



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE

FACULTAD DE ARTES
MAGÍSTER EN ARTES

MAL COMIDOS
ENIGMAS VISUALES

Por
SILVANA LETICIA ZÚÑIGA ROBLES

Memoria de obra presentada a la Facultad de Artes
de la Pontificia Universidad Católica de Chile
para optar al grado académico de Magíster en Artes

Profesora Guía:
MÓNICA BENGOA

Mayo, 2018
Santiago de Chile

© 2018, Silvana Leticia Zúñiga Robles

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica que acredita al trabajo y a su autor.

TABLA DE CONTENIDO

	RESUMEN	4
I	INTRODUCCIÓN	5
II	ALIMENTANDO LA CREACIÓN, VINCULÁNDOME A LAS ARTES VISUALES	7
III	EL MAÍZ Y LA PAPA, ALIMENTOS PATRIMONIALES	15
	3.1 Relaciones simbólicas	21
	3.2 Situación actual del maíz y la papa	25
IV	ÉTICA ALIMENTARIA	31
	4.1 El espacio, un lugar para la experiencia artística	35
V	LA IMAGEN AMBIGUA	38
	5.1 El enigma fotográfico	42
	5.2 El cuerpo	52
VI	CONCLUSIÓN	58
VII	BIBLIOGRAFÍA	61

RESUMEN

Mal Comidos, Enigmas Visuales, es el título de un proceso de obra donde la problemática instalada gira en torno a la ética alimentaria. Para hacer visible esa problemática se han elegido distintas excusas temáticas, dentro de las cuales se encuentran: el maíz y la papa como alimentos patrimoniales, el cuidado y rescate de la semilla y las afectaciones que produce el alimento en el cuerpo.

Este proceso de obra decanta en una instalación donde se conjugan diversos dispositivos visuales, como fotografías, papas brotadas envueltas en tela, alfombras de alimentos procesados en base al maíz (nachos o tortillas de maíz), imágenes multimedia, entre otras; además, pone en valor alimentos de carácter patrimonial a partir de la acción de trasladarlos desde el ámbito de lo cotidiano hacia el plano artístico. La instalación invita al espectador a reflexionar en torno a los temas que involucran el alimento patrimonial, la industria y la sociedad. Es una experiencia visual, sensorial y espacial que evoca semejanzas corporales.

I. INTRODUCCIÓN

A partir de una búsqueda permanente de aprender y desarrollar una labor artística surge una serie de preguntas frente a cómo era mi vínculo con las artes visuales contemporáneas. Estos cuestionamientos tenían relación no sólo con la manera de abordar la obra de arte contemporánea y sus materiales tan diversos, sino además, con la comprensión frente al proceso de obra de los artistas visuales. Entonces, las preguntas y cuestionamientos fueron el motor que impulsó la decisión de comenzar un camino desde las artes plásticas hacia el desarrollo de una obra que tuviera mayor correspondencia con las artes visuales contemporáneas.

Pero lo primero que tuve que reconocer es que mi relación con las artes visuales era muy distante, no sabía si etiquetarme como escultora o artista visual, conflicto normal para alguien formado en la academia tradicional de los años 90. Las obras con una diversidad de materiales que comenzaban a surgir en algunas propuestas de arte, puso una distancia entre lo que yo sabía y lo que los demás artistas realizaban; me parecían entonces que me había mantenido en un lugar cómodo desarrollando obras de acuerdo a lo aprendido.

Este texto es el resultado del recorrido que me propuse realizar para entender el arte contemporáneo, someter mi juicio a cuestionamientos tanto teóricos como prácticos. Y esta memoria de obra da cuenta de la construcción de un complejo proceso de obra que aborda temas desde la investigación a partir de mi propia práctica artística, la incorporación de procesos de experimentación con materiales no tradicionales para la escultura¹, la introducción del tiempo como modificador de la obra, el traslado de un alimento desde el ámbito cotidiano al plano artístico y, en este largo proceso, cómo se materializa el problema de la ética alimentaria en distintas estrategias visuales.

¹ Los materiales para la construcción de esculturas considerados como tradicionales de acuerdo a la formación recibida en los años 90, eran la piedra, la madera y el metal.

La memoria de obra está ordenada a partir de un primer capítulo relacionado con mi formación académica, mi visión de la escultura desde las artes plásticas, y una descripción de cómo llego a un proceso experimental, para introducirme en el mundo de las artes visuales contemporáneas. Un segundo capítulo, que indaga en el proceso de desarrollo de la obra *Mal Comidos, Enigmas Visuales*, explica el proceso que me lleva a utilizar alimentos para la construcción de obras artísticas y la elección de los referentes patrimoniales. Un tercer capítulo plantea el análisis de la problemática de la obra y las elecciones temáticas, y por último, un cuarto capítulo en el que se reflexiona en torno a la imagen presente en la obra, la imagen fotográfica como registros o documento y la imagen corporal.

II. ALIMENTANDO LA CREACION, VINCULÁNDOME A LAS ARTES VISUALES

“Yo no creo que cualquier objeto, por ingenioso, interesante o divertido que pueda parecer, sea escultura, al mismo tiempo que comprendo, siendo la definición del término como es, que esta afirmación mía es un acto de arrogación”.²

Con estudios en Licenciatura en Artes Plásticas de la Universidad de Concepción, me vine a Santiago el año 2001 con el objetivo de vivir y abrir mi taller de escultura, pensando que era sencillo construir redes sociales suficientes para trabajar en artes. Pero me encontré con un mundo artístico diferente, donde los límites disciplinares no estaban claros, donde la ambigüedad me producía inquietud y decidí trabajar desde el lugar que conocía; la escultura tradicional.

Egresé de la Universidad de Concepción el año 97 y los proyectos artísticos que realicé desde ese tiempo hasta el año 2010, tuvieron relación con la recuperación del oficio y el trabajo con los materiales tradicionales como piedra, madera y metal, práctica artística marcada por las atávicas fórmulas tradicionales del arte: tallar, modelar y vaciar. Desarrollé obras escultóricas figurativas que mantuvieron una forma de representación narrativa, conducentes a la literalidad en algunos casos. Tuve encargos de obras ligadas a organizaciones de DD.HH., esculturas urbanas y algunos trabajos escultóricos para instituciones municipales, siempre pensando que la obra debería ser estéticamente agradable y tener una sola lectura para no confundir al espectador.

Hasta el año 2010 pensaba que el modelo de trabajo aprendido en la universidad, donde las disciplinas no dialogaban entre sí, era suficiente para desarrollar una obra escultórica. Bajo el modelo de educación de los años 90`, las tentativas de

² Esta cita refleja el pensamiento de muchos de mis pares artistas formados en los años 90, con quienes reflexionábamos en torno a propuestas artísticas con límites disciplinares poco claros. Sydney Greist, “Escultura y otros problemas” recogido en Herschel B. Chipp. Teoría del arte contemporáneo. Fuentes artísticas y opiniones críticas. Akal. Torrejón de Ardoz, 1995 p. 620.

interdisciplinaridad fueron escasas. De acuerdo a María José Contreras (s.f) el marco disciplinar de los años 90 está marcado por un énfasis en la parcelación de las disciplinas, donde el orden se establecía por categorización de las artes. Por lo tanto, la formación recibida responde a una estructura temporal, más allá del pensamiento universitario, ella considera que “Esta suerte de porfía disciplinar parece enquistada sobre todo en la institucionalidad de las artes. Un primer lugar de promoción y perpetuación de las disciplinas son las universidades que forman a profesionales de las artes.” (Contreras, s.f.:8) Por lo tanto, la convivencia o cruce entre la pintura, escultura o el grabado era muy casual y difícilmente se planteaban cuestionamientos al respecto por parte de docentes y alumnos de la escuela de artes.

Entonces, venida de una formación en las artes plásticas más tradicionales, tomé la decisión de actualizar mis conocimientos con respecto al arte contemporáneo incorporándome al Diplomado en Artes de la Pontificia Universidad Católica de Chile el año 2010, para entender por qué la creación de mis pares puede definirse como escultura si se aleja del concepto tradicionalmente aprendido. O, como mejor lo plantea Rosalind Krauss (2008), por qué se puede definir como escultura a cosas que son tan variadas como pasillos con monitores, espejos puestos en ángulos extraños, líneas provisionales trazadas en el suelo del desierto, etc. (Krauss, 2008:57) si no responden a las cualidades que usualmente la definen como ser una masa compacta, un volumen sólido, el uso de materiales nobles y la monumentalidad.

Comencé un proceso interno que me obligó a despegarme de la manera en que trabajaba la escultura y experimentar con formas en un plano más objetual, incorporando materiales de carácter poco duradero, que en una obra escultórica con cánones tradicionales nunca hubiera incluido. Las preguntas que surgieron en ese período fueron a partir de la permanencia de la obra por las características del material con los que decidí trabajar: choclos, limones y pimientos. En esta etapa experimental, utilicé

acciones como cortar, amarrar, coser, clavar, machacar, envolver, como ejercicios para conocer, relacionar y observar el cambio manifestado por el material elegido.³

Como mi trabajo se tornó más procesual decidí utilizar como referentes las definiciones contenidas en el libro de Foster, H. Et al. “Arte desde 1900” (2006); de acuerdo a estos autores el Arte Procesual es el énfasis en el conjunto de acciones donde la materialidad juega un papel preponderante. Para ellos, las preguntas de partida para entender el Arte Procesual eran dos: primero, cuáles eran los límites de la materialidad de la obra y segundo, la intencionalidad del artista. Si los artistas conceptuales desmaterializaron el arte, los artistas procesuales lo rematerializaron a conciencia. Mientras algunos artistas procesuales utilizaron el material como vehículo para sus intenciones expresivas, otros exploraron las propiedades que permitieran la ausencia de cualquier autoría en la obra. (p: 534)

Con esta definición y punto de partida, puedo entender que en su época el Arte Procesual buscaba liberarse de las restricciones que proponían los medios tradicionales. “En primer lugar, por restrictivo que fuesen, los medios tradicionales proporcionaban reglas prácticas de producción y de significado: el arte parecía libre sin esa limitación, pero también corría el peligro de caer en la arbitrariedad.” (Foster, H. Et al., F., 2006: 534-535). Los artistas proponían lineamientos bien concretos para desarrollar el trabajo procesual, como establecer fundamentos para desarrollar una obra, tanto en la búsqueda de la lógica que proponen los materiales, el trabajo con la gravedad como elemento modificador de formas, el paso del tiempo como degradador del material o revelar el proceso de trabajo como parte del resultado.

³ La aplicación de estas acciones se basan en una lista de verbos que Richard Serra propone para afrontar la escultura. Al conocer éste referente el trabajo experimental toma otro carácter; al aplicar éstas acciones al material elegido se pueden conocer los cambios y comportamientos de los vegetales y entender las posibilidades que este material presenta. Para Serra el resultado formal depende del comportamiento azaroso de los materiales. (Maderuelos 2006: 96)

Motivada por la influencia de los artistas procesuales, durante el primer semestre del Magister comencé a realizar ejercicios de experimentación con morrones verdes, aplicando la lista de verbos que Richard Serra propuso; entonces realicé un corte geométrico en la superficie del vegetal y registré su descomposición para dejar que el paso del tiempo modificara la superficie; como se ve en la Fig. 1, el tiempo como degradador del material, la obra cambia día a día.



Fig.1. Proceso de experimentación con vegetales, pimientos verdes con cortes geométricos en su superficie. Descomposición natural durante una semana. 2016.

Estos ejercicios experimentales con los morrones me permitieron entender mejor lo que plantean los artistas Morris y Serra; para el primero, el Arte Procesual estaba impulsado por una búsqueda de lo motivado, encontrar nuevos fundamentos para el arte a través de la orden de actuación, mientras que para Richard Serra lo importante era la lógica de los materiales.

La teoría de la unidad procedimental u orden aleatorio de los objetos, fue cuestionada por Morris, ya que él planteaba que cualquier orden dado a las unidades es un orden impuesto, teoría que inspiró una práctica antiformal en varios artistas, pero no se vio reflejada en Serra ni Morris. Ellos utilizaban la materialidad de las formas como resistencia al orden. En Morris, el uso de la gravedad, el azar, la apilación de elementos, la descomposición, las formas pasajeras daban lugar a la degradación de la obra, tanto simbólica como material, Foster, H. Et al., F., (2006 : 535). Tomaba las condiciones del campo visual como su base estructural, juntaba basura o hilachas y las presentaba como

imagen. Una visualidad que se materializa en los objetos y se fragmenta en el espacio, descentrada de cualquier sujeto, que se relaciona con la fenomenología de la percepción. Serra, por su parte, propuso un ejemplo paradigmático de Arte Procesual con sus verbos, pues el proceso se convierte en un producto que no deja huella y difiere de Morris en dos aspectos: primero, que las dispersiones antiformales no dejan de tener orden en figura y fondo, y segundo, mantuvo la categoría de escultura, pero la redefine como un campo escultórico que el espectador lo atraviesa en un periodo de tiempo. De acuerdo a Foster, H. Et al., F., (2006), Serra no veía el Arte Procesual como un medio para superar la escultura, sino para volverla apropiada a las condiciones industriales de la época (p. 536).

