

# **Comunicaciones cuidadosas: generando pro-comunes. Análisis de una red agroecológica desde el *ethos* del cuidado<sup>1</sup>**

.....  
**María Fernanda Olarte Sierra<sup>2</sup>**

Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia<sup>3</sup>  
mf.olarte35@uniandes.edu.co

Recibido: 11 de diciembre de 2014

Aceptado: 20 de abril de 2015

Disponible en línea: 30 de noviembre de 2015

.....  
<sup>1</sup> Artículo de investigación científica y tecnológica que, desde una aproximación etnográfica, discute la forma en que ciertos dispositivos comunicativos configuran una red agrosolidaria. Recoge los resultados de una investigación que está en curso y que es financiada por la Universidad de los Andes.

<sup>2</sup> Antropóloga, Doctora en Ciencias Sociales.

<sup>3</sup> Profesora del Departamento de Diseño.

## **Comunicaciones cuidadosas: generando pro-comunes. Análisis de una red agroecológica desde el ethos del cuidado**

### **Resumen**

La Canasta –una red agroecológica– es un asunto solidario y colaborativo que conecta productores locales agroecológicos de baja escala con consumidores de Bogotá. Se trata de un proceso que construye vínculos vitales para ambas partes, que se materializan, entre otros, en unas comunicaciones escritas que el equipo base de La Canasta sostiene con los consumidores de forma semanal. En este artículo, y apoyándome en la teoría feminista del cuidado aplicada a los estudios sociales de ciencia y tecnología, argumento que La Canasta *cuida* y, en ese cuidado, contribuye a mantener pro-comunes –bienes comunes– de varias índoles. En este indagar por los pro-comunes que promueve esta red agroecológica, me pregunto por la manera en que ese tejido generado por las comunicaciones del equipo de La Canasta involucra principios del *ethos* del cuidado y cómo, de esa manera, produce otro pro-común.

**Palabras clave:** ética del cuidado; pro-comunes; crítica feminista; patrimonio gastronómico; espacios de comunicación

## **Thorough Communications: generating pro-commons. Analysis of an agroecological network from the ethos of care**

### **Abstract**

La Canasta (The hamper) –an agroecological network– is a supportive and collaborative issue that connects local small-scale agroecological producers with consumers in Bogotá. It is a process that builds vital links for both parts that are materialized, among others, in written communications that the Canasta team maintains with consumers on a weekly basis. In this article, leaning on the feminist theory of care applied to social studies of science and technology, it is argued that La Canasta takes care and therefore contributes to maintain pro-commons –common goods– of various sorts. Looking into the pro-commons that promote this agroecological network, I wonder how the web generated by the communications team of La Canasta involves ethos of care principles and how, in this way, it produces another pro-common.

**Keywords:** ethics of care; pro-commons; feminist critique; gastronomic heritage; communication spaces

## **Comunicações cuidadosas: a gerar pró-comuns. Análise de uma rede agroecológica desde o ethos do cuidado**

### **Resumo**

La Canasta (A canastra) –uma rede agroecológica– é um assunto solidário e colaborativo que conecta produtores locais agroecológicos de baixa escala com consumidores de Bogotá. Trata-se de um processo que constrói laços vitais para ambas as partes, que se materializam, entre outros, em comunicações escritas sustidas pela equipe base de La Canasta com consumidores em forma semanal. Neste artigo, e apoiado na teoria feminista do cuidado aplicada aos Estudos sociais de ciência e tecnologia, estou argumentando que La Canasta cuida e, nesse cuidado, ajuda a manter pró-comuns –bens comuns– de várias índoles. Neste investigar pelos pró-comuns promovidos por essa rede agroecológica, questiono-me pela forma em que tal tecido gerado pelas comunicações da equipe de La Canasta envolve princípios do *ethos* do cuidado e como, de essa maneira, é que produz outro pró-comum.

**Palavras-chave:** ética do cuidado; pró-comuns; crítica feminista; patrimônio gastronômico; espaços de comunicação

La Canasta es una red agroecológica; un asunto solidario y colaborativo que conecta, a través de un equipo organizador, productores locales agroecológicos de baja escala con consumidores de Bogotá. Con respecto a los productores, apoya procesos de asociación para los campesinos y campesinas involucradas y, así, estimula el intercambio de conocimientos y la recuperación de semillas, técnicas y cultivos de la región, además de posibilitar una comercialización más justa en términos de precios de los diferentes productos, dejando siempre margen para el autoconsumo. Con respecto a quienes consumen, La Canasta favorece procesos de reflexividad y compromiso sobre consumo consciente, comprometido y solidario. Ese proceso construye vínculos vitales para ambas partes.

Esos vínculos vitales se materializan, entre otras cosas, en unas comunicaciones escritas (ver imágenes 1 y 2) que el equipo base de La Canasta sostiene con los consumidores de forma semanal. En este artículo, y apoyándome en la teoría feminista del cuidado aplicada a los Estudios sociales de ciencia y tecnología, argumento que La Canasta *cuida* y, en ese cuidado, contribuye a mantener pro-comunes –bienes comunes– de varias índoles, como por ejemplo el patrimonio gastronómico de una porción del territorio colombiano. En este ejercicio de indagar por los pro-comunes que promueve esta red agroecológica, me pregunto por la manera en que ese tejido generado por las comunicaciones del equipo de La Canasta involucra principios del *ethos* del cuidado y cómo, de esa forma, produce otro pro-común. Desarrollaré este artículo en tres pasos. Primero, y para esbozar las aproximaciones teóricas sobre las que me sustento, contextualizaré el proyecto La Canasta a la luz de la teoría feminista del cuidado, que considera al cuidado como un *ethos*, una forma de vida, un asunto de articulación de bienes comunes de múltiples naturalezas. Esta posición teórico-política que entiende el cuidado como un *ethos* me supone inevitablemente, no solo como investigadora sino como consumidora y, a la larga, como humana. Seguidamente presento la metodología e introduzco uno de los tipos de comunicación que mantiene La Canasta con los consumidores. Allí, discuto por qué pueden estas comunicaciones considerarse un pro-común, a la vez que resalto los retos y las contingencias que este tipo de comunicaciones supone. Finalmente, cierro con una reflexión acerca de cómo, en esa articulación de pro-comunes, La Canasta misma se convierte en un pro-común.

## **“La Canasta no es (únicamente) un mercado”**

De esta manera se presenta La Canasta, aclarando desde un principio que no es un mercado sino que se trata de “[...] una red de confianza que se teje entre quienes producen y quienes consumen alimentos agroecológicos” (Fundación Red Agroecológica La Canasta, 2012). Es así que, como aseguran sus fundadores, La Canasta es sobre todo un proyecto diseñado para permitir una relación directa entre productores y consumidores, manteniendo la transparencia en información sobre procesos de producción, cosecha y cultivo, y de cómo y por qué se fijan los precios de los productos. Es por estos principios que los fundadores afirman que “esta red hace posible un cambio en la manera de producir, comercializar y consumir alimentos, al apostarle a una canasta de productos agroecológicos frescos, saludables y locales, a precios justos y competitivos” (Fundación Red Agroecológica La Canasta, 2012). Esta red la conforman grupos y familias de campesinos y campesinas del departamento de Cundinamarca, consumidores de la ciudad de Bogotá y el equipo articulador, conformado inicialmente por tres personas.

