre humanos y no humanos.

Segundo, sostengo que la combinación de convivialidad y paisajes alimentarios, a la que denomino paisajes alimentarios conviviales, ofrece una vía para críticas alternativas y bien fundamentadas de la sostenibilidad alimentaria, otorgándole un significado renovado. Este enfoque responde al déficit cultural de la sostenibilidad (Lemenager & Foote, 2012), al reconocer que académicos, intelectuales indígenas, artistas y agentes culturales no han tenido hasta ahora un rol central en el debate sobre el futuro de la alimentación. Los paisajes alimentarios conviviales identifican ámbitos de intervención con un alto potencial transformador – como la gastronomía, la patrimonialización, la cultura y el arte –, e invitan a establecer alianzas entre los mundos cultural, humanístico, agrícola y activista, así como a involucrar a actores del sector privado y productivo. De este modo, configuran plataformas intersectoriales en las que los participantes pueden complementar, ampliar, cuestionar y generar nuevas ideas sobre nuestras relaciones con los sistemas alimentarios y con el mundo vivo.

Referencias

- Arora, S., Van Dyck, B., Sharma, D., & Stirling, A. (2020). Control, care, and conviviality in the politics of technology for sustainability. *Sustainability: Science, Practice and Policy*, 16(1), 247–262.
- Asensio, R., & Cavero Castillo, M. (2013). *El parque de la papa de Cusco: Claves y dilemas para el escalamiento de innovaciones rurales en los Andes (1998-2011)* (Documento de trabajo No. 183). IEP.
- Bang Larsen, L. (2016). Never was a whole: Linking the precarities. In J. Volz & J. Rebouças (Eds.), *32nd Bienal de São Paulo: Incerteza viva: Catalogue*. Fundação Bienal de São Paulo.
- Blanc, N., & Eudes, E. (2014). Art et Environnement. *Plastik*, 4. <https://plastik.univ-paris1.fr/art-et-environnement/>
- Boisvert, R. (2010). Convivialism: A philosophical manifesto. *The Pluralist*, 5(2), 57–68.
- Büscher, B., & Fletcher, R. (2019). Towards convivial conservation. *Conservation and Society*, 17(3), 283–296.
- Coole, D., & Frost, S. (Eds.). (2010). *New materialisms*. Duke University Press.
- Coral-Guerrero, C. A. (2018). Emprendimiento indígena, ¿una dimensión económica del "Sumak Kawsay"? *REVESCO: Revista de Estudios Cooperativos*, (129), 123–141.

- Corbeau, J. P. (2005). Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire: De la convivialité à la commensalité. *Diasporas. Histoire et sociétés*, 7(1), 147–158.
- Demos, T. J. (2016). *Decolonizing nature*. Sternberg Press.
- Derrida, J. (2000). Hospitality. *Angelaki: Journal of Theoretical Humanities*, 5(3), 3–18.
- Dipaola, E. M., & Lutereau, L. (2018). Condiciones de la hospitalidad: Una fenomenología a contrapelo. *Límite*, 13(42), 3–14.
- Donati, K. (2014). The Convivial Table: Imagining Ethical Relations through Multispecies Gastronomy. *The Aristologist*, 4, 127-43
- Evans, J., & Lorimer, J. (2021). Taste-shaping-natures. *Current Anthropology*, 62(S24), S361–S364.
- Esteva, G. (2016). La convivialidad y los ámbitos de comunidad: claves del mundo nuevo. *Crítica: Revista crítica de la cultura del progreso capitalista*, 1(2), 1-25.
- Given, M. (2013). Commotion, collaboration, conviviality: Mediterranean survey and the interpretation of landscape. *Journal of Mediterranean Archaeology*, 26(1), 3–26.
- Given, M. (2018). Conviviality and the life of soil. *Cambridge Archaeological Journal*, 28(1), 127–143.
- Given, M. (2022). Flowing rock, dancing around trees: Conviviality and the landscape of Cyprus. *Near Eastern Archaeology*, 85(1), 4–11.
- Grillo, E., Quiso, V., Rengifo, G., & Valladolid, J. (Eds.). (1994). *Crianza andina de la chacra*. PRATEC.
- Hamant, O. (2022). *La troisième voie du vivant*. Odile Jacob.
- Illich, I. (1973). *Tools for conviviality*. Harper & Row.
- Ingold, T. (1992). Culture and the perception of the environment. In E. Croll & D. Parkins (Eds.), *Bush base: Forest farm* (pp. 39–56). Routledge.
- Krauss, J. (2021). Decolonizing, conviviality, and convivial conservation. *Journal of Political Ecology*, 28(1). <https://doi.org/10.2458/jpe.3008>
- Lemenager, S., & Foote, S. (2012). The sustainable humanities. *PMLA*, 127(3), 572–578.
- Leung, D. S. C. (2021). Convivial agriculture: Evolving food and farming activism in South China. *China Perspectives*, 2, 29–38.
- Müller, A., Evans, J., Payne, C. L. R., & Roberts, R. (2016). Entomophagy and power. *Journal of Insects as Food and Feed*, 2(2), 121–136.
- Nowicka, M., & Vertovec, S. (2014). Comparing convivialities: Dreams and realities of living-with-difference. *European Journal of Cultural Studies*, 17(4), 341–356.

- Pantazis, A., & Meyer, M. (2020). Tools from below: Making agricultural machines convivial. *The Greek Review of Social Research*, 155, 39–58.
- Paxson, H., & Helmreich, S. (2014). The perils and promises of microbial abundance. *Social Studies of Science*, 44(2), 165–193.
- Pazzarelli, F., & Lema, V. (2018). A pot where many worlds fit. *Indiana*, 35(2), 271–296.
- Stengers, I. (2005). The cosmopolitical proposal. In B. Latour & P. Weibel (Eds.), *Making things public* (pp. 994–1003). MIT Press.
- Stengers, I. (2015). *In catastrophic times*. Open Humanities Press.
- Swiderska, K., & Argumedo, A. (2017). *¿Qué es el patrimonio biocultural?* IIED. <https://www.iied.org/es/g04152>
- United Nations General Assembly. (2011). *Report submitted by the Special Rapporteur on the right to food*, Olivier De Schutter. Human Rights Council.

SOBRE OS AUTORES

Raúl Matta

Contribuições: conceitualização, investigação, redação original e final.

E-mail: rmatta@institutlyfe.com / ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4441-1026>

COMO CITAR

Matta, R. (2026). Convivialidad y sistemas alimentarios: hacia una política de crianza mutua. *Revista Hospitalidade*, 23, e1284, 2026. <https://doi.org/10.29147/revhosp.v23.1284>