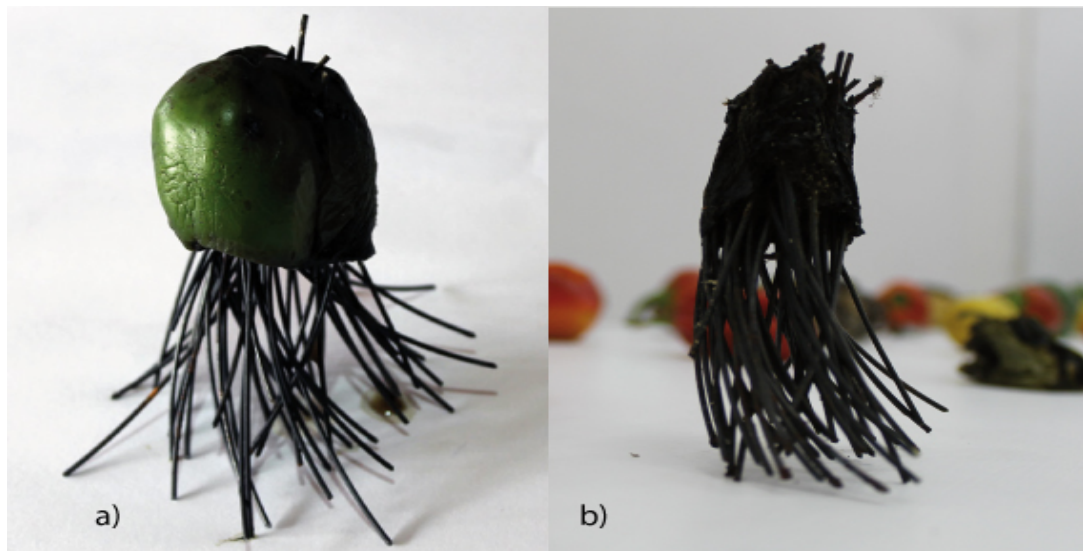


Fig.2. . a) Pimiento intervenido con alambres de construcción. b) Proceso de descomposición de dos meses. Ejercicios de taller de Obra. 2016.

Al igual que el trabajo de Morris, quien utilizaba la descomposición y las formas pasajeras, en el inicio de mi trabajo experimental utilicé varios vegetales que fueron cortados, expuestos al medio ambiente y descompuestos por su propia fermentación, lo que produce diferentes variaciones de colores y texturas. Como se observa en la Fig. 2, el proceso realizado con los morrones fue introducir dentro de ellos varios alambres de construcción con el propósito de enfrentar dos materiales que vienen de mundos de

trabajo y uso distintos, los cuales pueden convivir en una composición y producen resultados inciertos al dejar que el tiempo y la gravedad actúen sobre ellos. En algunos casos los vegetales como los choclos fueron cortados, clavados con tachuelas negras, amarrados, machacados, como ejercicios de relación y composición que me permitieron determinar cuál es la lógica de los materiales utilizados.

El proceso de cortar un cuadrado dentro de un pimiento, amarrarlo con alambre o incrustarle tachuelas negras, produce tensiones físicas y conceptuales; el material se organiza y se transforma desde su interior, el tiempo es un elemento del que me apropio y se vuelve parte importante en la experimentación. Pero mi interés en el paso del tiempo por los objetos-vegetales, no es en un tiempo detenido, suspendido en donde la obra remite a una presencia duradera ante el espectador, tiempo de pura presencia; sino más bien en un tiempo abierto en el que la espera afecta a la obra. (Ruiz, A. - Hernández, D. p:128). Esa espera que descompone, fermenta, pudre y degrada el material, produciendo nuevas formas, colores y tensiones.

Richard Serra se transformó en un referente importante en este proceso de descubrimiento y creación. Me interesó su manera de enfrentar la escultura como un campo escultórico que puede ser recorrido por un espectador; el hecho de proponer una lista de verbos que pueden ser aplicados a la escultura como ejercicio para entender el comportamiento de los materiales, la importancia del proceso, los conceptos de lo pesado y lo ligero en su obra, etc., motivaron la realización de una serie de ejercicios con materiales poco convencionales para las artes tradicionales, como son los vegetales, clavos, alambres, tornillos, tachuelas, entre otros.

Una de las acciones de arte que Richard Serra realizó fue *Splashing* (1968), donde el artista explora las consecuencias de la fuerza de gravedad con la acción de desparramar plomo líquido en un rincón de una habitación; las propiedades del material producen nuevas formas, el resultado de esta acción está determinado por los elementos físicos y químicos, más que por la voluntad del artista. En la figura 3, el azar, la

gravedad y el gesto del artista produce una obra donde el material tiene su propio comportamiento, aunque el artista pretenda darle forma y orden, es imposible. Destaco esta obra por sobre otras que el artista construyó, porque me identifica la acción del uso de la gravedad, el azar y la resistencia al orden, que a pesar la manera de realizarse, sigue teniendo algún grado de ordenamiento de acuerdo a las leyes físicas y químicas. En mi trabajo experimental sucede algo similar, los vegetales tienen una condición natural, aunque tenga la intención de mantenerlos frescos y con las propiedades visuales adecuadas para construir una obra, el tiempo es un factor determinante, el material tiene su propio comportamiento, la gravedad actuará en algún momento sobre su superficie que se ha deteriorado con el paso de los días, cada objeto cambia como una obra que esta viva y tiene un tiempo de duración.



Fig.3. *Splashing* (1968) Richard Serra. Exploración de la fuerza de gravedad, plomo fundido vertido en la esquina de una habitación.

Esta etapa experimental que se inicia durante el Diplomado en Artes y continúa en el Magister en Artes, estuvo motivada por preguntas en torno al concepto de escultura, el tiempo como elemento formador y modificador de la obra, las relaciones materiales y la

objetualidad, además de mis preocupaciones en torno a obras de artistas que son influenciados por distintas disciplinas como el teatro o la música.

Es fundamental reconocer que después de realizar variados ejercicios experimentales y de investigar algunos artistas que trabajan desde el ámbito procesual, la metodología con la que comencé a realizar mis trabajos de taller cambió. Entender la escultura más allá de una obra-objeto-duradero fue lo primero que tuve que reconocer en el proceso de creación; este cambio se produce al incorporar materiales no convencionales para poner en cuestión la manera de crear, dejar de ver el resultado como una ansiada meta y asumir las cualidades que el material porta. El cambio que produce la experimentación en la formación artística tradicional de la que vengo, tiene que ver con que ya no necesito un material noble (madera, metal o piedra) para crear una escultura, sino que ahora entiendo que una idea, un problema de fondo, una inquietud, puedo hacerlas visibles a partir de distintos soportes, tradicionales o no tradicionales.

La noción de incertidumbre, el quiebre, el cuestionamiento frente a los dominios de la escultura, me permitieron levantar nuevas ideas, arriesgarme a mirar las artes entendiendo que los paradigmas que la rodean se han modificado. Sin este proceso de incertidumbre, no habría tomado la decisión de enfrentarme a una nueva manera de hacer obra.

III. EL MAÍZ Y LA PAPA, ALIMENTOS PATRIMONIALES

Trasladar un alimento desde el plano de lo cotidiano al plano artístico no fue casual. Inicialmente los ejercicios experimentales en el taller los realicé con maíz y luego incorporé otros vegetales como limones, pimientos morrones y, finalmente papa. Pero mi acercamiento al alimento tuvo que ver con el desafío de trabajar con un material distinto a todos los anteriormente utilizados, que no tuviera el carácter académicamente instalado de noble (madera, metal o piedra) y que nunca hubiera elegido; entonces me pareció atractiva la idea de trasladar un alimento común al trabajo artístico. Obviamente en un inicio no entendía las relaciones que estaba construyendo, la formación académica me pesaba y no fue sino hasta varios meses después, que comprendí que los vegetales necesitaban un proceso de investigación distinto como material para ser utilizados como parte de una propuesta artística.

Los vegetales son utilizados en mi investigación como material en el plano del alimento, sin dejar de lado la posibilidad de que más adelante mi trabajo podría llevarme a otros lugares, como lo hacen artistas que realizan performance a partir de la preparación de la comida o de la ingesta de la misma. Un grupo de artistas que me ayudó a entender la diferencia entre comida y alimento es el que participó en la exposición “Menú de Hoy: Comida Lenta. Arte y Alimento” en el año 2007⁴, quienes reconocen la presencia central de lo cotidiano en sus obras, elaborando, cocinando y sirviendo comida al público. En esta exposición se hace la diferencia entre comida y alimento; para ellos el alimento es la base nutriente de un ser vivo, y la comida es lo que está preparado, servido y digerido para nutrir; en mi caso, utilizo los vegetales como alimento. Muchos de estos artistas comenzaron a trabajar con el alimento como material y tema artístico

⁴ La importancia de esta exposición es el uso del alimento como material cotidiano, su identificación con las experiencias sensoriales, como elemento de sobrevivencia, las implicancias con el cuerpo y sus afectaciones, las relaciones que establece entre arte-gastronomía, arte-vida, como lo plantea Tellez “incorporando las acciones que incluyen la totalidad del cuerpo en los procesos de alimentación y digestión” (2007:8). Me parece relevante tomar como referente a un grupo de artistas chilenos que comienza a trabajar en torno al alimento desde otros lugares, involucrando al público y con excusas temáticas similares a las que yo utilizo en mi obra.

durante los años 80, y algunos de ellos fueron miembros del grupo CADA. Entre los artistas se encuentran Archibaldo Rozas, Eugenio Tellez, Carlos Gallardo, quienes presentaron obras realizadas antes del año 2000.

Muchas veces los materiales elegidos y las decisiones en relación al tipo de formato que puedo utilizar en una obra, es algo que se determina durante la realización de la propuesta artística. A lo largo de este proceso me he visto innumerables veces en esta situación, en la que he tenido que ir cambiando el rumbo de la obra a medida que el material ha ido modificando sus cualidades formales o, más importante aún que las reflexiones en torno a los procesos han determinado otro camino. Por ejemplo, el choclo al cual le reemplacé una línea de granos por tachuelas negras, fermenta cada día y de una semana a otra tenía un material distinto que me entregaba otra lectura y me proporcionaba otras relaciones con las tachuelas que se estaban oxidando con los jugos del fermento. Este proceso de descomposición me permite ir entendiendo que el resultado no necesariamente es lo más importante, que esta práctica artística produce un nivel de observación más detallado con el que puedo reflexionar en torno al material y su relación con la problemática de fondo y que este ejercicio se transforma en una herramienta para la investigación en las artes.

Distinguiendo que existen variadas posturas frente a la investigación a partir de la práctica artística, para Orlando Martínez la investigación en las artes tiene que ver con esta manera incierta de ir creando. Él plantea que un artista no puede proponer un resultado o un anteproyecto definitivo de su obra, pues la naturaleza misma de la creación supone disposiciones permanentes de cambio, búsquedas de resultados parciales, y no necesariamente un resultados final (2006: 63). En el debate acerca de la diferencia o similitud entre la investigación científica y la investigación en las artes, Martínez propone una similitud entre ambas: “Detrás de la investigación-creación y la investigación científica hay un denominador común: la mirada de una persona que se pregunta algo, que se preocupa o que tiene una posición sobre algún aspecto del mundo.” (Martínez: 67) Creo que experimentar con los materiales que yo elijo, me

permite tener esa mirada cuestionadora y encontrar respuestas que a través de otras disciplinas no las tendría. Para María José Contreras (s.f.), “La práctica artística como investigación se plantea problemas cuyas respuestas se encuentran en y por la práctica artística.” (Contreras: 10) Al igual que lo que Contreras propone, las preguntas iniciales necesitan el ejercicio de taller; si yo me hubiera quedado con el conocimiento inicial de mi formación académica, seguiría trabajando la escultura desde las relaciones objetuales, jamás habría incorporado materiales del ámbito cotidiano para instalarlos en una obra. La investigación basada en la práctica artística me ha permitido reflexionar en torno al quehacer artístico y me ha obligado a incorporar otros medios, porque el trabajo así lo ha requerido.

El primer semestre del magister realicé una propuesta de obra influenciada por las mesas de trabajo del mexicano Gabriel Orozco (1991 - 2006); tomando todo el trabajo anterior de experimentación con los vegetales, organizándolos como mesa de trabajo con pimientos de distintos tipos y colores, limones y hojas de aloe vera, intervenidos con cortes (Fig. 4). Además incorporé todos los bocetos de dibujos que hasta ese momento tenía, porque todos los elementos que se ponen en relación con la obra son parte de ésta, son pretextos que complementan el trabajo.



Fig.4. Mesa de Trabajo. Materiales: Morrones, limones, hojas de aloe vera, alambre de construcción. Presentada para el Taller de Obra I. 2016.

Todos los elementos que se ponen en relación con la obra, forman parte de la constelación de influencia que Gerard Genette (1982) define con el término Transtextualidad, como “todo lo que pone en relación, manifiesta o secreta con otros textos” (p: 9 – 10), entendiendo que las obras se leen como imagen y hacen relación con otras imágenes textuales. Entonces, todos los artistas referentes a los cuales recurro para entender mejor mi propuesta artística, pertenecen a esta constelación de influencias Transtextuales determinadas en uno u otro tipo de relaciones que el autor propone. La influencia de la Lógica de los Materiales propuesta por Serra, es definitivamente el detonante que hizo que cambiara la manera de enfrentarme al trabajo de taller.