Pero, ¿cómo funciona La Canasta en la cotidianidad? Para responder esta pregunta es necesario aclarar qué son productos agroecológicos y, sobre todo, establecer la diferencia entre estos y los productos orgánicos. En la página web de La Canasta se afirma que:

Hoy, no nos declaramos “orgánicos”, porque preferimos invertir en la tierra y la gente, basándonos en una red de confianza, en lugar de ir tras certificaciones comerciales que implican inversiones costosas, con procesos de muy largo plazo que no todos nuestros productores tienen la capacidad de cumplir en este momento. Así, construimos cultura agroecológica (Fundación Red Agroecológica La Canasta, 2012).

Es así que los productos que se ofrecen en La Canasta son ‘limpios’, en la medida en que se aseguran que los campesinos y campesinas de la red hagan uso de fuentes de agua limpia para el riego de los cultivos y el consumo de los animales, que no se utilicen pesticidas ni abonos químicos sintéticos para los cultivos, que se garantice que no se usen

transgénicos, que el alimento de los animales no sea concentrado y que los animales tengan asegurado el pastoreo de manera permanente. Sin embargo, para La Canasta, la idea de lo agroecológico va un poco más allá de estas características. La dimensión agroecológica supone, además de todas las prácticas mencionadas arriba, que los procesos de cultivo y cosecha “sean, integrales, flexibles y respetuosos con los ciclos de la tierra y de su gente” (Fundación Red Agroecológica La Canasta, 2012). Esto significa, tal cual como en lo ‘orgánico’, la necesidad de abandonar la idea del monocultivo para diversificar la producción y poder así asegurar que se protejan los cultivos de plagas con el empleo de combinaciones específicas de cultivos (p.e. sembrar una hilera de papas seguida de una hilera de cubios, para así aumentar la protección de la papa, práctica que asegura la producción y promueve el consumo de cubios). Y, por otro lado, supone entender y asumir las temporadas y los ritmos de los alimentos, es decir, aprender que, a diferencia de lo que generalizadamente se cree, en Colombia los alimentos sí son de temporadas y, en principio, no es posible encontrar todos los productos durante todo el año.

Entonces, una práctica de cultivo respetuosa con los ciclos de la tierra conlleva una práctica de consumo ajustada a la temporalidad de los alimentos. Este último aspecto hace de La Canasta una apuesta exigente, sobre todo cuando la lógica de mercado y consumo a la que estamos acostumbrados es justamente contraria: bajo el ideal de la posibilidad de escoger lo que compramos, esperamos cumplir nuestros deseos sin pensar cómo ni cuándo están listos, o lo que es similar, no pensamos en lo que implica tener productos alimenticios en demanda de consumo.

Traducir estos principios agroecológicos de respeto de los ciclos a la cotidianidad de La Canasta, sus productores y sus consumidores implica, entre otras cosas, que se consume lo que se produce en las temporadas en las que se cosecha. Es así que lo que reciben los y las consumidoras es una sorpresa. No se consume a demanda, no hay listas de productos frescos para escoger: se consume lo que se cosecha. Y este es un movimiento exigente, y digo movimiento y no

ejercicio (siguiendo los principios de la *antigimnasia*<sup>4</sup>) para comunicar una práctica consciente y no repetitiva que requiere de atención y esfuerzo cada vez que se realiza. Es exigente no solo porque sale de la lógica de mercado a la que estamos acostumbrados, en la que yo pago y escojo qué producto comprar, sino que, además, supone que muchas veces se pague por alimentos desconocidos –sobre todo las primeras veces que se recibe la canasta, pues después de un tiempo ya se vuelven familiares los productos– y, otras veces, alimentos que no son del agrado de los y las consumidoras. El reto es pues lograr transmitir de manera efectiva la filosofía y los principios de La Canasta, de forma tal que las personas estén dispuestas a seguir pagando aun cuando la exigencia de cocinar y consumir sea tan alta. Este es un tema difícil que La Canasta busca atender, entre otras, con las comunicaciones escritas que analizaré más adelante.

En una conversación entre un grupo de consumidores y los fundadores de La Canasta, hablamos sobre el tema de la sorpresa. Para muchos, este es un aspecto que hace la experiencia de La Canasta más agradable y, para otros, más exigente. En ese momento, Karen Langton, una de las fundadoras, explicó:

[...] todavía es difícil la oferta, hasta ahora estamos logrando trabajar con los productores para que planeen las siembras, pero de todos modos no vamos a poner listas para escoger porque entonces quedan productos, como el cubio, que nadie los coge [...] la gente siempre quiere comer lo mismo.

En este sentido, La Canasta no solo se preocupa por el origen de los alimentos y los procesos de los productores, sino que también propende por una recuperación y mantenimiento de algunos productos que son propios de esta región y que, por falta de conocimiento o de costumbre, no hacen parte de las primeras opciones que –al menos los consumidores de La Canasta– tienen. Ejemplo de estos son los cubios, las acelgas, el balú (o chachafruto) y la guatila. Esta dinámica ha hecho que muchas personas decidan dejar de participar de la red

<sup>4</sup> La *antigimnasia* es una práctica de conciencia corporal que parte del principio de la unicidad del cuerpo. Enseña que a través de pequeños movimientos muy precisos y conscientes se puede conocer mejor el cuerpo y así recuperarlo (Bertherat, 1987).

y no vuelvan a comprar los productos, pues no se logran ajustar a comer y preparar esos alimentos o a no poder escoger no recibir un producto y cambiarlo por otro (comunicación personal, Karen Langton, octubre de 2014).

Otra dimensión de lo agroecológico de La Canasta se relaciona con el proceso que se ha llevado a cabo con las y los productores. La Canasta ha facilitado que, cada vez más, los campesinos y campesinas que forman parte de la red busquen espacios de asociación en los que se estimula el intercambio de conocimientos y la recuperación de semillas, técnicas y cultivos de la región. Es así como Jairo y Judith –con su finca en Silvania– han enseñado a Mario y a Ana –con su finca en La Aguadita– fórmulas y formas de abono agroecológico. Por su parte, Mario y Ana han compartido con Jairo y Judith semillas de guatila lisa (visita de campo, junio de 2013). Por otra parte, y apoyada económicamente por La Canasta, Judith realizó un diplomado en Permacultura, Cromatografía y Microbiología en la Universidad de Cundinamarca, y luego compartió sus conocimientos con la red. En un texto que circuló entre los consumidores y productores y que se encuentra en la página web de La Canasta, Judith afirma que

Ya sabía que la mejor agricultura era la orgánica, la que practicaron nuestros antepasados, pero por circunstancias del comercio y yo no sé qué más nos han hecho creer que no [...] la naturaleza es sabia y agradecida y con un poco de esfuerzo nos devuelve por montones la ayuda que le damos para repararse del daño tan grande que le hacemos con nuestras prácticas equivocadas de agricultura química [...] Allí aprendí de permacultura, es diseñar con métodos sencillos nuestros cultivos. Con una manguera de las que se hacen los niveles de construcción podemos hacer las curvas a nivel para hacer nuestros surcos y así evitar erosión, encharcamientos y que en los veranos se nos seque rápido la tierra. Con estas curvas de nivel también podemos diseñar la clase de cultivo que plantamos y además en qué sitio deben ir. (Pineda, 2013)

