

La cocina de la cocina. Detrás de escena de una experiencia interdisciplinaria en el Monte Santiagueño, Argentina.

Autoras:

Lic. Sociología(Mg), Luciana Muscio. Instituto de I+D para la Agricultura Familiar- IPAF Región Pampeana, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)/ Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de UNLP). lucianamuscio@yahoo.com

Lic. Antropología, Maria Eugenia Muzi. Instituto de I+D para la Agricultura Familiar- IPAF Región Pampeana, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)

Diseñadora Industrial, Edurne Battista. Instituto de I+D para la Agricultura Familiar- IPAF Región Pampeana, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)

Este trabajo se propone contar y reflexionar sobre la trastienda de un proceso de investigación- acción, en el sentido de transformación en el territorio y en las personas. La experiencia se centra en la implementación de un operativo de acceso a Cocinas a Leña mejoradas, desarrollada en el Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar (IPAF) de la Región Pampeana, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), en articulación con el Proyecto “Bosques Nativos y Comunidad”, del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), ejecutado por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable de La Nación. El desarrollo del proceso de intervención/investigación partió desde una perspectiva de tecnología apropiada, destinándose a comunidades de familias campesinas residentes en el Monte, en la Provincia de Santiago del Estero, Argentina. Nos proponemos describir el proceso de investigación, la experiencia de campo y el desarrollo de la herramienta metodológica, con sus modificaciones y limitaciones, y al mismo tiempo, nuestras improvisaciones metodológicas con resolución in situ. Se trató además, de una experiencia de trabajo interdisciplinaria, entre científicos sociales, “la tecnóloga”, técnicas de terreno, comunicadoras y, en su mayoría, mujeres campesinas; de la construcción de un dialogo generador de cambios alrededor de una cocina, como artefacto y como espacio de reproducción familiar. En este proceso de intercambio, el objeto de investigación fue mutando. Si a primera vista el objeto era la Cocina a leña, para nosotras el desafío desde el inicio fue construir como objeto de investigación la relación sujeto-objeto, una relación mediada por el tipo social, el territorio y el género. El eje de la experiencia fue la flexibilidad: un artefacto cocina que a partir del uso estaba abierto a modificaciones de diseño, y a su vez, una herramienta metodológica (encuesta) que desde el comienzo planteaba un abordaje diacrónico que nos permitiera medir cambios (en la cantidad de leña, las prácticas de recolección, etc.), junto a un abordaje de campo abierto a las técnicas cualitativas. El proceso, movilizante y creativo, es indisociable al territorio en el que transcurre, el Monte santiagueño y sus comunidades campesinas.

Eje temático: 3 ATER (Asistencia técnica y Extensión Rural) en la coyuntura actual.

Presentación en ponencia

Trabajo finalizado