Uno de los cinco tipos de Transtextualidad es la Paratextualidad, definida por Genette como la relación que tiene un texto (imagen textual) con una serie de productos externos, que otorgan al texto su entorno, estos pueden ser bocetos, comentarios, apuntes o títulos. Todo lo que influencia el consumo de la obra es un paratexto. Es una constelación de cosas que la comentan (1982: 11). Quienes mejor utilizaron este recurso fueron los artistas del Land Art, ya que muchas de sus obras fueron realizadas en lugares inaccesibles o en situaciones que no permitían la presencia de público, por lo tanto, muchas exposiciones posteriores al desarrollo de las obras fueron realizadas con trabajos anteriores a la obra. Volviendo a mi proceso de creación, los trabajos experimentales de taller sólo pueden ser conocidos a través de registros fotográficos y bocetos, por lo que me pareció pertinente que la mesa de trabajo expuesta presentara todos los elementos que formaron parte de su proceso, como todos los ejercicios de cortes y los bocetos que en ese momento constituyeron el mejor registro.

Luego de realizar estas mesas de trabajo comencé a elaborar obras montadas al muro, un gran avance al dejar de pensar en presentar obras en un formato habitual como un plinto. Esas obras montadas al muro fueron choclos en miniatura contruidos con materiales cuyos ingredientes de fabricación contienen almidón de maíz, como la silicona y los medicamentos. Cada pastilla de medicamento fue pegada a la pasta de silicona en el mismo orden de líneas de los granos de choclos naturales.

Definitivamente, el proceso que involucra salir del formato de un plinto o marco fue un proceso gradual y en mi formación académica este es un antecedente importante para enfrentarme al arte contemporáneo. Como lo muestra la Fig. 5, estos objetos contruidos con materiales industriales y farmacéuticos, pueden parecerse mucho a un objeto real, en su interior contienen maíz, pero representan un tipo de maíz artificial, modificado, alterado genéticamente, que probablemente estemos ingiriendo sin conocer realmente las implicancias que tiene en nuestro organismo.



Fig.5. Detalle de Instalación: choclos pegados al muro, confeccionados con medicamentos y silicona industrial. Presentadas en Taller de Obra II. 2016.

Este proceso de salida del marco y abandono del plinto, continuó con la búsqueda de otros materiales que tuvieran relación con el maíz, o que dentro de sus principales ingredientes de fabricación se utilizara maíz.

Durante el primer semestre del segundo año de magister, en Taller de Proyecto I, encontré en los snack, los Nachos y Doritos (marcas comerciales de snack de maíz), un material que presenta cualidades formales y visuales que me permitieron utilizarlos como elementos para la construcción de obra en una instalación. Fue entonces que, al componer en el suelo con estos materiales, el resultado se tornó inesperado, la sala de exposición fue invadida por el aroma del material, lo que permitió evocar otras

sensaciones. De esta manera se agregaba un sentido más a la experiencia de obra, el olfato.

El segundo año de magister, durante el transcurso del segundo semestre del Taller de Proyecto II, dejé de lado el maíz para elegir otro material que tuviera características similares, tanto en relación a su simbolismo como en ser un alimento importante para la economía y desarrollo de un pueblo. El material que cumple con esas características es la papa; se identifica con las zonas andinas y el sur de nuestro país, posee una carga histórica y simbólica similar al maíz y sus cualidades formales y visuales permiten que sea utilizado como tema así como material. La papa me ha permitido ir investigando otros asuntos como las relaciones visuales que se establecen con los aspectos corporales, distintos a los que el maíz presenta; además, establecer similitudes entre la papa y el bulto, la protuberancia, los cuerpos enterrados, envueltos en telas, amortajados, los fluidos que deja el vegetal en una tela que puede ser similar a los fluidos humanos, entre otras cosas.

Al ir entendiendo cuál es la problemática de fondo que ha motivado mi proceso de creación, es cuando tomo la decisión de mantener estos dos materiales como principales elementos capaces de ir mostrando a partir de distintos dispositivos, mis preocupaciones o mi postura frente a los problemas sociales, mi visión en torno a los temas alimentarios y de patrimonio.

3.1 Relaciones Simbólicas.

“De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne;
de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre.
Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres,
los cuatro hombres que fueron creados.”

Libro del Popol Vuh
(Tercera Parte, Capítulo I)



Fig.6. Diferentes variedades de maíz procedentes del sector andino.

Me parece pertinente precisar que cuando me refiero a los vegetales que forman parte de mi investigación, debo puntualizar que para distinguir la mazorca de maíz, hablaré de Choclo⁵ y para referirme al grano, utilizaré el término Maíz.

De acuerdo a Isabel Manzur (2011) el nombre maíz proviene de la palabra Mahis, del idioma Taino que hablaban los pueblos de Centroamérica (p:129). Como no existía clasificación botánica, sólo se conocía por los diversos nombres con que los indígenas los denominaban “El maíz se llamaba zara, sara y chuqllu en quechua, tunqu en aymara y para choclo es chhuxllu, ttanti en atacameño y hua en araucano.” (p:129)

El maíz que conocemos actualmente (*Zea Mays*) es el resultado de un continuo proceso de selección humana que constituyó las bases del desarrollo de las culturas americanas y la diversificación de su agricultura. A nivel andino, fue introducido y

⁵ El nombre Choclo es el denominador común para la mazorca en nuestro país, lo utilizo para darle valor y como acción de rescate del patrimonio intangible del lenguaje popular.

adaptado a las propias necesidades ecológicas y culturales. En nuestro país, la semilla también fue introducida y cultivada por los pueblos originarios. De acuerdo al texto *Maíz de Alimento Sagrado a Negocio del Hambre* (2004) “Los ambientes en los que se desenvolvió la cultura Mapuche en Chile, permitieron el desarrollo de una agricultura en pequeña escala con cultivos de maíz, papa, quinua, calabaza, habas y ají entre otros.” (p:14)

Para todos los pueblos americanos el maíz es una planta sagrada y ha dado origen a una cosmovisión que se refleja en leyendas y ritos. Muchas festividades coinciden con el ciclo de cultivo del maíz, en un sincretismo entre las culturas americanas y el cristianismo; ejemplo de ello son el día de los muertos, la Santa Cruz de Mayo, día de la Candelaria, festividades que coinciden con la siembra o cosecha del maíz en distintos países.

Este alimento sagrado, que fue entregado por los dioses al hombre, ha sido el sustento alimentario de nuestros pueblos y actualmente es uno de los principales cereales que se produce para el consumo humano, animal, farmacéutico y productos industriales. Mi investigación centra su interés en el maíz y la papa desde el área andina hasta el sur de nuestro país, por el sentido local y regional. Además, estos dos alimentos forman parte de más de una dimensión, como tema y como material.

Los dos alimentos que forman parte del proceso de obra tienen un carácter patrimonial que, de acuerdo a la definición que realiza el CMN, “El patrimonio cultural se entiende como un bien o conjunto de ellos que constituyen un legado o herencia que se traspasa de una generación a otra y que opera como testimonio de la existencia de nuestros antepasados, de sus prácticas y formas de vida.” (Monumentos.cl, 2018)⁶ Bajo esta premisa, la papa y el maíz son alimentos que constituyen la herencia y legado cultural de nuestros pueblos, son alimentos que han aportado a la convivencia familiar

⁶ Fecha de consulta 23 de febrero. Disponible en:
<http://www.monumentos.cl/monumentos/definicion>

agrupando a las comunidades en torno a sus formas de cultivo y a sus preparaciones; son considerados por nuestros pueblos originarios como alimentos que sanan, que su aporte involucra mucho más que nutrir, son parte de lo cotidiano, de la memoria alimentaria y social de las familias, que envuelven la vida desde que son plantados hasta su cosecha.

El alimento, además de ser parte fundamental en nuestra nutrición, presenta otros aspectos que actualmente están siendo potenciados, como por ejemplo, el aspecto patrimonial que ha sido el foco de interés no sólo de investigadores, antropólogos o artistas, sino para muchos profesionales que se dedican a su preparación. En mi proceso de obra no realizo preparaciones con los dos alimentos que utilizo, lo que no quiere decir que no busque a otros referentes que sí preparan el alimento y son capaces de ver en sus cualidades de alimento patrimonial un valor importante para la nutrición humana. En la serie documental *Chef's Table* (2015) se presentan varios chefs internacionales que coinciden con esta postura frente a la comida y la forma en que vemos y cultivamos nuestros alimentos. Para el chef internacional Dan Barber, la comida es un compromiso con la vida, sus menús son preparados con alimentos que provienen de granjas sustentables, existe un verdadero compromiso con la tierra y las nuevas generaciones están trabajando en pos de ello. Barber considera que su cocina es un aporte pequeño al medioambiente, utiliza los vegetales que su granja produce, respetando la temporalidad de cada vegetal, por lo tanto, si es temporada de alcachofas, todo el menú se basa en ese vegetal; entonces recordamos que los vegetales tienen un ciclo de producción, y que nos hemos acostumbrado tanto a ver tomates todo el año que el sabor del tomate nuevo, recién sacado de la mata en su temporada, ya no lo recordamos.

A diferencia del maíz, lo que ha sucedido con la papa es que se ha mejorado la semilla, lo que consiste en ir eligiendo las que resisten mejor los suelos, los ataques de hongos y que presentan el tamaño más adecuado para ser exportadas. Del área andina pasó a poblar el sur de nuestro país y es en el área de Chiloé donde mejor se desarrolla, pero las variedades nativas de ese sector poco a poco fueron reemplazadas por las foráneas. El cuidado de este tubérculo está en manos de mujeres, quienes han guardado

la semilla de sus abuelos por generaciones y actualmente están agrupadas en organizaciones rurales, con el objetivo de mantener la conservación e intercambio de la semilla.



Fig.7. A la izquierda, variedades de papas nativas de la isla de Chiloé y a la derecha, papas Chuño procedentes de la ciudad de Tacna, Perú.

En la zona sur de nuestro país el rescate y la valorización de la papa a partir de la gastronomía, ha permitido que se recuperen semillas y se amplíe la variedad para su conservación. De acuerdo a Bahamonde, R. (2017) en su investigación sobre el cuidado y rescate de la semilla: “Para M. Calisto, que cuida unas 100 variedades, se trata de una herencia familiar iniciada por su madre, quien lleva cerca de 70 años desarrollando esta práctica.” (p: 17) Pero este rescate no tiene que ver con un aspecto económico, sino cultural; para las familias de la zona de Chiloé mantener la semilla de papa es mantener viva sus tradiciones, es recordar la papa que cocinaban sus abuelos, las recetas que ahora ni siquiera se pueden realizar por la dificultad del proceso, pero que forman parte del patrimonio inmaterial de los saberes y sabores de nuestro pueblo. Al domesticar un vegetal, no sólo se domestica su estructura física, sino además se modifica el resultado de ese producto.

Las papas originarias del área andina fueron introducidas a la cultura europea, allí fueron mejoradas y retornadas a nuestro país, lo que ha producido innumerables cambios en nuestros hábitos alimentarios. El sabor de una papa nativa es distinto a la introducida desde Europa. La papa foránea, como se le nombra en Chiloé, presenta una duración mayor y sus características han cambiado, porque se adaptaron a otras tierras para su cultivo y han mejorado su resistencia a las plagas territoriales.

3.2 Situación actual del maíz y papa.

No hay un acuerdo de cuándo se comenzó la domesticación del maíz, pero es claro que el origen y dispersión está en Mesoamérica y para los indígenas mexicanos la planta del maíz representa unos 10.000 años de cultura (Maíz, Alimento Sagrado, 2004: 10). Pero, qué es la domesticación de la especie? La domesticación se refiere a la selección que ha hecho el hombre de las mejores plantas para reproducirlas. Ese fue el primer sistema que se utilizó para diversificar la semilla por América Latina, lo que produce esta domesticación es que las mejores semillas se adaptan a diversas condiciones ambientales para su desarrollo. La selección de la semilla bajo la domesticación es una modalidad que se fusiona con el proceso de selección natural, pero conducido para los fines de interés humano. (Kato, T.A., C. Mapes, L.M. Mera, J.A. Serratos, R.A. Bye., 2009: 5). La domesticación ha hecho posible que existan variedades resistentes y que a partir del sistema de Milpa se pueda plantar en conjunto semillas que se protegen y aprovechan de mejor manera la luz y el agua. En la Milpa se planta maíz, calabaza y frijol. “La milpa data de tiempos prehispánicos y mantiene su vigencia hasta nuestros días. Es la base de la alimentación e incluye a la planta del maíz con diversas especies de frijoles, calabazas y arvenses.” (Kato, et al, 2009: 24)

En la actualidad el maíz es una de las plantas que más se cultivan a nivel latinoamericano, en conjunto con el papá y la soya, son los productos más solicitados por la industria alimentaria. El maíz es utilizado en innumerables productos, desde los alimenticios, hasta la industria farmacéutica⁷, además de productos de uso industrial. Existen dos derivados del maíz que son los más utilizados, el jarabe de maíz y el almidón; el primero está presente en bebidas, caramelos, galletas y todos los productos que requieren azúcar; el segundo está presente principalmente en medicamentos, y en todos los productos industriales que requieren duplicar su volumen, como siliconas o tintas serigráficas.

⁷ La gran mayoría de los medicamentos utiliza un alto porcentaje de almidón de maíz como excipiente en su composición.