De forma similar, La Canasta ha apoyado los procesos asociativos de los y las productoras. Con el apoyo de un asesor legal, se

realizó un “taller con el grupo de productores y productoras de La Pradera, Subachoque, para reflexionar acerca de la figura legal más adecuada para asociar oficialmente al grupo” (La Canasta, marzo 28 de 2012), que cada vez se fortalece más dado que esta forma de agrupación facilita procesos solidarios y de trabajo en común. Sin embargo, aún hace falta fortalecer el tema de la planeación de siembras entre los y las diferentes productores, y es por ello que muchas veces hay abundancia –e incluso exceso– de un producto por una larga temporada. Esto ha hecho que varios consumidores se retiren y decidan no volver a comprar la canasta y ha llevado a varias otras y otros a quejarse con el equipo organizador. “Diana me escribió molesta el jueves pasado diciéndome que si recibía una remolacha más no volvía a pedir canasta [...] llevamos como tres meses de cosecha y sembraron muchísima [...]” (Comunicación personal. Karen Langton, noviembre de 2014).

Pero los esfuerzos de La Canasta por hacer una red consolidada no se restringe a los y las productores. Quienes somos consumidores también somos incluidos de múltiples formas y con fines variados. Desde el inicio de esta red a principios de 2012 se han realizado cuatro salidas de campo: una a visitar las diferentes fincas de Subachoque que hacen parte de la red, una a la finca de Jairo y Judith en Silvania, otra a la finca de Mario y Ana en La Aguadita y a la de María y José en Bogotá. En estas visitas no solo los y las consumidoras vamos a ver los procesos de producción y servimos de testigos de que las formas de siembra y trato de los animales corresponden a los principios agroecológicos de La Canasta, conocemos las fincas, los productos y los animales; además, realizamos labores de cosecha de alimentos, preparación de abonos, recolección de madera o de huevos y otras actividades que los anfitriones que nos reciben consideran que podemos hacer.

Estas experiencias se basan en la confianza: por un lado, los productos de La Canasta no cuentan con la certificación internacional de ‘productos orgánicos’ por varios motivos. Uno es que los costos de conseguir tal certificación son sumamente altos y no son posibles de costear por productores de pequeña escala como lo son los de La



Canasta y, segundo, porque como explicó Sabina Rasmussen, una de las fundadoras de La Canasta, “ante todo es importante que nosotros mismos generemos las formas de auto regularnos y de reconocer las prácticas de cultivos agroecológicos que tenemos” (Reunión de La Canasta, noviembre de 2012). Por otro lado, está la confianza que los campesinos y campesinas tienen hacia quienes vamos a trabajar en sus fincas. Muchos de nosotros tenemos poca o ninguna experiencia en el trabajo de la tierra, y de ahí que el riesgo a que cometamos errores al deshierbar (p.e. arrancar la planta que no es y dejar la que debemos arrancar) son altos. Sin embargo, lo hacemos y aprendemos, y la experiencia de lo que recibimos en La Canasta semanal se enriquece. Ya sabemos cómo se cosechan los alimentos, en qué parte de la finca están, conocemos las historias de vida de los y las campesinas, vemos y pasamos tiempo con las gallinas que nos dan sus huevos, etc. Teniendo en cuenta esta dinámica, la afirmación de que La Canasta no es (únicamente) un mercado se hace evidente. No es solo una experiencia implica comprar y consumir; es, además, una red que exige confianza, trabajo y compromiso de parte de todos los que hacemos parte de ella.

Es por esta última afirmación, con un tono activista y muy poco romántico –no hay nada de romántico en salirse de la lógica del mercado de la falsa libertad de pagar y escoger y a cambio aprender a cocinar y consumir alimentos desconocidos o que de plano no nos gustan– que se hace fructífero estudiar La Canasta, desde la aproximación de la crítica feminista a la lógica del cuidado.

### ***Del cuidado***

¿Por qué el cuidado? Mi acercamiento a este tema corresponde a la crítica feminista desde los estudios sociales de ciencia y tecnología que conceptualizan el cuidado como una serie de prácticas invisibles, feminizadas, precarizadas y marginadas que se relacionan con el mantenimiento de la vida –de alguna vida– (Díaz del Castillo, Olarte y Pérez-Bustos, 2012; Haraway, 2008; Pérez-Bustos, Olarte y Díaz del Castillo, 2014; Puig de la Bellacasa, 2009; 2010; 2011;

2012; Rose, 1983; Singleton, 2012), con miras a contribuir y reparar el mundo en el que vivimos y así concebir un futuro mejor y un mundo más habitable (Fisher y Tronto, 1990; Puig de la Bellacasa, 2012). Es importante resaltar que esta postura teórica no pregona una manera normativa de ser y estar con y en el mundo, sino que supone una dimensión material de relacionarnos con labores mundanas y cotidianas, que permitan la sostenibilidad de nuestro mundo que se concibe necesariamente como interdependiente y relacional, lo que hace que el cuidado –como *ethos*– sea un requerimiento ontológico (Haraway, 2008; Puig de la Bellacasa, 2012)<sup>5</sup>. En este sentido, una perspectiva de la ética del cuidado es útil para estudiar situaciones, contextos, prácticas o artefactos en los que se puedan reconocer prácticas vitales que conforman maneras de ser y estar en y con el mundo que nos rodea (Haraway, 2008; Puig de la Bellacasa, 2010). Estas prácticas vitales que se asocian y se favorecen desde una ética del cuidado se sustentan, a su vez, en la interdependencia y relacionalidad, la solidaridad y la posibilidad de imaginar un futuro posible para los humanos, los no humanos y el medio ambiente.

En La Canasta, son evidentes prácticas vitales con las características mencionadas anteriormente. Si empezamos con la interdependencia, es claro cómo La Canasta es, ante todo, una red. Todos sus miembros y su compromiso (tanto productores como consumidores y organizadores) son fundamentales para que la red, con todos sus actores humanos y no humanos, se mantenga. Esto es: los y las campesinas deben sembrar y cosechar con las prácticas agroecológicas acordadas, los y las consumidoras deben hacer sus pedidos y, en la medida de lo posible, asegurar periodicidad –lo que en La Canasta se llama ‘matricularse’–, para poder llevar a cabo procesos de planificación de siembras –no solo de variedades de alimentos sino de cantidad– y así reducir el desperdicio al mínimo, a la vez que se procura variedad de productos para el consumo. Por su parte, el equipo organizador debe encargarse de la logística necesaria para que los pedidos

<sup>5</sup> Es importante resaltar que mi enfoque no está en estudiar labores y disciplinas que han sido tradicionalmente (o no tan tradicionalmente c.f. Pérez-Bustos *et al.*, 2014) consideradas como basadas en prácticas de cuidado; me refiero a la educación, la enfermería, la servidumbre, la peluquería, entre otras (Precarias a la deriva, 2004; Arango Gaviria, 2008, Arango Gaviria y Molinier, 2011) que se han concentrado en estudiar las políticas embebidas en trabajos invisibles y marginados.

se registren y las canastas se preparen y sean llevadas a las casas de los y las consumidoras según los pedidos de cada cual. Se trata de una interdependencia simétrica y basada altamente en la reciprocidad. Esto no significa que sea una interdependencia en la que no hay tensiones ni contingencias. Es fundamental resaltar que la ética del cuidado no es una perspectiva romántica en la que la vida sucede inmersa en relaciones tranquilas y sin dificultades; además, y como señala Puig de la Bellacasa (2012), una postura desde el cuidado necesita reconocer las limitaciones y contingencias que interdependencia y racionalidad suponen, a la vez que se reconoce aquello que se deja de cuidar al cuidar de unas relaciones específicas (p. 204).

Son numerosos los problemas con las siembras y cosechas: algunas se pierden por el clima, en otras ocasiones hay exceso de un producto y su consumo recurrente cansa a los y las consumidoras. No faltan también los errores en los envíos de los pedidos o en la facturación, y hay además un reto enorme y permanente por lograr un número estable y creciente de consumidores que aseguren la periodicidad de sus pedidos –y, por lo tanto, aseguren la estabilidad de la red.

Además de la interdependencia, la solidaridad es otra de las características que hacen posible que una red como La Canasta exista. A lo largo de los casi tres años de existencia, hemos visto cómo se han generado procesos de asociación de los y las productoras, algunos que desembocan en la formalización de grupos campesinos y otros que se traducen en intercambio de conocimiento de prácticas y técnicas de siembra, de semillas y de esfuerzos para hacer llegar los productos a Bogotá. De manera similar, aunque mucho menos articulada, el equipo organizador ha procurado acercar a los y las consumidoras a los y las productoras a través de reuniones en Bogotá, de visitas a las fincas y a través de la narración de historias de vida de los productos y sus cultivadores o cuidadores. Desde diciembre de 2014, se ha conformado una asamblea de la que se desprendió un grupo asociativo de consumidores que buscan, desde sus posibilidades, aportar al mantenimiento de La Canasta.

Es importante señalar aquí que, si bien los y las consumidores de La Canasta han ido aumentando con el paso de los meses, no todas asumen el compromiso de la misma manera. Para muchas y muchos, es suficiente comprometerse únicamente a comprar sin tener que participar constantemente en reuniones, visitas o asambleas. Estas personas son, igual que todas las demás, eslabones fundamentales para el funcionamiento de la red.

Además, es relevante mencionar que los precios de los productos son fijados dialógicamente entre productores y el equipo organizador de La Canasta. Esta práctica está asociada a la planificación de siembras, pero a la vez asegura que sean precios justos y asequibles para los consumidores, haciendo del consumo fresco, local y agroecológico una realidad. Explican en la página web que:

Los precios de La Canasta son justos, tanto para los productores como para los consumidores. Las sumas que se pagan a los productores se fijan con ellos con antelación, independientemente de los precios del mercado: nos basamos en los costos de producción, incluido el trabajo de los productores. Estos precios no varían con las fluctuaciones de los precios del mercado, con lo cual se garantiza una mayor previsibilidad de ingresos para campesinos y campesinas. (Fundación Red Agroecológica La Canasta, 2012)

Estas prácticas de solidaridad permiten entender el principio de imaginar otro futuro posible en la medida en la que permiten pensar en ejercer otras formas de ciudadanía. Es decir, un movimiento como La Canasta facilita además, ejercer, lo que Sevenhuisen (2003) llama una ciudadanía cuidadosa: la posibilidad de pensar en (y ser) colectivo –y no individuos–, de reconocer nuestra interdependencia con otras personas, otros seres vivos y otros ecosistemas como una característica fundamental e innegociable para nuestra existencia y la de los demás (Puig de la Bellacasa, 2012). Considero que este tipo de ciudadanía cuidadosa se materializa para los y las consumidoras en el hecho de aceptar recibir una sorpresa. De escoger de qué tipo de prácticas de siembra, cosecha y comercialización se prefiere participar, por sobre la idea de escoger, uno a uno, qué producto comprar.

Ahora bien, que el contenido de las canastas sea sorpresa no responde únicamente a un esfuerzo por alejarse de la lógica neoliberal de mercado, sino que además nos permite a los miembros de la red formar parte de un colectivo en el que todas y todos nos aseguramos y permitimos que los productos sean de temporada, locales y no tan comunes –pero sí autóctonos–, y que todas y todos recibamos más o menos los mismos productos. Esta ciudadanía cuidadosa se expresa también en el hecho de que podamos contribuir, tanto productores como consumidores y el equipo organizador, a que las condiciones de vida y de alimentación de todos en la red mejoren, al tiempo que se procura un respeto real y aplicado a la tierra. Así es que yo, como consumidora, puedo ejercer un tipo de ciudadanía que me permita pensarme en relación e interdependencia con otras y otros –humanos y no humanos–, de pensarme en colectivo con unas prácticas vitales asociadas, exigentes y claras, como lo señala claramente el cuidado como *ethos*. En otras palabras, La Canasta, como red y como práctica, nos permite a las y los miembros ser parte de, *enactuar* y visualizar relaciones sociales basadas en la horizontalidad, la interdependencia simétrica y la solidaridad, pudiendo así contribuir a pensar un futuro mejor en un mundo más habitable, a través de un presente que valora unas relaciones sociales diferentes a las que solemos estar acostumbrados.

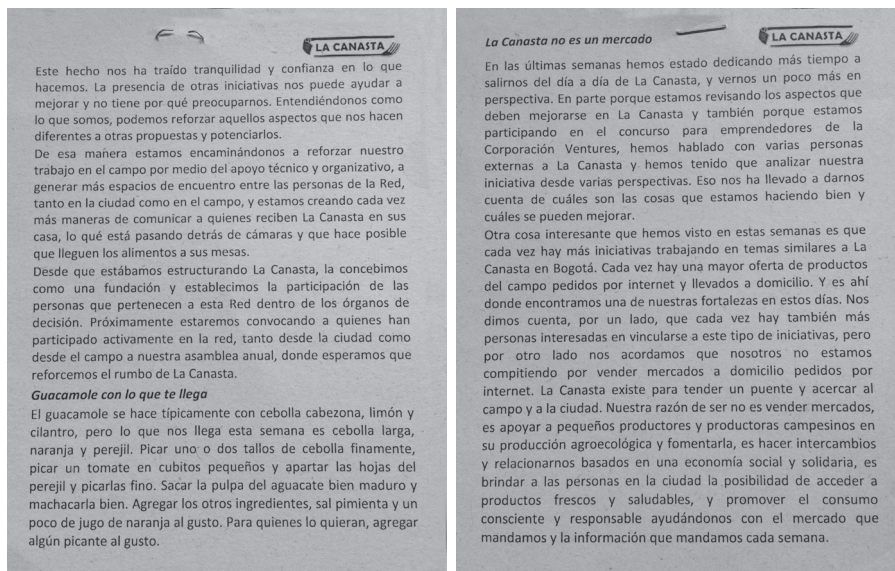
### ***De los pro-comunes***

Es en este punto que se hace relevante entender a La Canasta como un pro-común o recurso común. Siguiendo a Elinor Ostrom (1990), los bienes comunes son recursos limitados y compartidos, como por ejemplo los bosques, los recursos hídricos, el aire y, como en este caso, el patrimonio gastronómico. Ostrom señala que, a diferencia de lo que se creía en la teoría económica (Hardin, 1968), cuando un grupo de personas se reúnen con el objetivo de cuidar de un recurso común, se han logrado altos grados de preservación en la que todos –humanos y no humanos– se benefician (Ostrom, 1990). Si tenemos en cuenta que uno de los objetivos de La Canasta es recuperar y mantener el patrimonio gastronómico de esta región del mundo y que en esa medida