El maíz, a diferencia de la papa, es producido en grandes cantidades para abastecer al creciente mercado y para ello es necesario apurar los procesos de siembra y cosecha, y asegurar que el grano de maíz no sea comido por plagas durante el crecimiento. Por ese motivo se han realizado cultivos transgénicos⁸ que permiten que el productor tenga un alto beneficio, pero son cultivos muy cuestionados por organizaciones ecologistas como Greepeace. En Chile existen cultivos transgénicos desde el año 1992 en adelante (Manzur, 2011); estos cultivos están regulados por ley y a cargo del SAG. Pero los agricultores no tienen acceso a los mapas de plantaciones transgénicas, porque están protegidos por ley. Además, en nuestro país se ha permitido el cultivo experimental y ha sido elegido como semillero para abastecer a otras empresas semilleras internacionales.

Un maíz transgénico es, de acuerdo a Pertuzé R. una planta transgénica o genéticamente modificada (GM), es una planta a la cual se le ha introducido artificialmente algún gen de interés (ADN) por vías distintas de un cruzamiento.⁹ La principal preocupación es que estos cultivos transgénicos solo benefician al productor, no se ha podido determinar si lo que nosotros consumimos tiene ese origen, porque en Chile la industria alimentaria no tiene la obligación de publicar el origen de sus ingredientes. Debo agregar además que Manzur (2001), hace pública su preocupación frente a la poca capacidad técnica fiscalizadora en nuestro país, para controlar los niveles de bioseguridad necesarios en el cultivo de maíz transgénico. (p:147). Esta es una lucha que no sólo se da en nuestro país; quienes nos llevan la delantera en las denuncias de los cultivos transgénicos son México y Guatemala, en donde existen

⁸ De acuerdo a Greenpeace: “Un transgénico (organismo genéticamente modificado u OGM) es un ser vivo creado artificialmente con una técnica que permite insertar a una planta o a un animal genes de virus, bacterias, vegetales, animales e incluso de humanos. Por ejemplo, los biotecnólogos pueden tomar el gen de una bacteria e insertarla en el maíz, creando un organismo vivo completamente nuevo, esto con el fin de producir una sustancia insecticida; o, bien, insertarle un gen para darle resistencia a herbicidas.” Fecha de Consulta 27 de febrero de 2018, Disponible en: <http://www.greenpeace.org/mexico/es/Campanas/Agricultura--sustentable--y-transgenicos/Y-tu-sabes-lo-que-comes/Lo-que-esta-en-tu-comida-y-no-te-dicen/Que-es-un-transgenico/>

⁹ Profesor Ricardo Pertuzé, Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile. Disponible en: <http://www.agronomia.uchile.cl/extension/opinion/73018/prof-ricardo-pertuze-las-plantas-transgenicas-en-chile> Fecha de Consulta 26 de febrero de 2018

grupos ambientalistas que sostienen grandes luchas para conservar la semilla, proteger sus cultivos y desenmascarar a las grandes empresas transnacionales que pretenden apoderarse de todas las semillas como un bien de consumo, sin entender el valor patrimonial y cultural que gira en torno a ellas.

En México existe un colectivo que lleva un par de años trabajando en relación al uso de las semilla y las repercusiones del cultivo transgénico, este grupo es el Colectivo MAMAZ¹⁰ (Mujeres Artistas y el Maíz). MAMAZ propone una visión del alimento como objeto cargado de significativo patrimonial que da cuenta de las preocupaciones sociales e ideológicas del colectivo. Al trasladar el maíz desde un espacio cotidiano al ámbito artístico, lo utilizan como material base de construcción de obra; todas sus integrantes realizan propuestas a partir del maíz sin introducir el concepto de ingesta de la comida. Este colectivo, compuesto por artesanas y artistas visuales, ha realizado múltiples acciones de arte en sitios públicos, una de ellas es la llamada “Sin maíz, no hay país”, la cual convocó a más de 300 ciudadanos entre campesinos, científicos, profesionales y estudiantes el 3 de marzo de 2009. Las obras son de diversa índole, desde obras escultóricas, instalaciones hechas con telas, alambres y vidrio, pinturas en telas estampadas con tinturas extraídas del mismo maíz, diseños bordados, grabados utilizando el maíz como rodillo matriz, fotografías, entre otros.

La exposición “Bioartefactos, desgranar lentamente un maíz”, que este colectivo realizó en conjunto con otros artistas, fue presentada en el Museo de Arte Contemporáneo de Oaxaca (MACO) el 2014. En ella las obras de este colectivo hacen explícita la condición del maíz como artefacto biológico que ha sido modificado por el hombre a partir de la domesticación y luego con la modificación genética.

¹⁰ A modo de ejemplo, los movimientos en torno a los cultivos transgénicos del maíz han hecho que en México a partir del año 2007 en la ciudad de Oaxaca, se reunieran 48 artistas que realizaron una obra en torno al maíz nativo, de esa muestra surge MAMAZ (Mujeres Artistas y el Maíz).

Fecha de Consulta 03 de mayo de 2017

Disponible en: Oaxacacorn.pbworks.com



Fig.8. *Mal Comidos*. Instalación compuesta por un código de barra realizado con Nachos (snack de maíz) 50 x 80 cm aprox. Además seis fotografías de 20 x 20 cm con detalles del proceso de descomposición de los choclos. 2017.

Del mismo modo, en mi investigación el proceso de obra que va creciendo tanto en forma como también en contenido, y pretende explicitar el problema alimentario en nuestro país. Al igual que lo hacen las mujeres del colectivo MAMAZ, la obra presentada en la Figura 8, intenta poner en evidencia la situación del maíz transgénico a partir de alimentos que se ha vuelto cotidiano consumirlos, como los snack de maíz. Todos hemos probado en algún momento estos productos, pero no sabemos lo que comemos, los nachos nos parecen agradables a la vista y el sabor salado y aceitoso es atractivo, pero este producto que mancha el piso, lo deja impregnado con su aceite, está fabricado con maíz que puede ser de origen transgénico. El color amarillo pregnante, el aroma que invade la sala de exposición es el lenguaje que está detrás de la obra, nos invita a reflexionar en torno a estas sensaciones que después de 3 minutos se impregnan en nuestro cuerpo, el aroma termina invadiendo tanto nuestro olfato que es repugnante, el color amarillo resulta molesto. Esta obra es alimento transgénico, habla del mercado de consumo desde el consumo; nos indica que todo se simplifica en un código de barra, todo es comercial, incluso lo patrimonial, no importando el valor histórico, la semilla se puede transformar en un alimento sabroso, atractivo, artificial, pero su finalidad no es nutrir.

La situación actual de las papas, a diferencia lo que se ha hecho con el maíz, es la mejora de la semilla, la que se expandió desde la zona andina al resto de América y Europa. Es en Chiloé donde existe mayor variedad de cultivos y mi investigación se realiza con las variedades de papas chilotas, traídas a Santiago para este proyecto.

Los estudios publicados por el Museo de Ancud en relación al contexto cultural de la papa (Bahamonde, R. 2017), indican que en el siglo XIX para mejorar la producción se reemplazaron las herramientas para la preparación de la tierra, lo que produjo una escasez en la siembra de papa, porque los agricultores no se acostumbraron al arado. Para ellos el sistema antiguo constituido por dos lumas que se enterraban en la tierra, era más efectivo. Del mismo modo, la fertilización se realizaba con estiércol de animal y algas, sin ponerlos en contacto con la semilla. Hoy en día, los clientes exigen fertilizantes orgánicos lo que encarece la producción, y la mayoría de los agricultores ha optado por utilizar fertilizante sintético para abaratar costos.

Las actividades dedicadas a satisfacer el naciente mercado gourmet en el sur han permitido mejorar la producción de papa, pero existe una inclinación por parte de los consumidores a preferir la variedad que es de color blanco en su interior, discriminando las papas nativas de colores rojos, morados, amarillos o café, por ser extrañas a la vista y de sabores poco conocidos. Los chilotes consideran su territorio como un centro de diversidad de la papa y que esta pertenece al patrimonio cultural de la zona, pero se han visto afectados por la introducción de dos variedades de papas, las cuales tienen el centro blanco, son más grandes y más resistentes al cultivo y ataque de hongos.

El reemplazo de la semilla nativa por las variedades foráneas impide que nuestro patrimonio permanezca vivo para que las nuevas generaciones puedan conocerlo. “El cultivo de la papa en Chiloé está vinculado a conocimientos tradicionales resguardados principalmente por pequeños agricultores y, en particular, por mujeres campesinas.” (Bahamonde, 2017:20). Actualmente, se ha difundido en el resto del país el consumo de

variedades nativas en el mercado gourmet, lo que ha permitido poner en valor la papa, aumentando el interés de los pequeños agricultores por su cultivo.

La papa que consumimos habitualmente no pertenece a estas variedades nativas, es una papa mejorada, que soporta el cultivo y los herbicidas, resistente al ataque de hongos y que se cultiva en grandes cantidades para nuestro consumo y el industrial, porque ese alimento se transformó en una mercancía¹¹. Para la antropóloga de la alimentación Patricia Aguirre, las dietas del planeta las deciden los directorios de las grandes empresas. Ella indica que los alimentos intervenidos disfrazan su mala calidad, no se parecen a nada, no saben a nada¹². De ahí que la industria alimentaria ha puesto énfasis en fabricar productos con sabores intensos que se supone tienen una base natural, como las papas fritas, o todo tipo de snack, en base al sabor de las papas o almidón de papa modificado, pero en realidad no sabemos qué es lo que encontramos de natural o sintético en esos productos.

¹¹ Para Patricia Aguirre, antropóloga, el alimento al hacerse una mercancía cambia su sentido: “A partir de 1820, *suponte*, cuando la Revolución Industrial entra en la alimentación, los alimentos empiezan a seguir el mismo proceso que cualquier otra mercancía: se estandarizan, se hacen en una escala mayor, se repiten los procesos.”

¹² De acuerdo a Aguirre: “En el siglo XX se empezó a intervenir hasta tal punto en los alimentos, que nos enfrentamos a cosas absolutamente desconocidas. Los transgénicos, el zoológico de lactobacillus, los vehículos de fortificación hacen que haya tanta transformación a nivel molecular que no los podemos entender ni por homologación a esos alimentos. No se parecen a nada. La cuestión es que las virtudes de los transgénicos las descubre el productor, no el consumidor.” Para la antropóloga, un alimento que se transforma en mercancía, pierde su calidad de comida, se transforma en un bien que se produce en grandes volúmenes, sin importar si sirve o no para nutrir al cuerpo.

Fecha de Consulta 28 de febrero de 2018

Disponible en: <http://almagrovevista.com.ar/patricia-aguirre-antropologa-la-alimentacion-las-dietas-del-planeta-las-deciden-los-directorios-250-empresas>

IV. ÉTICA ALIMENTARIA

“Mal Comidos, Enigmas Visuales” es un proceso de creación que se inicia durante el Taller de Análisis y Producción de Obra y continúa en los Talleres de Proyecto I y II, durante el transcurso del Magister en Artes de la Pontificia Universidad Católica de Chile, entre el 2016 y 2017.

Este proceso de creación se fue transformando en una investigación -sin tener esta pretensión- basada en mi propia práctica artística, que efectúa un recorrido desde la experimentación procesual, hasta encontrar distintos dispositivos visuales que hacen posible que el problema instalado en la obra sea visible. Las preocupaciones en el ejercicio artístico no han sido sólo desde el punto de vista formal, es decir, someter a cuestionamientos las materialidades o sus características; sino además, hacer posible que la obra sea capaz de encarnar una problemática.

¿Cómo nos alimentamos?, ¿con qué nos alimentamos?, ¿puedo elegir lo que como? Las respuestas no necesariamente son lo que quisiéramos. Un consumidor responsable decide si quiere comer carne, vegetales o alimentos procesados, es decir, alimentos listos para el consumo que han sido sometidos a algún proceso tecnológico. Si elige vegetales, no puede saber si es un Organismo Genéticamente Modificado (OGM), qué nivel de mejora en el cultivo fue aplicado o qué posible daño puede producir al organismo. Anteriormente había mencionado que los OGM están presentes en innumerables productos alimenticios e industriales sin que nosotros los conozcamos; por ejemplo, la coexistencia entre los cultivos de semilla transgénica y los de apicultura pueden generar la contaminación de la miel con trazas de polen de plantas transgénicas y eso le hace perder su valor comercial. Ya no puede ser exportada a los países europeos porque estos tienen exigentes regulaciones, pero en Chile no existe obligación de rotulado de productos de origen transgénico. (Genomicavegetal.cl, 2018), por lo tanto, consumimos alimentos que tienen la posibilidad de contener transgénicos.

Los problemas alimentarios en nuestro país son, en mi opinión consecuencia de las malas políticas alimentarias y de una ética alimentaria manejada por grupos de interés. Esa ética alimentaria instalada es la preocupación que me impulsa a mantener un compromiso para hacer evidentes las situaciones en relación a la producción de alimentos transgénicos, el rescate del patrimonio de la semilla nativa y las afectaciones que produce el alimento en el cuerpo. Creo necesario manifestar una postura frente a los temas sociales, pues los artistas también somos llamados a dar cuenta de nuestro tiempo. De acuerdo a Herrera S. (2004) “Las artes en general y la música en particular son un espejo social, ellas hacen una relectura de la vida de los pueblos.” (p:3), agrega además, que el arte al ser un hecho socio-cultural influido políticamente, da cuenta de su tiempo, es un comunicador entre el artista y la sociedad; por lo tanto, nosotros los artistas no estamos ajenos a nuestros problemas sociales, de una u otra manera cumplimos un rol social.

Para hacer visible esta problemática he elegido algunas excusas temáticas que me permiten ir mostrando, a través de distintas estrategias visuales el problema del alimento. Algunas de ellas son: el alimento, sus implicancias con el cuerpo y sus afectaciones, las repercusiones de la comida procesada industrialmente y el maíz como alimento simbólico y su producción transgénica. El maíz y la papa los utilizo como tema y como material, no se establece una relación directa en todas las obras, pero hablo del alimento sin necesidad de mostrar alimentos.

Mi obra dialoga con la obra de otros artistas que trabajan el problema alimentario desde distintos lugares, a veces nuestras propuestas coinciden en la temática, otras veces en el problema. Algunos artistas latinoamericanos realizan obras con alimentos de manera directa, evidenciando a través de su utilización problemas ideológicos, sociales o de índole ecológico; otros como material y centro de reflexión artística que les permite activar distintas preocupaciones, como el cuestionamiento del objeto artístico y el rol de la institucionalidad del arte. El artista brasileño Ernesto Neto, a través de grandes instalaciones en galerías, produce espacios artísticos para recorrer y sentir; sus obras

hacen referencia al cuerpo humano, las formas de la piel, formas orgánicas sensoriales como estructura aromática para envolver los sentidos.



Fig.9. Ernesto Neto "El cuerpo que me lleva". Del 14 de febrero al 18 de mayo de 2014. Museo Guggenheim Bilbao. Fotografía recuperada en: <http://espacohumus.com/ernesto-neto/>

Este artista incorpora en sus creaciones un fuerte componente social brasileño, lo que hace que su propuesta tenga identidad latinoamericana. Para la elaboración de sus obras utilizar tejidos a crochet, lanas, instrumentos musicales, frutas y esencias aromáticas. Efectúa una exploración de la articulación formal y simbólica de estos materiales, emplea mallas finas como medias traslúcidas llenas de especias de colores e intensos aromas como el azafrán, el comino, pimienta negra, clavo de olor, entre otras, otorgando un carácter sensorial olfativo a las instalaciones. La obra que aparece en la Fig. 9 crea un mundo aromático que invita a disfrutar con más de un sentido, está compuesta de estos cuerpos tejidos a crochet a partir de lo que él llama células circulares que llena con bolas de plástico, que cuelgan y se pueden recorrer, tocar, habitar, oler. Estos cuerpos, permiten al espectador experimentar con su propia corporeidad, reflexionar a partir del gran volumen al que se enfrenta, sentir los aromas de estos

bultos. Del mismo modo, en “*Mal Comidos, Enigmas Visuales*”, (Fig. 8) las sensaciones que se producen estando dentro de la instalación tienen que ver con todos los sentidos: el color amarillo de los snack de maíz, el aroma, las imágenes que se incorporan al espacio con detalles de los vegetales hacen alusión al cuerpo, todo es una experiencia sensorial que invita al espectador a una especie de degustación visual y sensorial del alimento, que se presenta a través de distintas estrategias formales.

Es necesario aclarar que este proceso de creación inicialmente se titulaba *Mal Comidos*, porque hasta ese momento –primer semestre de 2017- la instalación estaba constituida por elementos que reflexionan en torno al alimento transgénico, la calidad de la comida o las posibles repercusiones en nuestro cuerpo, y las fotografías que completaban la instalación eran imágenes que proponían relaciones ambivalentes entre el vegetal fermentado y la ingesta de comida, evidenciando deliberadamente lo feo como un valor negativo en nuestra elección alimentaria. Fue en ese momento que la reflexión en torno a la imagen fotográfica hizo evidente su importancia, que se completó la propuesta artística y los *Enigmas Visuales* propuestos por los acercamientos a los vegetales que producían un sentido ambivalente entre el cuerpo, las afecciones que puede presentar y la comida, se constituyen en el elemento necesario para que este proyecto creciera.

Las estrategias visuales contenidas en la obra han sido determinadas a partir del ejercicio y la práctica artística; de la mesa de trabajo que presentaba vegetales, pasé a ocupar el muro y reclamarlo como un elemento para la escultura que hasta ese momento no había incorporado; luego de eso, se fue complejizando la manera en que la obra necesitaba ser presentada, no fue suficiente el muro y comencé a practicar maneras de ocupar el piso y entonces el espacio se transformó en un desafío.

4.1 El espacio, un lugar para la experiencia artística

Me parece importante que el espacio de exposición sea el articulador de la experiencia sensorial, que involucre el cuerpo y los sentidos, así el espectador reacciona a las sensaciones que el espacio proporciona. De acuerdo a De Certeau (2007), “El espacio es un cruzamiento de movilidades” (p:129), está animado por las circunstancias, el conjunto de movimientos que ahí se producen, la temporalidad. Para De Certeau la lectura de un espacio se transforma por la acción de las personas, como por ejemplo, una calle como espacio geométrico, con la acción de los caminantes se vuelve un espacio urbano activo y vivo. En el caso de las salas de exposición o las galerías de arte, el espectador es quien hace practicable el espacio, lo habita, le da sentido, lo temporaliza, las obras se activan gracias a la acción de quienes practican la experiencia sensorial de recorrerlas. En la obra me adueño del espacio, lo veo como un lugar practicado para sentir y reflexionar en torno al alimento, me despego de los convencionalismos del plinto y del marco para exponer y presentar obra.



Fig.10. *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Alfombra de nachos (snack de maíz) 70 x 180 cm. Fotografías de 30 x 40 cm cada una. Detalle de fotografías. 2016. Pontificia Universidad Católica de Chile.

En *Mal Comidos, Enigmas Visuales* (Fig. 10), el piso es invadido por una alfombra de nachos (snack de maíz) que cubren un sector de la sala, en el muro están instaladas nueve fotografías con detalles de los vegetales, imágenes que sugieren relaciones corporales. Este proceso de creación va descubriendo nuevas maneras de hacerse visible,

requiriendo otros formatos, buscando estrategias formales como las fotografías en gran tamaño o en miniaturas (retículas), imágenes multimedia, o que los mismos materiales den cuenta de la ocupación del espacio con organizaciones rizomáticas, es decir, como varias raíces en diferentes direcciones sin necesidad de juntarse, que invaden y envuelven la superficie.

Cuando incorporé la papa como material de trabajo comencé investigando las posibilidades que puede brindar, tratando de entender su lógica, y fue así que me pareció pertinente en una de las instalaciones, presentarlas basadas en la distribución de los rizomas, envueltas en arpillera, lo cual es común en su venta, y simulando ese crecimiento con hilos de cáñamo desordenado (Fig. 11). El espacio fue ocupado por las formas rizomáticas que salían de las papas envueltas, el muro ya era parte activa del proceso, no como soporte neutro para colgar una obra, sino como elemento fundamental con todas sus características, como el color, la rugosidad de la superficie, los agujeros y las grietas. Todas esas características normalmente entendidas como negativas, se convirtieron en aportes importantes para ser parte de la obra.



Fig. 11 Detalle instalación. Papa envuelta en arpillera, con hilos de cáñamo adheridas al muro.

Al envolverlas en esta arpillera pasaron algunos días y las papas comenzaron a brotar, lo que acentuó la modificación que el tiempo proporciona a la obra, sus brotes se entremezclaron con los hilos de cáñamo, lo orgánico del material va produciendo otros modos de significación en una papa que antes era sólo un tubérculo, pero ahora estaba formando parte de un conjunto orgánico de elementos.

Entender la importancia que el espacio de exposición posee me permite ampliar el horizonte creador, “En la experiencia del arte tiene lugar un peculiar intercambio; yo le presto mis emociones y asociaciones al espacio y el espacio me presta su aura, que atrae y emancipa mis percepciones e ideas.” (Pallasmaa, J. 2005:11), ese espacio no es un espacio vacío o quieto, se completa con la presencia y la coexistencia de obras que se relacionan y dialogan entre sí.

Mal Comidos, Enigmas Visuales, hace evidente nuestra intención en las elecciones alimentarias, por ejemplo, los alimentos que han sido modificados o mejorados tienen mejor apariencia, las papas que compramos en el supermercado se ven lustrosas, brillantes y el maíz pequeño que habitualmente consumimos es perfecto en tamaño y ordenación de sus granos. La instalación con las formas rizomáticas es lo opuesto a ese orden perfecto, es un desequilibrio visual, es un orden aleatorio, como las raíces de las papas que buscan su camino dentro de la tierra, se acomodan como quieren. El espacio del muro para la instalación ocupado por esta distribución rizomática hace evidente un orden dado por la naturaleza que el hombre intenta controlar a partir de la intervención a las semillas y plantas. Este espacio incorporado al proceso de obra, amplía las posibilidades de presentación de los elementos constitutivos de la obra, hace crecer la presentación, no la limita a soportes rígidos como un plinto; el espacio es un elemento que aporta a la instalación desde todas sus posibilidades, positivas y negativas.

V. LA IMAGEN AMBIGUA

En la actualidad la apariencia es uno de los principales elementos que determina la elección alimentaria, estamos rodeados de colores, formas y texturas en los alimentos que vemos en ferias y supermercados y nuestra inclinación de consumo depende principalmente de los estímulos visuales que nos rodean. Así también lo ha entendido la industria alimentaria, poniendo a disposición de empresas consultoras grandes sumas de dinero para realizar estudios de mercado y *focus group*, con el objetivo de preparar campañas publicitarias dirigidas al mercado del alimento.

Del mismo modo, podemos comprobar que la industria alimentaria ha modificado algunos productos influenciados por el mercado; por ejemplo, los jugos saborizados: si la etiqueta indica que es de piña, nosotros asociamos inmediatamente el color amarillo pálido, el sabor dulce de la piña y un aroma en particular, pero el producto que bebemos no tiene ninguna relación con el jugo natural de piña. Del mismo modo, los colores ya están relacionados con frutas, el color naranja con las naranjas, el rojo con las frutillas, el verde con manzanas, etc., la industria conoce nuestros gustos y en base a eso modifica los sabores. De hecho, el sabor actualmente se asocia a un aroma, el chocolate con un color café y un sabor dulce, cuando en realidad el chocolate o masa de cacao se puede comer salado.

Pero la idea es que el consumidor compre a partir de los estímulos sensoriales que los alimentos nos proporcionan. El mercado alimentario sabe que todos los sentidos pueden aportar a la primera impresión de un alimento y en conjunto determinan cuán agradable o desagradable es la experiencia; el aroma, el sabor, el color y el gusto en conjunto forman las propiedades organolépticas responsables de ese proceso. Por ejemplo, para Navidad las vitrinas se llenan de colores dorados, rojos y verdes, la posición de los productos más consumidos es puesta a la altura de la vista en las estanterías, música navideña, aroma a pan de pascua, etc.; no nos damos cuenta de la influencia de los sentidos a la hora de determinar lo que adquirimos. Por lo tanto,

actualmente la apariencia de un producto la asociaremos a una experiencia agradable, placentera y positiva. Si observamos la Fig. 12, vemos que su aspecto nos produce repulsión o al menos una distancia, la apariencia de ese vegetal no nos inducirá a comprarlo, entendemos entonces que la primera impresión que tenemos de un producto alimentario nos produce múltiples sensaciones, positivas o negativas y nuestra manera de elegir se condiciona por ese factor.

Cuando elegimos un vegetal –cuyo origen no cuestionamos- buscamos en una feria o supermercado el que a nuestro juicio se ve como “el mejor”, y para un consumidor responsable “el mejor” es el que tiene las características visuales adecuadas o que nos garantiza una procedencia orgánica (aunque muchas veces no entendemos el concepto); con una engañosa experiencia visual, elegimos por color, brillo, buen tono, turgencia, aroma agradable y sin imperfecciones, porque entendemos que lo que se ve mejor, es mejor. Estos mismos criterios utiliza el mercado alimentario para mejorar el cultivo de vegetales y fabricar alimentos procesados.

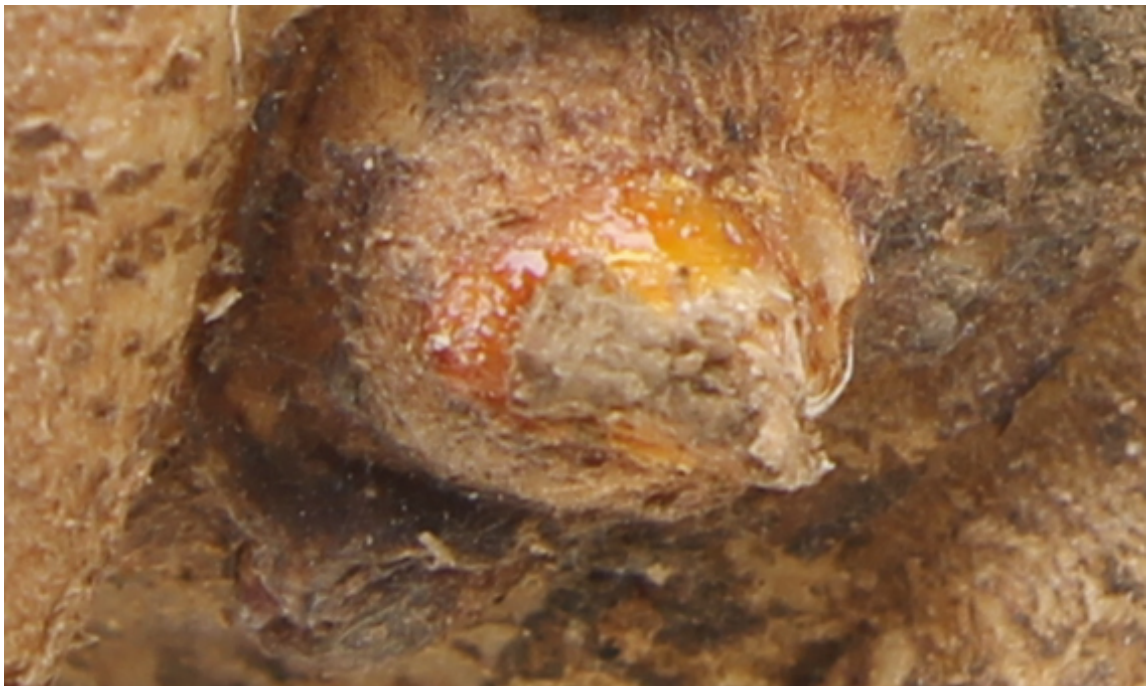


Fig 12 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Detalle fotografía de la superficie de una papa nativa de Chiloé. 2017.