se deben facilitar la siembra y comercialización de esos productos, podemos ver cómo La Canasta favorece acciones que conllevan a mantener ese bien común, limitado y compartido. Pero, tal como enfatiza Ostrom, es fundamental que sea cuidado para que no se extinga. Por ello se ha reconocido a los guardianes de semillas –personas que se encargan de guardar y cuidar de semillas nativas, asegurándose de que no pierdan sus capacidades de germinación– y se ha incentivado a los y las productoras a sembrar productos locales como maíz y papa –en sus diferentes variedades–, cubio blanco y amarillo, guatila, balú o chachafruto, arracacha y ahuyama, entre otros muchos productos que son propios de estas tierras sabaneras, para así incentivar su consumo y siembra y poder asegurar que se mantengan. Ahora bien, en la medida en que se trata de un pro-común, es necesario que todos y todas las involucradas tomen parte activa de ese cuidado. Esto es lo que Ostrom (1997) llama los principios de diseño para la autogestión exitosa de recursos comunes.

## Tejiendo los comunes

A partir de un interés por entender cómo La Canasta permite entendernos como una red cuyas características posibilitan que ejerzamos una ciudadanía cuidadosa (Sevenhuisen, 2003) de distintas formas, hice un análisis cualitativo de las comunicaciones semanales que el equipo organizador de La Canasta envía a los consumidores, en físico, con la canasta que reciben. Este fue un análisis etnográfico de las comunicaciones (ver imágenes 1 y 2), con miras a elucidar qué metadiscurso unifica estas comunicaciones en las diferentes formas que tienen. De esta manera, la muestra que tomé para este estudio fue las comunicaciones semanales que los consumidores recibieron de marzo de 2012 a septiembre de 2014, cubriendo así los primeros dos años y medio de funcionamiento de La Canasta.



## Imágenes 1 y 2

La relevancia de estudiar estas estrategias de comunicación y entenderlas como tecnologías que ayudan y que son constitutivas de un movimiento como La Canasta se basa en mi interés por resaltar cómo estas logran crear lazos y comunidad alrededor de prácticas de cosecha, cultivo y consumo. En este contexto, entiendo estas comunicaciones escritas como tecnologías de contacto que, según Puig de la Bellacasa (2009, p. 298) borran los límites entre el *yo* y los *otros* y *otras*. Ahora bien, para poder comprender cómo se forman esos lazos en La Canasta y se conforma la red, es fundamental tener claro cómo se construye la realidad particular de los miembros de La Canasta, para lo cual indagar sobre los temas que aparecen, las historias que se cuentan y los productos que se presentan es una manera efectiva y certera de acercarse a esa realidad.

A partir del análisis de las comunicaciones pude distinguir tres grupos temáticos diferentes: uno que hace referencia a La Canasta, sus principios, objetivos, apuestas; otro que habla de los y las campesinas, sus historias de vida y sus procesos, y otro en el que se habla de



los productos que recibimos semanalmente. A continuación, presento brevemente cada grupo temático.

### ***La Canasta explicada***

En este tipo de comunicaciones va madurando el discurso, hasta llegar al punto de que en marzo 20 de 2013, un año después del inicio de La Canasta, esta se presenta a sus consumidores como un proyecto, y no únicamente como un mercado:

La canasta no es un mercado: Ser o no ser – un mercado, he ahí la cuestión. Afortunadamente, para La Canasta, esa pregunta ya tiene respuesta: La Canasta no es un mercado. La Canasta es un proceso y una apuesta de todas las personas en la red por un cambio en el sistema agroalimentario. (La Canasta, marzo 20 de 2013)

Si bien esta afirmación había estado presente indirectamente en comunicaciones pasadas como la del 13 de marzo de 2013 y la de diciembre 20 de 2012; así como en la manera en que se presenta La Canasta con los temas de asociación, las noticias sobre el diplomado de Judith, la asociación que lograron los productores de Subachoque, la forma de acordar los precios y la armada de las canastas, son temas que cada martes van abonando el camino para que en la comunicación presentada arriba, se haga evidente que La Canasta es una red.

De igual manera, el tono militante no es sorpresivo e, incluso, se radicalizará un poco más a partir de las comunicaciones de finales de mayo de 2013, siendo el escenario de estas comunicaciones el paro agrario que vivió Colombia en agosto, por motivo de la legislación sobre los derechos de autor de las semillas. Esta situación no solo obligaba a los campesinos y campesinas a comprar a grandes distribuidores, sino que además los obligaba a no poder guardar, cultivar y compartir sus propias semillas –esas que no han pasado por laboratorios y muchas de las cuales son semillas de los productos autóctonos de esta región–. La Canasta, en la medida en la que es un proyecto y una red, mantuvo informados a los consumidores sobre



las razones y los avances del paro, así como sobre la importancia de mantener semillas propias:

Pero esto no es todo, en Francia, un científico demostró que las ratas que consumen maíz transgénico desarrollan tumores y envejecen más rápido. O sea que el problema no está solamente en los agrotóxicos que forman parte del modelo tecnológico de los transgénicos, sino en los transgénicos en sí mismos. (La Canasta, junio 5 de 2013)

El paro agrario no debiera ser una sorpresa para nadie. El campesinado colombiano y sus organizaciones vienen manifestando desde hace tiempo las dificultades que encuentran para que su forma de vida y producción sea viable [...] El campesinado ha sido históricamente menospreciado, asimilado al atraso por la lógica modernizadora que desprecia lo local, lo artesanal, lo diverso, lo que desafía las lógicas despóticas y deshumanizadoras del mercado. El progreso es entonces sinónimo de economía de escala, uniforme, eficiente solo en términos de la reducida visión economicista, funcional a los grupos concentrados de poder [...] ¿Alguien pensaba que el campesinado iba a aceptar sin más este lugar asignado en el modelo de desarrollo? [...] Desde La Canasta nos solidarizamos con el paro, a pesar de que no compartimos todas las reivindicaciones, ya que algunas apuntan a perpetuar el modelo de la agricultura basada en insumos químicos, y otras no tuvieron suficiente fuerza, como las relacionadas con el problema de las semillas. Nuestra forma de hacerlo es nuestro trabajo cotidiano, creando formas diferentes de sembrar, producir, comercializar y consumir los alimentos. (La Canasta, agosto 28 de 2013)