La elección de un vegetal por su apariencia determina que lo feo es negativo. Umberto Eco (2013) en su libro *Historia de la Fealdad*, plantea una comparación entre lo bello y lo feo indicando que nosotros adjudicamos a lo bello siempre calificativos con cualidades de apreciación, mientras que lo feo tiene una connotación negativa, de disgusto, violencia y repulsión; entonces entendemos la fealdad como algo moral. Además, el concepto de belleza o fealdad dependerá de la época y de las distintas culturas. Eco propone que “A menudo la atribución de belleza o de fealdad se ha hecho atendiendo no a criterios estéticos, sino a criterios políticos y sociales.”(p:12) Entonces, cuando elegimos un alimento tenemos estos criterios instalados, el vegetal que se ve más sano, con mejor color, con la piel lisa, los granos parejos en el caso del maíz, sin rastros de tierra en el caso de las papas, sin imperfecciones y casi no determinamos su origen.

De acuerdo a lo anterior, si la belleza y la fealdad son condicionantes a la hora de elegir lo que comemos, con estos antecedentes asumo algunas estrategias formales para definir los dispositivos que harán visible la problemática de mi obra. Uno de estos dispositivos utilizados es la imagen fotográfica, imagen que dialoga con los demás elementos en las instalaciones, que está mediada por un soporte material y permite visibilizar un momento del referente, un fotograma que se pone a disposición del público para ser visto.

Pero estas imágenes que presentan las fotografías proponen una relación ambivalente con el referente, el que se oculta bajo la mirada de un lente macro. Esta estrategia visual abre la lectura de la imagen a una relación con superficies corporales, abultadas, hinchadas, confusas. Del mismo modo, la relación corporal que la imagen macro permite, se introduce en la intimidad del material, en este caso el maíz o la papa, y va mostrando de a poco, por fragmentos, divididas, entrecortadas o desmembradas partes del cuerpo del referente.

Me parece pertinente dividir en dos partes el análisis de la imagen que está contenida en mi obra; en un primer subcapítulo el tratamiento de la imagen fotográfica y

cómo esta se ha ido transformando en un dispositivo fundamental para construir mi obra, y en el segundo subcapítulo desarrollaré la relación de la imagen y el cuerpo, ya que cada vez ha ido tomando más relevancia a partir de las estrategias visuales que presento en mi obra.

5.1 El enigma fotográfico

Comencé a fotografiar todo lo que hacía a modo de registro: el proceso dentro del taller, la evolución de las experimentaciones con vegetales, los colores que iban cambiando, la descomposición, los bocetos que resultaban de estos trabajos, en general, todo. Este registro fotográfico formaba parte de mi archivo de taller, daba identidad a los objetos fotografiados, devolvía la realidad al vegetal que ya estaba dentro del tarro de basura y me permitía revisar los procesos de experimentación.

La fotografía en mi taller tuvo carácter de documento, información y conocimiento, material de apoyo para la investigación pero en algún momento, el avance de mi trabajo me obligó a tener otra mirada frente a un material que no solamente ocupaba un lugar, sino que además me estaba mostrando una imagen que estaba pasando por alto.

Es bien sabido que con la Revolución Industrial surgen varias invenciones, entre ellas la fotografía, que inicialmente estaba relegada al ámbito del registro, archivo y evidencia para investigaciones. Con el tiempo el consumo de la fotografía fue creciendo, de acuerdo a Kossoy (2001) en el libro *Fotografía e Historia* “La enorme aceptación que tuvo la fotografía, notablemente a partir de la década del 60, propició el surgimiento de verdaderos imperios industriales y comerciales” (p:21). La sociedad fue documentada por una cámara, los paisajes registrados, el hombre pudo conocer otras realidades a través de un soporte material, el mundo se tornó un poco más familiar por la cercanía que produce ir viendo otros lugares. Este tiempo era el inicio de una nueva forma de conocer lo real a partir de la información visual que la imagen proporciona de otros lugares (Kossoy, 2001: 22), hay que agregar además que la fotografía propició inusitadas posibilidades a la creación artística, ampliando el horizonte del arte.

A modo de ejemplo: en el ámbito de la historia y los derechos humanos, el rol que juega la fotografía como testimonio y denuncia es fundamental para dar a conocer las

atrocidades cometidas por agentes del estado en contra de civiles, es la expresión de la verdad, un arma temible, incuestionable frente a la manipulación, contribuyendo a preservar la memoria visual de países que han sufrido innumerables transformaciones. Pero la fotografía también es un “...intrigante documento visual, cuyo contenido es al mismo tiempo revelador de informaciones y detonador de emociones.” (Kossoy, 2001: 23), preserva la imagen reflejo de su referente que despierta sentimientos, sensaciones, odios, nostalgias, evoca otros lugares.

Detonar emociones, despertar sentimientos frente a la imagen fotográfica, es parte de los objetivos al utilizar la fotografía como componente importante en mis instalaciones; además, este proyecto artístico me ha permitido cuestionar el sentido de la verdad y la realidad en la fotografía actual y cómo puedo hacer uso de esos elementos para construir mi obra.

Inicialmente el trabajo de experimentación que realicé hasta llegar a la elección de dos vegetales, estaba constituido por limones, zanahorias, pepinos, zapallos, pimientos morrones, choclos y, finalmente, papas. Todos han sido fotografiados en algún momento de su manipulación. Cortar, amarrar, moler, picar, clavar, envolver, son algunas de las acciones ejecutadas, que han sido registradas por mi cámara fotográfica digital. Para asumir la fotografía como parte importante de mi instalación debía entender cómo funciona la imagen fotográfica actual, cuándo deja la fotografía de ser creíble, cómo se diferencia la verdad de la realidad dentro de la fotografía.

En la actualidad, la fotografía se ha vuelto ubicua¹³, acontecimiento y registro fotográfico se funden, la evolución tecnológica nos ha llevado a lo instantáneo, al placer del momento, permitiendo eliminar lo que no nos agrada. El sentido de fotografiar todo

¹³ Lo ubicuo se refiere a la fotografía que está en todos lados a la vez, en los computadores y de manera virtual, puede ser desechada en cualquier momento y también recuperada, la fotografía ha perdido su cualidad de imagen única. Este sentido de lo ubicuo ha hecho que mis fotografías no necesiten de una única toma, que se eliminen, que lo fotografiado pueda repetirse muchas veces, que no sean objetos únicos.

es para mostrar todo, como lo indica Fontcuberta (2010) en su libro *La Cámara de Pandora*, actualmente “Nos encontramos pues frente a la necesidad de confirmar la realidad y dilatar la experiencia” (p: 30); dilatar esa experiencia que se queda atrapada en una fotografía, para ser contemplada, revivida y apreciada por todos. Las redes sociales nos han permitido y ofrecido un mundo de imágenes fotográficas que se introducen en la privacidad del fotografiado, confirman su realidad y permiten hacernos partícipes de esas experiencias, vidas y acontecimientos. Consumimos las imágenes, el sentido es usar y tirar, o fotografiar y eliminar.

Este sentido de la imagen fotográfica desechable me ha posibilitado contar con innumerables tomas de mis trabajos de taller para encontrar la que mejor representa lo que quiero proponer, elegir el corte o sección a fotografiar, el mejor acercamiento para que el resultado sea intrigante, que despierte y evoque otras lecturas.



Fig 13 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Detalle fotografía de la superficie de un choclo descompuesto. 2017.

Cuando elijo una coronta de choclo para fotografiar, busco el detalle de su coronta abierta sin granos, ya seca, con color oxidado, que evidencie el paso del tiempo a partir de la formación de hongos, como se ve en la Fig. 13. El resultado es un cuerpo totalmente distinto del inicial, un cuerpo fotografiado que evoca encías, dientes amarillos, sucios, carne o un pedazo de piel abierta con llagas, donde los granos de maíz se asemejan a una corrida de dientes en mal estado.

La fotografía tradicional, o también llamada cámara argéntica, se asumía con los valores de registro, verdad, memoria, archivo e identidad, teniendo como superficie de inscripción el papel o un material equivalente y por eso ocupaba un lugar: álbum, marco o un cajón. Para Fontcuberta (2010) toda sociedad necesita una imagen a su semejanza, la materialidad de la fotografía argéntica atañe al universo de la química, al desarrollo industrial, del acero, el ferrocarril, a la expansión colonial, etc., en cambio la fotografía digital es el resultado de una sociedad que privilegia la información como mercancía y se orienta a lo virtual a pesar de haber heredado los valores de la fotografía tradicional (p:12). La superficie de inscripción de la fotografía digital es la pantalla, por lo tanto, ya no es imprescindible que exista físicamente en papel u otro material; la imagen es una imagen sin lugar, desterritorializada, puede estar en todas partes o en ninguna.

En este proceso de desmaterialización fotográfica, la imagen fotográfica no tiene origen ni lugar, el soporte digital permite retoques, modificaciones, fragmentaciones, procesos; el computador ha relegado en importancia a la función de la cámara, la huella luminosa captada por la cámara tradicional es reemplazada por la casualidad en la captación de la imagen digital. “Sistemas de síntesis digital fotorrealistas han suplido la noción de huella por un registro sin huella que se pierde en una espiral de mutaciones” (Fontcuberta, 2010:13), pero también este proceso digital ha permitido la liberación de la imagen, su disseminación, su exposición al mundo.

Las imágenes fotográficas contenidas en *Mal Comidos, Enigmas Visuales* están realizadas por un sistema digital, lo que lleva consigo toda esta carga tecnológica de

manipulación y construcción de la imagen. Ya no es la huella luminosa lo que interesa para mi obra en la imagen, sino más bien, el detalle del referente modificado por un sistema tecnológico. Para Foncuberta (2010) las imágenes fotográficas analógicas contenían la idea de identidad, archivo, verdad y realidad. En una fotografía analógica la memoria le da identidad y la identidad los hace reales (p:27); esta realidad hoy en día está cuestionada por la mediación que implica el formato digital, la decisión del ojo que mira y las ideologías detrás de quienes construyen realidades con la imagen fotográfica.

La imagen fotográfica es manipulada desde en el momento en que decido cuál es el segmento a fotografiar, luego al procesarla en el computador con un programa de edición de imágenes que permite cambiar tonos, mejorar la luz, enfocar y recortar el segmento más adecuado para ser mostrado. Una papa del sur del país parece un bulto, una protuberancia, un furúnculo en el cuerpo, un absceso en la carne, gracias al uso de programas como Photoshop e Illustrator, como se ve en la Figura 14.



Fig 14 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Detalle fotografía de la superficie de una papa nativa de Chiloé. 2017.

No es sólo la decisión de qué fotografiar, sino además, con qué se identifica el fotógrafo cuando elige un objetivo. Quien realiza la toma decide de acuerdo a su experiencia, recorta un pedazo de tiempo en ella, congela el instante. John Berger (2015), plantea que las fotografías han sido arrancadas de una continuidad, son ambiguas por esa naturaleza, esa discontinuidad produce ambigüedad. La imagen fotográfica, al utilizarse junto a palabras produce certezas, incluso afirmaciones, Berger indica que “La fotografía, irrefutable en cuanto a evidencia, pero débil en significado, cobra significación mediante palabras.”(2015: 86, 87), entonces una imagen se complementa con un texto, con un título que de certeza de su referente. Esto tiene sentido para las fotografías documentales, que cumplen una función de archivo o que son utilizadas en la prensa; para que el público pueda contextualizar el relato se acompañan con una imagen, para que las fotografías históricas puedan determinar el momento del cual fueron testigo, es importante un texto que lo afirme, no sólo la construcción de la fotografía en un lugar que pueda tener elementos que hablen de la época.

Lo anterior se distancia de la imagen fotográfica que *Mal Comidos, Enigmas Visuales* contiene, pues la función de la fotografía en la obra no pretende ser documental, ni parte de un archivo, ni menos una imagen que pueda ser leída desde la antropología, -a pesar de utilizar alimentos patrimoniales- no es ese el fin. Por lo tanto, las afirmaciones que Berger presenta describen ese otro tipo de fotografía que testimonia evidencia, que puede ser una realidad para algunos y una verdad cuestionada, para otros. Sin embargo, lo interesante de la visión de la fotografía que presenta Berger, es el sentido de verdad que propone y el enigma de las apariencias.