### ***Historias de vida***

Otra forma que toman las comunicaciones semanales son las historias de vida de las campesinas y campesinos de la red. Gracias a estas comunicaciones –y a las visitas realizadas a las fincas– ha sido posible acercarse a la realidad de las personas que cultivan y cosechan lo que consumimos. Ha sido una manera de poder, aun a larga distancia,

crear lazos con las personas que cultivan. Un ejemplo es la historia de Ana y Mario y su relación con La Canasta:

Esta semana queremos contarles un poco sobre Ana y Mario y su finca en Aguadita, cerca de Fusagasugá. Cuando estábamos empezando con La Canasta, y Jairo tenía que pararse en la carretera a buscar transporte para traernos sus productos a Bogotá, se cruzó Mario por nuestro camino, al parar para recoger a Jairo y traerlo a Bogotá. Vinieron hablando y Jairo le contó a Mario sobre La Canasta, que era la razón de su venida a Bogotá ese día, y a Mario le gustó tanto la idea que vino con Jairo hasta nuestro centro de acopio y se presentó. Muy pronto, Mario y Ana empezaron a sembrar productos para La Canasta. Con el tiempo y después de muchos experimentos se han especializado en los huevos criollos. (La Canasta, junio 18 de 2014)

Adicionalmente, en estas comunicaciones sobre las y los productores es posible echar un vistazo a la realidad de la vida en el campo, con sus afanes y retos del clima:

[...] La consecuencia de este clima ideal para veranear, es que Wilson no ha podido mandar ningún producto en las últimas dos semanas. Su finca en El Boquerón está llena de frutales, que muy bien nos vienen en La Canasta. De su finca nos llegan normalmente mangos de azúcar y tommy, naranjas, mandarinas, limón mandarino y taití, guayabas, limas, mamoncillo y huevos. Para esta época deberíamos estar recibiendo muchos de los cítricos que están terminando cosecha, pero con la falta de lluvia, los frutales no han podido aprovechar la floración y no se han cargado de frutas, y las que están no crecen ni maduran por la misma falta de agua. El agua que se pueda llevar a las plantas por medio de riego, cuando hay ríos grandes cerca, no es lo mismo que la lluvia, nos comenta Wilson. También están los pájaros que a falta de alimento por la misma razón, se sacian con los pocos frutos disponibles. (La Canasta, 2014, septiembre 17)

Pero también sobre los retos y la precarización que muchas y muchos de los campesinos colombianos deben enfrentar por su decisión de dedicarse al trabajo de la tierra:

Como les hemos contado en otras ocasiones, la vida en el campo no es fácil porque este país no genera condiciones favorables para que así sea. Les hemos contado de los problemas que generan la falta de infraestructura, los altos costos del transporte de los productos y las pésimas condiciones comerciales de los productos agrícolas. En muchas de estas comunicaciones les hemos hablado de lo mal que pagan productos como el plátano, la yuca y los frutales. Estos y otros temas son algunos de los que se discuten para mejorar las condiciones del agricultor (La Canasta, abril 30 de 2014).

Esta otra mirada, que se resiste a entender y vivir La Canasta como un asunto romántico de productores, productos y consumidores felices, hace posible que quienes consumimos La Canasta –y leemos las comunicaciones– podamos realizar un ejercicio reflexivo sobre los hábitos y las decisiones de consumo. Es justamente este tipo de participación la que La Canasta desea; por este motivo, considera a los y las consumidoras como *prosumidores*: “[...] consumidores, como los de nuestra red, que son activos, reflexivos y dispuestos a cambiar sus hábitos de consumo” (La Canasta, junio 26 de 2012). Por último, en las comunicaciones que hablan de las y los campesinos sobresale la riqueza de los saberes locales y cómo, gracias a este tipo de conocimiento, es posible transmitir saberes, mantener y cuidar de semillas y facilitar que los cultivos den buenos frutos:

Don Jorge, de Agrosolidaria Vianí nos cuenta que “las guatilas o cidras crecen silvestres, nacen espontáneas. Se lleva la semilla a la finca si no las hay y se siembran por ahí, medio abandonaditas. Se plantan en las acequias y también al pie de la casa. Luego ya no necesitan cuidados especiales. Es un fruto muy alimenticio y muy bueno [...]. (La Canasta, mayo 15 de 2012)

[...] si les contamos que una planta de lechuga o de acelga se demora más o menos unos 16 meses en dar sus semillas (en menos de 2 meses ya está lista para ser cosechada para consumo), seguramente se sorprendan tanto como nosotros cuando lo supimos a través de doña Isabel, una guardiana de semillas de Engativá. Eso significa que quienes producen sus semillas cuidan las plantas durante más

de un año para recogerlas. Además, es necesario saber conservarlas para que no pierdan su poder de germinación. Para hacerlo existen muchas técnicas [...]. (La Canasta, noviembre 28 de 2012)

Estas comunicaciones nos permiten conocer y acercarnos a esas formas de conocimiento que se dan por el contacto con la tierra y sus ciclos, y a de las historias de estos suelos y de los productos de esta región. Además, nos permiten entender, como consumidores y consumidoras, lo que implica y hay detrás de la comida que nos llega cada semana. Algo que, de otra manera, en otras prácticas de consumo, no conoceríamos, por ser estas prácticas altamente invisibles y profundamente precarizadas y marginadas.

### ***Los productos***

La tercera temática sobre la que pueden versar las comunicaciones de La Canasta es la relativa a los productos que recibimos. En este tipo de comunicaciones, La Canasta presenta a los productos junto con sus historias:

La semana pasada, en una fiesta, surgió una charla sobre la quinua, producto que ha venido ganando popularidad en los últimos años. Siendo este uno de los alimentos tradicionales, más aún un alimento sagrado de las culturas andinas antes de la conquista, es paradójico que en Colombia la hayamos olvidado por tantos años y hasta ahora estemos consumiéndola y cultivándola de nuevo. Esto no es difícil de entender si pensamos en la fuerte influencia que tuvo la conquista en nuestra dieta actual con la importación de hábitos alimenticios y productos como el trigo y el arroz, por ejemplo. (La Canasta, abril 17 de 2013)

[...] Para los latinoamericanos la papa cumple una función importante, desde el fogón a la mesa, para la reproducción de los valores culturales. Más que un alimento se ha convertido en un símbolo de intercambio social y cultural que pasa de los abuelos a los hijos y a los nietos. Desde nuestros ancestros latinoamericanos, cuentan

las abuelas, las historias se hilan en la medida en que las labores culinarias se distribuyen en los miembros de la familia para cultivar la papa, pelarla, cocinarla y llevarla a la mesa en sus diversas y variadas presentaciones. (La Canasta, marzo 5 de 2013)

Esta forma de acercarse a los productos ayuda, por una parte, a contextualizarlos y entender cómo la historia del territorio, los alimentos y las personas van de la mano, son interdependientes y relacionales. También son una herramienta muy útil para conocer alimentos antes desconocidos, y conocer no solo en términos de lugares y tiempos de cultivo sino también sus propiedades alimenticias y de beneficio para los suelos y los cultivos:

El chachafruto que nos llega esta semana viene de Viani, Cundinamarca. Don Jorge nos cuenta que es un árbol muy bueno para tener en la finca, pues en sus hojas se fijan buenas cantidades de nitrógeno y al perder el follaje, las hojas alimentan el suelo; produce altos niveles de biomasa y aporta potasio a la tierra. (La Canasta, abril 24 de 2012)

El cubio es un tubérculo que se da entre los 2500 y 4000 metros de altura, su producción se obtiene entre 180 y 220 días después de la siembra. Los que están consumiendo hoy vienen de la finca de Pedro en Subachoque, quien nos cuenta que combina en sus parcelas los cubios con las papas pues estos últimos le permiten controlar las plagas que las atacan. Por esta razón si queremos consumir papas agroecológicas debemos incluir en nuestro recetario este exquisito tubérculo. (La Canasta, abril 10 de 2012)

Las historias de los productos también sirven como catalizadores en tiempos de abundante cosecha y monotonía de productos, situación que genera la queja frecuente de algunos consumidores y consumidoras. Estas comunicaciones dan el espacio para que campesinos, campesinas y el equipo de La Canasta logren explicar por qué recibimos por tanto tiempo uno u otro producto. Un caso claro fue la cosecha de remolacha de 2014:

Una de nuestras preocupaciones ha sido responder a ese compromiso con una planificación de siembras que asegure variedad de productos y evite que este ejercicio de construcción colectiva se transforme en algo penoso [...] del estilo de comer remolachas y acelgas cada semana. Ya sabemos que hemos tenido dificultades en este punto [...] Y estamos pendientes de los correos que nos llegan cada semana. Identificamos que la variedad, o sus limitaciones, es un tema que dificulta a veces la continuidad de las personas en el proceso. Esto se debe a que el ejercicio de planificación de siembras entre los grupos productores tiene múltiples implicaciones y es complejo. Con esto no queremos excusarnos, simplemente queremos que sepan que recibimos y escuchamos sus comentarios, aunque a veces no le encontremos respuestas en el corto plazo. (La Canasta, septiembre 24 de 2014)

### ***Y además...***

Independiente de la temática de cada comunicación, estas van siempre acompañadas de una receta en la que se sugiere cómo usar uno o varios de los productos que llegan en la canasta de esa semana. Estas son, en su mayoría, recetas que tanto campesinas y campesinos como consumidoras y consumidores y el equipo de La Canasta comparten, con el fin no solo de contribuir con nuevas ideas sobre preparación de los alimentos recurrentes o desconocidos, sino también como una expresión de la pertenencia a una red en la que se comparten saberes, prácticas y, sobre todo, la incertidumbre de qué y cómo cocinar:

Diana nos envió una idea de receta que hizo hace unas semanas con los productos de La Canasta. Hizo unos ricos canelones rellenos de puré de ahuyama con queso costeño y ajo, con una salsa hecha con calabacín, pasta de tomate, tomate, cebolla larga, laurel, orégano, pimienta y sal. Al final le agregó queso mozzarella y parmesano. (La Canasta, noviembre 12 de 2014)

## Agro-descendientes<sup>6</sup> o los pro-comunes de La Canasta

La Canasta no es únicamente un mercado y, definitivamente, no es un mercado convencional –lo que en este punto ya es claro–. Pero tampoco es solo una red de personas que buscan producir mejores alimentos o que buscan alimentarse de forma más respetuosa con la tierra y con quienes cultivan. En este quehacer, La Canasta no solo le apunta a cuidar del patrimonio gastronómico de esta parte del país sino que, además, y a través de las comunicaciones escritas aquí analizadas, es posible afirmar que La Canasta, como red, está gestando otros bienes comunes para sí misma: las recetas.

El potencial que tienen estas recetas no reside únicamente en la posibilidad de crear un reservorio de saberes y sabores sino que, además, en ese movimiento de compartir recetas y hacer evidente la exigencia de pensar cada vez una preparación nueva, de no dejar perder los alimentos, de seguir comprometidas y comprometidos con la red y no optar por salirse y volver a una práctica de alimentación tal vez más cómoda por ser más conocida, se va construyendo una comunidad que, aunque no tiene un contacto directo real –a pesar de los múltiples intentos del equipo de La Canasta por que esto cambie–, se consolida semana tras semana.

Esta extensión y materialización de la red y de la comunidad llega a todas las personas que consumen sin importar su nivel de involucramiento, pues, como mencioné arriba, toda las personas de la red son importantes y vitales para que La Canasta, como práctica, exista. Además, es necesario hacer evidente que la idea de constituir una red, de participar de formas distintas, es una decisión política (exigente) que no todas las personas comparten o están interesadas en realizar, o simplemente no logran hallar formas de participación en sus agendas y horarios cotidianos. Compartimos entre nosotros las recetas y este compartir constituye una forma de ser comunidad, no solo por ser una manera de preservar nuestro patrimonio gastronómico, sino porque

<sup>6</sup> En la comunicación de julio 2 de 2014 La Canasta hace otra reivindicación del campesinado colombiano y, en especial, de las campesinas y campesinos que hacen parte de esta red (<http://la-canasta.org/agrodescendientes/>).

es una forma de apoyarnos en la incertidumbre y en la decisión de escoger, no los productos individuales –bajo una falsa idea de escoger–, sino las prácticas asociadas con esos alimentos. Es por ello que las recetas –compartirlas, leerlas, prepararlas o todas las anteriores– son una forma de devenir conjuntamente en el esfuerzo y en el movimiento de ser otro tipo de eslabón, con otro tipo de prácticas de cuidado, no solo de nuestros cuerpos, de la naturaleza y de los productores, sino de La Canasta como ser vivo y como un pro-común en sí mismo.

Las recetas son una materialización de prácticas que se sustentan en la interdependencia, la *relacionalidad* y la solidaridad, de forma tal que entre todas y todos se pueda pensar y apuntar a contribuir a un futuro viable y justo, al menos para La Canasta, como red y como práctica. Por su parte, las comunicaciones escritas materializan, a su vez, las contingencias, los retos y las oportunidades de La Canasta. Son, a la larga, catalizadores, tecnologías de contacto que permiten transmitir el mensaje de La Canasta, de entrelazarnos como red y de permitirnos ejercer, de alguna manera –porque hay más en La Canasta–, una forma distinta de ser y estar en el mundo (Sevenhuisen, 2003; Haraway, 2008; Puig de la Bellacasa, 2009).

Retomando el asunto del cuidado como *ethos*, vale la pena recordar que la ética del cuidado se traduce –necesariamente– en prácticas puntuales, cotidianas, ordinarias que conllevan a mantener o preservar una vida (Puig de la Bellacasa, 2010; Fisher y Tronto, 1990). En este caso, la vida de La Canasta, de ese bien común nuestro, debe cuidarse y mantenerse, lo que significa consolidar el compromiso que cada parte de la red tiene para con los demás humanos y no humanos. Para cerrar, es importante señalar que, en la medida en la que esto no es una historia romántica, también hay que mirar críticamente la estrategia de la escritura tal y como está: no es sorpresa para el equipo de La Canasta que muchos consumidores no lean las comunicaciones y que sus llamados a la participación más activa no sean contestados.