Creer que lo que uno ve a través del lente es igual a la experiencia de otro, es pretender imponer una verdad total, confundir niveles muy diferentes de verdad. La fotografía nos suministra información, a veces insuficiente para entender frente a qué nos encontramos; por ejemplo, la fotografía de pasaporte es un índice, una evidencia de que lo fotografiado es real, pero no necesariamente muestra una verdad, porque cada uno

tiene una visión de su propia verdad, de su propia imagen, por lo tanto, esta fotografía de pasaporte sólo indica que este hecho sucedió, que esa persona posó para la cámara y que fue tomada en un momento de tiempo determinado, en un instante, eso lo hace real, poder decir, ¡este hecho sucedió!, pero las versiones de la verdad son múltiples. Por ejemplo, cada uno tiene una imagen mental del mejor retrato, la que nos hace justicia, que nos hace el mejor favor; con las cámaras de celulares podemos realizar infinitas tomas y desechar las que no queremos, cada una de ellas presenta una verdad distinta, en algunas me veré más arrugada, esa la desecho, en otras muy pálida, esa también..., me gustará la que me muestre con una actitud exitosa, tal vez...

¿Pero cómo se construye la imagen fotográfica en mi obra? A partir del enigma de las apariencias voy presentando partes de verdad, cortes, trozos, acercamientos, los cuales van produciendo ambigüedad. Estas imágenes producen distintas apariencias; para Berger (2015) las apariencias en estructura y crecimiento establecen afinidades visuales, un trozo de roca puede parecer una montaña, las nueces pueden parecer partes del cerebro, visualmente hacen referencia unos a otros (p:102), las apariencias son coherentes en el interior de nuestra mente como percepciones. “La visión de cualquier cosa o suceso aislado, entraña la visión de otras cosas o sucesos. Reconocer una apariencia requiere el recuerdo de otras apariencias.” (Berger: 103) Es por esto que cuando recorto un fragmento de imagen y es presentado como una totalidad, tiene otra apariencia, establece otras afinidades; una sección de piel de una papa al ser presentada sin su referente, establece otras conexiones visuales.

A medida que la investigación de mi obra avanza, las fotografías van sugiriendo otros lugares, voy buscando segmentos que produzcan incertidumbre, que no puedan ser reconocidos a primera vista, que atraigan por su textura y relaciones con otros cuerpos. El referente se va ocultando y transformando, se viste con la piel de otro, parece otro.

La imagen del referente se pone en crisis, pues es real, pero no es verdadera, está en lugar de otro, como si fuera piel, pero otra piel, no piel de papa, como si fuera un

cuerpo, un bulto, tal vez humano. Se establecen afinidades visuales a partir de un poco de información que entrega esta imagen, que fue manipulada por la tecnología, que presenta un suceso, un instante de tiempo, pero que sólo puede constatar que fue fotografiada, no qué es lo que aparenta. Las apariencias revelan semejanzas, analogías, antipatías, es posible relacionar la piel de papa con la piel humana lacerada o, tal vez una coronta de choclos seca con la herida que deja una muela al ser extraída. Estas imágenes no se pueden relacionar con su referente pues han sido fragmentadas, recortadas, modificadas con la finalidad de ampliar las relaciones visuales que se puedan extraer de ellas. En las Figs. 15 y 16 no tenemos certeza si vemos un cuerpo vegetal o animal, se confunden las superficies, produciendo otras lecturas, que se irán completando con nuestros recuerdos o experiencias.



Fig. 15 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Detalle fotografía de la superficie de una papa nativa del sector andino de Perú. 2017.

En *Mal Comidos, Enigmas Visuales* las imágenes utilizadas para hacer visible la temática, ocultan el referente, permiten confundir, hacer creer que se está ante una imagen de un cuerpo, que podría ser el propio cuerpo. Esta ambivalencia entre imagen y

cuerpo se construye porque la fotografía sólo presenta un espacio del tiempo, se detiene, lo congela. La imagen macro que se introduce en la intimidad del material -en este caso, el choclo o la papa- como estrategia para ir mostrando de a poco el referente, por partes, segmentado, entrecortado o desmembrado y permite así relacionar esa pequeña parte con una identidad corporal. Roland Barthes (2006) en su libro *La Cámara Lúcida* propone que la fotografía lleva siempre el referente consigo, aunque no lo reconozcamos a primera vista, que la fotografía tiene como función señalar, ¡esto es!, no determinar lo verdadero en ella (p: 29), por lo tanto, las imágenes contenidas en mi obra presentan ese carácter de lo que es, de evidencia, no de verdad.



Fig. 16 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Detalle fotografía de la superficie de una papa nativa de Chiloé con una semana de brote. 2017.

Fontcuberta (1997) plantea que “Toda fotografía es una ficción que se presenta como verdadera. Contra lo que nos han inculcado, contra lo que solemos pensar, la fotografía miente siempre, miente por instinto, miente porque su naturaleza no le permite hacer otra cosa.” (p:15), es el ojo del fotógrafo el que decide qué momento captar, qué plano, qué lugar, cuál ángulo, etc., entonces como diría Fontcuberta, es el

fotógrafo quien sabe mentir bien la verdad. Esta verdad es la que se disfraza con el ángulo macro que yo decido utilizar, con el recorte y la edición de la imagen, para ocultar su procedencia, entonces sólo es reconocible la idea de que ¡esto es!, o ¡esto fue! y no confirma la idea de si lo fotografiado es verdadero o no.

La imagen fotográfica se complementa con los demás elementos de mi trabajo artístico, dialoga, se relaciona en todos los aspectos formales, va creciendo en la búsqueda y la forma de abordar el referente, pero no pretende ser una imagen fotográfica técnicamente acabada, con el lenguaje que un fotógrafo profesional tendría; sino más bien, tiene la intención de hablar desde el lenguaje del arte, desde la mirada curiosa de una artista visual que encuentra la belleza en la superficie de un vegetal patrimonial que brota y se pudre, que alude a lo corporal y, con su propio lenguaje visual, es posible dar cuenta de una realidad, mostrarla al público y presentar una postura frente a la ética alimentaria que asume nuestro país.

5.2 El cuerpo.

A medida que *Mal Comidos, Enigmas Visuales* avanza, las relaciones corporales a las que aluden las estrategias visuales van creciendo: desde la imagen fotográfica que muestra una parte del referente e induce a creer que se está frente a algo totalmente distinto, hasta la presentación de las papas que, al ir brotando producto de ser enterradas, se relacionan cada vez más al bulto corporal.

¿Pero, por qué lo feo nos atrae en las imágenes fotográficas que están en la instalación?, ¿por qué nos gusta contemplar esas imágenes que nos evocan lo corporal, a un punto de asimilar esa parte de cuerpo como si estuviera enferma, pudriéndose, carcomida? La imagen confronta la obra con lo real y lo social, nos presenta un otro, alejado de su cuerpo, con otra piel, que evoca un cuerpo envuelto, que desborda sus límites, deforme, con una fealdad abyecta, moral, que atrae. Contemplamos a otro en esa imagen, ese otro que es feo, pero que queremos seguir mirando, hasta encontrar el límite de esa fealdad, para alejarnos de él, de ese cuerpo que no queremos que sea parecido al nuestro, esa imagen de cuerpo bulto, carne, encías, grasas, nos permite reflexionar en cuanto a nuestra propia corporeidad, cómo está compuesto nuestro cuerpo, cómo funciona, de qué se alimenta.

Cuando las imágenes que vemos nos confunden evocando cuerpos, los relacionamos con un bulto, con protuberancias, con masas no definidas, esa ambigüedad inicial la despejamos al invocar en nuestros recuerdos algo que complete las imágenes y eso nos tranquiliza de alguna manera. Las papas tienen mucha semejanza con el cuerpo, al ser reunidas en un saco de arpillera o de plástico, lo que vemos es un bulto que algún trabajador debe cargar en la feria, podemos intuir que ese bulto, o ese saco con protuberancias puede llevar algo vivo o muerto dentro, como cuando en el campo se llevan animales dentro de los sacos. El soporte que contiene las papas tiene su propia carga significativa, por lo que no es raro que un saco nos recuerde el traslado de un bulto.

Al realizar la acción de envolver las papa y amarrarlas con hilo de bolsa, lo que estoy haciendo es apropiarme de un elemento de la naturaleza y devolverlo para que cumpla su ciclo natural, pero forzado por la mano del hombre, en un gesto similar a lo que realiza la industria alimentaria con las papas: las siembra, aplica fertilizantes artificiales, mejora la especie, las cosecha, las lava para que pierdan todo rastro de pertenencia a la tierra y las procesa moliéndolas, agregando saborizantes y acentuando el color, para fabricar productos que en su etiquetado dice que son fabricados con papa natural. Esa manera de forzar su destino alimentario es similar al proceso que se observa en las Figuras: 17, 18 y 19, en las cuales el envoltorio o mortaja las obliga a crecer apretadas y la naturaleza las ayuda a romper ese proceso y atravesar la tela de algodón que las envuelve. Dentro de un par de semanas ya se habrán librado de buena parte de la mortaja, exponiendo sus raíces a la tierra, en un ciclo de permanente cambio que finalizará en su descomposición, como la vida misma.



Fig. 17 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Papa nativa de Chiloé envuelta en tela de algodón, con tres semanas de brote. 2017.



Fig. 18 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Papa nativa de Chiloé envuelta en tela de algodón, con cinco semanas de brote. 2017.



Fig. 19 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Papa nativa de Chiloé envuelta en tela de algodón, con dos meses de brote. 2017.

Pero la papa tiene vida propia y este acto de amortajarlas no dura mucho, su proceso natural es más fuerte, los brotes rompen la mortaja, los jugos que produce al crecer manchan la tela y me indican que su huella es más poderosa que mi ejercicio de modelarlas. Incorporo el tiempo como elemento modificador de la obra, en el caso de la papa, cómo va cambiando, a partir de una papa envuelta, enterrada y luego desenterrada para ser expuesta como un objeto arqueológico. Eso refuerza la importancia del vegetal como alimento simbólico, ritual y patrimonial.

Este ritual de envolver, enterrar, dejar crecer y desenterrar es tan importante como recuperar un objeto valioso que se arranca a la tierra para mirarlo y se ve reforzado al introducir en mi obra la imagen multimedia. Sin ella, no podría revivir el proceso, mostrar paso a paso cómo se devela la forma, cómo se evidencia este crecimiento que generalmente está oculto en la tierra. Además, el hecho de reproducir la imagen multimedia sobre las telas manchadas, porque han envuelto las papas brotadas, refuerza más esta idea de huella y hallazgo, de objeto patrimonial arqueológico. El hallazgo, esa idea de lo arqueológico, el sentido del objeto recuperado, desenterrado es similar a lo que sucede con la siembra y cosecha de las papas.

Los lugares por los que este proceso de obra ha transitado, han sido variados; por una parte se ha constituido en una instalación que responde a problemas del uso del espacio y la composición; por otro lado, pone en cuestión la permanencia de la obra de arte y la incorporación de materiales poco convencionales para mi formación académica. Además, ha sido capaz de visibilizar una problemática en torno a mis ideales y posturas de vida. Pero en ese sentido, es necesario mencionar que los hallazgos en el material utilizado me han conducido a necesitar incorporar otros conceptos que no estaban considerados para este proceso, los cuales circulan entre los mundos antropológicos y arqueológicos. La papa se ha transformado en la evidencia más absoluta del proceso de permanencia de una obra, cuando la transformo en un objeto amortajado, su propio proceso se hace semejante al de nuestro cuerpo, el que también se revela en contra de sus ataduras y mortajas. El ciclo de la papa, a partir de la siembra, crecimiento y

cosecha, es el mismo ciclo de nuestra vida: este material noble, patrimonial y arqueológico, da vida al alimentarnos y se da vida al romper las mortajas y generar sus raíces.

El tiempo se ha convertido en un factor decisivo para el desarrollo del proceso de obra. Este trabajo confirma la opción por realizar obras efímeras que responden al proceso de vida y muerte, más allá de un ciclo natural. El tiempo al que me refiero no es un tiempo de espera, sino a un tiempo de transformación, de permanente cambio, por lo mismo es indispensable el uso del registro fotográfico y las grabaciones de video. Y las imágenes multimedia que se proyectan sobre las telas que amortajaron las papas, son un bucle que intenta retroalimentar el proceso, es una manera de poner en valor el acto sencillo de desenvolver las papas sacadas de la tierra, de ritualizar el proceso de recordar y reafirmar el ciclo de vida y el hallazgo. (Fig.20)

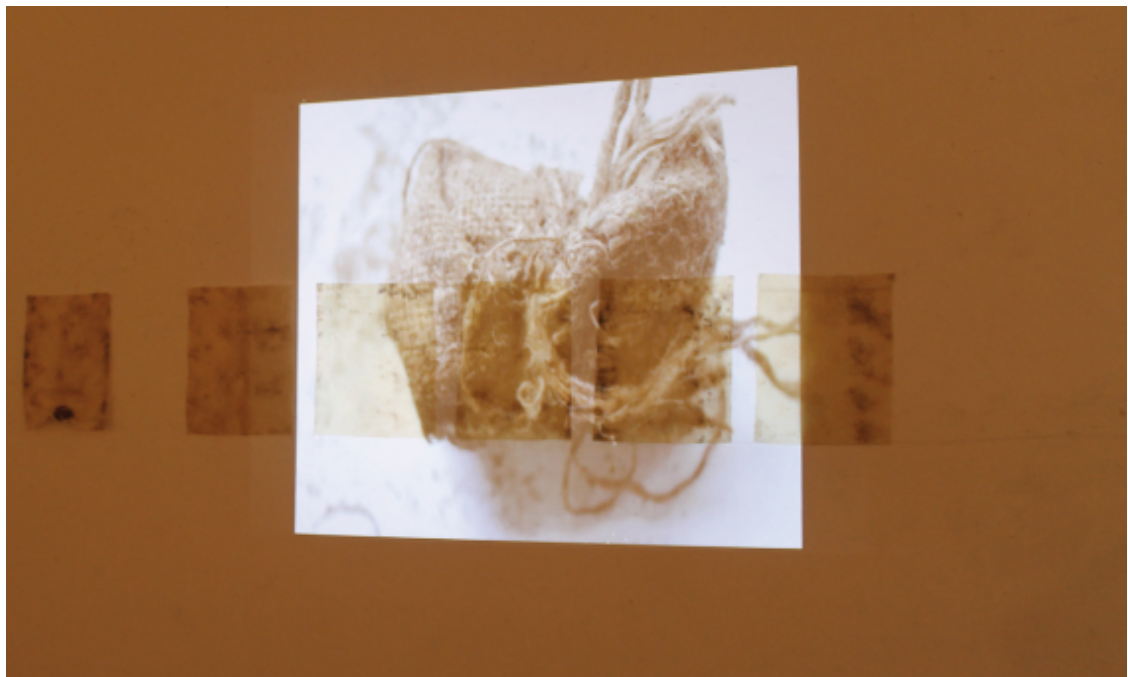


Fig. 20 Telas de algodón en las que se envolvieron las papas nativas de Chiloé, con tres semanas de brote. Se reproduce sobre ellas el video que muestra las papas envueltas en arpillera y el proceso de desenvoltura. Parte de la instalación final del proceso de obra. 2017. Pontificia Universidad Católica de Chile.



Fig. 21 *Mal Comidos, Enigmas Visuales*. Instalación final. 2017.

Fig. 22 Fotografías de 50 x 50 cm, papas envueltas en tela de algodón y arpillera, video del proceso de obra.
Pontificia Universidad Católica de Chile.

VI. CONCLUSIONES

Mal Comidos, Enigmas Visuales es el título de un proceso de creación que comienza con preguntas surgidas a partir de la labor artística se fue transformando en una investigación -sin tener inicialmente esta intención- basada en mi propia práctica artística, y efectúa un recorrido desde la experimentación procesual, hasta encontrar distintos dispositivos visuales que hacen posible que el problema instalado en la obra sea visible.

No espero que este proceso de creación sea un claro ejemplo de una investigación a partir de la práctica artística, concepto nuevo para mí, pero creo que ha ido por ese camino. Reconozco que en el tema de la investigación y la generación de conocimientos por y para las artes, existe una cantidad de miradas, las cuales debo revisar y analizar, pero este proceso de obra se ha ido modificando a medida que las reflexiones en torno a su avance lo han necesitado. Agrego además, que este proceso de obra ha generado avances significativos en mi manera de entender las artes visuales contemporáneas.

Durante el proceso experimental de carácter procesual, tuve la oportunidad de poner en cuestionamiento los conceptos aprendidos en relación a la escultura, confrontarlos con el ejercicio procesual y dejar que el material mostrara sus propios lenguajes, asumir el proceso como un elemento importante en la labor artística y no solamente tener la vista puesta en el resultado de una obra, sino aprender de los procesos. La noción de incertidumbre, el quiebre, el cuestionamiento frente a los dominios de la escultura, me permitieron levantar nuevas ideas, arriesgarme a mirar las artes entendiendo que los paradigmas que la rodean se han modificado.

Incorporar el tiempo como un elemento modificador del proceso de obra fue fundamental, entender sus alcances, cuestionar la permanencia de la obra como un objeto de museo, aprender que el paso del tiempo por los objetos-vegetales, no es un

tiempo detenido, sino más bien un tiempo abierto, en el que la espera afecta la obra, la descompone, la fermenta, la modifica, produciendo nuevas formas, colores y tensiones.

Además, entender el tiempo como factor modificador de nuestro propio proceso de vida, es un tema que se ha ido instalando con el proceso que las papas han ido mostrando, la muerte esta presente, lo efímero, lo pasajero, son conceptos en los que será necesario indagar.

Este trabajo confirma la opción por realizar obras efímeras que responden al proceso de vida y muerte, más allá de un ciclo natural. Entender la muerte como el proceso renovador de la vida, no como el límite. El cuerpo humano sufre de la misma manera que los cuerpos de los vegetales con los que trabajo, la semejanza es evidente, los que nos hace imaginar por ejemplo, que nuestros cuerpos podrían haber sido creados con masa de maíz amarillo.

Durante el proceso de creación de *Mal Comidos, Enigmas Visuales*, fui despejando la problemática que está detrás de este ejercicio artístico. Y para hacer visible esta problemática elegí algunas excusas temáticas para ir mostrando, a través de distintas estrategias visuales, el problema del alimento. Tema y problema, siempre fueron un conflicto, ahora entiendo que los problemas son ideas, y los temas son las capas visibles y concretas, la obra encarna el problema. El maíz y la papa los utilizo como tema y como material, no se establece una relación directa en todas las obras, pero hablo del alimento sin necesidad de mostrar alimentos.

En el caso de las imágenes se produce un proceso de descubrimiento en que la fotografía pasa de ser un material de archivo o documento a formar parte de la obra como dispositivo visual. La fotografía propone una relación ambivalente con el referente, el que se oculta bajo la mirada de un lente macro. Esta estrategia visual abre la lectura de la imagen a una relación con superficies corporales, abultadas, hinchadas, confusas. La fotografía me proporciona el Enigma Visual necesario para confrontar al

espectador con su propio cuerpo, abre la lectura de la imagen, busca otras relaciones más allá del referente.

La papa como material y tema me ha permitido profundizar en conceptos nuevos, la relación corporal que evoca el bulto, la protuberancia y la masa del tubérculo, hacen alusión a nuestro propio cuerpo o nuestro propio bulto corporal. Además, su condición orgánica favorece su permanente cambio, permitiendo conocer el tubérculo en diferentes estados, cada uno de los cuales nos entrega aportes distintos para trabajar en él. El ejercicio de envolver la papa, amarrarla, enterrarla y desenterrarla, es una nueva arista en mi proceso de creación, abre lecturas hacia conceptos de otras disciplinas a las que acudo para continuar mi investigación.

Mal Comidos, Enigmas Visuales es un ejercicio artístico en torno a un problema alimentario que se conjuga en una instalación con diversos dispositivos visuales, como fotografías, papas brotadas, alfombras de alimentos procesados en base al maíz (nachos o tortillas de maíz), imágenes multimedia; e invita al espectador a reflexionar en torno al alimento, la industria y la sociedad. Es una experiencia visual, sensorial y espacial que evoca semejanzas corporales, que nos invita a reflexionar en torno al continuo cambio, la no permanencia de las cosas, la vida y muerte, el ciclo evidenciado en un vegetal; es decir, nuestra propia naturaleza.

VII. BIBLIOGRAFÍA

Libros y publicaciones académicas:

- Baque, D. (1998) La fotografía plástica. Un arte paradójico. Cap IV. Barcelona : G. Gili.
- Barthes, R. (2005). La Cámara Lúcida. 10ª ed. Barcelona: Editorial. Paidós Ibérica S.A.
- Barthes, R. Retórica de la imagen. Archivo en pdf.
- Berger John, (2015). Para entender la fotografía. 1ª ed. Barcelona: Editorial Gustavo Gil S.A.
- Contreras, María J. (s.f.) Las Artes en la era de la Posdisciplina. La acción tiene la palabra. Artículo 2. Observatorio Cultural N°16. Consejo de la Cultura y las Artes. Departamento de Estudios.
- De Certeau, M. (2007). La invención de lo cotidiano. 2ª ed. México: Universidad Iberoamericana.
- Eco, U. (2004). Historia de la belleza. 2nd ed. Barcelona: Lumen.
- Eco, U. (2013). Historia de la fealdad. 1st ed. Barcelona: Debolsillo.
- Fontcuberta, J. (1997). El beso de Judas. 1st ed. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.
- Fontcuberta, J. (2010). La cámara de Pandora: la fotografía después de la fotografía. Barcelona: Gustavo Gili. Versión PDF.
- Foster, H., Krauss, R., Bois, Y., y Buchloh, B. (2006). Arte desde 1900. Tres Cantos: Akal Ediciones. Traducción Capítulo 1969 por López Martín, F.
- Kato, T.A., C. Mapes, L.M. Mera, J.A. Serratos, R.A. Bye. 2009. Origen y diversificación del maíz: una revisión analítica. Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. 116 pp. México, D.F.

- Kossoy, B. (2001). Fotografía e Historia. 1st ed. Buenos Aires: La Marca.
- Lippard, L. (2004). Seis años: La Desmaterialización del Objeto Artístico de 1966 a 1972. Tres Cantos, Madrid: Ediciones Akal.
- Lopez, J. (2007). El extravío de los límites. Claves para el arte contemporáneo. 1st. Ed. Buenos Aires: Emece Editores.
- Maíz, de alimento sagrado a negocio del hambre. (2004). Quito: Acción Ecológica, Red para una América Latina Libre de Transgénicos.
- Maderuelo, J. and Jiménez-Blanco, M. (2008). Medio siglo de arte. 1st ed. Madrid: Abada Editores.
- Manzur, M. (2011) Biodiversidad, erosión y contaminación genética del maíz nativo en América Latina.. [México].
- Marchant, S. (2009). Del arte objetual al arte de concepto. Epílogo sobre la sensibilidad “Postmoderna”. (9th ed.). Madrid: Ediciones Akal.
- Pallasmaa, J. (2005). Los ojos de la piel. 1st ed. Barcelona: Gustavo Gili.
- Ruiz de Samaniego, A. & Hernández Sánchez, D. (2002). Estéticas del arte contemporáneo. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Sontag, S. (2006) Sobre Fotografía. 1ª ed. México: Editorial Alfaguara.
- Tellez, E. (2007). Menúdehoy: comida lenta: arte y alimento en Chile. Serie: Catálogo de exposición de arte. 1st ed. Santiago, Chile: Museo Nacional de Bellas Artes.

Libros digitales y páginas web.

- Bahamonde, R. (2017). El contexto cultural de la papa en Chiloé. Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación Dibam Las artes en la era de la postdisciplina. (n.d.). Observatorio *Cultural*, (18).
- Chef's Table. (2015). [film] Directed by D. Gelb. Netflix.
- Genette, G. (1982). La Literatura en Segundo Grado. *Palimpsestes* (1st ed.). Traducido por Celia Fernández Prieto. Recuperado de <http://server1.docfoc.com/> [Accessed: 27, 28 , 29 de Junio 2016].
- Genomicavegetal.cl. (2018). ¿Qué tienen que ver los transgénicos con la miel? | Núcleo Milenio en Biología Sintética y Biología de Sistemas Vegetales. [online] Available at: <http://www.genomicavegetal.cl/?p=162> [Accessed 20 Feb. 2018].
- Greenpeace México. (2018). Qué es un transgénico. [online] Available at: <http://www.greenpeace.org/mexico/es/Campanas/Agricultura--sustentable--y-transgenicos/Y-tu-sabes-lo-que-comes/Lo-que-esta-en-tu-comida-y-no-te-dicen/Que-es-un-transgenico/> [Accessed 27 Feb. 2018].
- Herrera, Silvia. 2009. “La vanguardia musical chilena y el movimiento de la nueva canción chilena (1960-73): dos razones de exilio”, www.elarbol.cl (disponible en: <http://www.elarbol.cl/005/pdf/a=03.pdf>)
- Lleva, E., Neto, A., Neto, T., Ii, T., Aromas, T., Neto, C. And Compartidas, R. (2017). *Guggenheim Bilbao Museoa | Ernesto Neto*. [online] [Ernestoneto.guggenheim-bilbao.eus](http://ernestoneto.guggenheim-bilbao.eus). Available at: <http://ernestoneto.guggenheim-bilbao.eus> [Accessed 6 May 2017].
- Maiz, e., Contemporáneo, M., Austin!, C., Austin, T., Taller de colchas y quilts. Junio 29, 2., Exposición en Austin, T. and 5, E. (2017). MAMAZ Collective. [online]

Colectivomamaz.blogspot.cl. Available at: <http://colectivomamaz.blogspot.cl>
[Accessed 7 May 2017].

- Monumentos.cl. (2018). Definición de Categorías de Monumentos | Consejo de Monumentos Nacionales de Chile. [online] Available at:
<http://www.monumentos.cl/monumentos/definicion> [Accessed 23 Feb. 2018].
- Oaxacacorn.pbworks.com. (2017). Oaxaca Maíz / FrontPage. [online] Available at:
<http://oaxacacorn.pbworks.com/w/page/5918141/FrontPage> [Accessed 3 May 2017].
- →, V. (2018). Patricia Aguirre, antropóloga de la alimentación: “Las dietas del planeta las deciden los directorios de 250 empresas” -. [online] Almagro Revista. Available at: <http://almagrorevista.com.ar/patricia-aguirre-antropologa-la-alimentacion-las-dietas-del-planeta-las-deciden-los-directorios-250-empresas/>
[Accessed 28 Feb. 2018].