Si bien las diferentes formas de involucramiento son fundamentales para La Canasta, también es relevante abrir la pregunta empírica



por otras formas de transmitir el mensaje. Sin embargo, en la medida en la que la ética del cuidado nos involucra y nos permite reconocer las maneras cómo devenimos con aquello que convivimos, recibo esa pregunta como un llamado a participar y ofrecer ideas y trabajo, a trabajar con La Canasta como red y vivenciar con ellos la búsqueda para que ese discurso que se construye y se busca transmitir tenga las amplificaciones e implicaciones que La Canasta busca, y que, a la vez, responda a los intereses de quienes las reciben y permitan consolidar formas concretas de participación, formas de fortalecer y enriquecer el ejercicio de una ciudadanía cuidadosa.

### **Agradecimientos**

Quiero agradecer a Adriana Díaz del Castillo por su lectura temprana de este texto y los valiosos comentarios que ayudaron a fortalecerlo. También quiero agradecer a las y/o los evaluadores por su lectura y comentarios que dieron la forma final al artículo. Finalmente quiero agradecer a Karen Langton, Sabina Rasmussen y Daniel Jiménez por haber iniciado La Canasta y darnos la oportunidad de devenir juntos.

### **Referencias**

Arango Gaviria, L. G. (2008). Género e identidad en el trabajo de cuidado: entre la invisibilidad, la profesionalización y la servidumbre. En *Seminario Trabajo, Identidad y Acción Colectiva*, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. Medellín.

Arango Gaviria, L. G. y Molinier, P. (2011). El cuidado como ética y como trabajo. En L. G. Arango y P. Molinier (Eds.) *El trabajo y la ética del cuidado* (pp. 15-21). Medellín: La Carreta.

Bertherat, T. (1987) *El cuerpo tiene sus razones*. Barcelona: Paidós.

Díaz del Castillo, A., Olarte Sierra, M. y Pérez-Bustos, T. (2012). Testigos modestos y poblaciones invisibles en la cobertura de la genética humana en los medios de comunicación colombianos. *Interface: Comunicação-Saude-Educação*, 16(41), 451-468.

Fisher, B. y Tronto, J., (1990). Towards a Feminist theory of caring. En Abel, E., & Nelson, M., (Eds.). *Circles of Care. Work and identity in women's lives* (pp. 35-55). New York: State University of New York.

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2012). La Canasta. [Página web]. Recuperado de: <http://la-canasta.org/>

Haraway, D. (2008). *When species meet (Posthumanities)*. Minneapolis: University of Minnesota.

Hardin, G. (1968). The tragedy of the commons. *Science*, 162(3859), 1243-1248.

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2012, marzo 28). *Apoyo al fortalecimiento organizativo del grupo productor de La Pradera – Subachoque* [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/apoyo-al-fortalecimiento-organizativo-del-grupo-productor-de-la-pradera-subachoque/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2012, abril 10). *El cubio*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/el-cubio/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2012, abril 24). *El chachafruto de esta canasta* [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/el-chachafruto-de-esta-canasta/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2012, mayo 15). *La guatila*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/la-guatila/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2012, junio 26). *Los prosumidores de la canasta*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/los-prosumidores-de-la-canasta/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2012, noviembre 28). *Las semillas*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/las-semillas/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2013, marzo 20). *La Canasta no es un mercado*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/la-canasta-no-es-un-mercado/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2013, abril 17). *La quinua y el mercado “libre”*. [web blog post]. Recuperado de La Canasta (2014),.. [web blog post]. Recuperado de

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2013, junio 5). *¿Transgénicos? No gracias*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/transgenicos-no-gracias/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2013, agosto 28). *Crónica de un desastre anunciado*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/cronica-de-un-desastre-anunciado/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2014, marzo 5). *¡Papas!* [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/papas/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2014, abril 30). *Fabriciano y las reivindicaciones del campo Colombiano*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/fabriciano-y-las-reivindicaciones-del-campo-colombiano/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2014, junio 18). *Ana y Mario*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/ana-y-mario/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2014, septiembre 17). *Veraneando en el Boquerón*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/veraneando-en-el-boqueron/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2014, septiembre 24). *En la variedad está la diversión....* [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/en-la-variedad-esta-la-diversion/>

Fundación Red Agroecológica La Canasta (2014, noviembre 12). *Canelones rellenos de ahuyama*. [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/canelones-rellenos-de-ahuyama/>

Orostrom, E. (1990). *Governing the commons. The evolution of institutions for collective action*. Cambridge: University of Cambridge

Pérez-Bustos, T., Olarte Sierra, M. F. y Díaz del Castillo, A. (2014). Working with care: experiences of invisible women scientists practicing forensic genetics in Colombia. En E. Medina, I. Marques, y C. Holmes (Eds.). *Beyond Imported Magic: Studying Science and Technology in Latin America*. (en prensa). Cambridge, MA: MIT Press.

Pineda, J. (2013, marzo 25). *Memorias del diplomado al que asistió Judith* [web blog post]. Recuperado de <http://la-canasta.org/memorias-del-diplomado-al-que-asistio-judith/>

Precarias a la Deriva. (2004). *A la deriva por los circuitos de la precariedad femenina*. Madrid: Queimada Gráficas, Ed. Traficantes de sueños.

Puig de la Bellacasa, M. (2009). Touching technologies, touching visions. The reclaiming of sensorial experience and the politics of speculative thinking. *Subjectivity*, 28(1), 297–315. doi: <http://dx.doi.org/10.1057/sub.2009.17>

Puig de la Bellacasa, M. (2010). Ethical doings in nature cultures. *Ethics, Place & Environment*, 13(2), 151–169. doi: [10.1080/13668791003778834](http://dx.doi.org/10.1080/13668791003778834)

Puig de la Bellacasa, M. (2011). Matters of care in technoscience: Assembling neglected things. *Social Studies of Science*, 41(1), 85–106. doi: <http://dx.doi.org/10.1177/0306312710380301>

Puig de la Bellacasa, M. (2012). “Nothing comes without its world”: thinking with care. *The Sociological Review*, 60(2), 197–216. doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1467-954X.2012.02070.x>

Rose, H. (1983). Hand, Brain, and Heart: A feminist epistemology for the natural sciences. *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, 9(1), 73–90.

Sevenhuisen, S. (2003) The place of care. The relevance of the feminist ethic of care for social policy. *Feminist Theory*, 4(2), 179-197.

Singleton, V. (2012). When Contexts Meet: Feminism and Accountability in UK Cattle Farming. *Science, Technology & Human Values*, 37(4), 404–433. doi: <http://dx.doi.org/10.1177/0162243911418536>

### **Cómo citar este artículo**

Olarte-Sierra, M. F. (2016). Comunicaciones cuidadosas: generando pro-comunes. Análisis de una red agroecológica desde el *ethos* del cuidado. *Universitas Humanística*, 81, 119-147. <http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.uh81.ccgp>