



Caña, campesinos y panela: emergencia del “territorio dulce” en el Oriente antioqueño (Colombia)

Sugar cane, peasants and panela: “sweet territory” emergence in the East antioqueño region (Colombia)

José Quintero Hernández,* Flávia Charao Marques** y Claudia Zuluaga Salazar***

Recibido: 03/03/2019 • Aceptado: 25/04/2019

Publicado: 30/06/2019

Resumen

En el Oriente de Antioquia, se entrecruzan proyectos hidroeléctricos, población campesina y conflicto armado, generando dinámicas de desterritorialización. Este artículo analiza los procesos de conformación de una posible nueva territorialidad que ensambla al campesino y la producción de alimentos como parte de un proceso de restitución de mundos de vida en una situación de posconflicto en Colombia. La investigación se sustentó en un abordaje etnográfico con dos organizaciones productoras de panela, partiendo de una perspectiva de los actores sociales e identificando componentes (materiales o no) ligados con procesos de reterritorialización. Se explora entidades sociales, la materialidad activa y sus intersubjetividades para finalmente conocer que la alianza caña-campesino-panela es vital para la emergencia del “territorio dulce”, donde se establecen dinámicas socio-materiales capaces de sostener la vida y restituir identidades, reterritorializando mundos de vida.

Palabras clave: actor social; alimentación; Colombia; ensamblaje, posconflicto

Abstract

In the East of Antioquia, hydroelectric projects, peasant population and armed conflict cross each other, generating dynamics of deterritorialization. This article analyzes the processes of conformation of a possible new territoriality that assembles the peasant and the food production as part of a process of restitution of life's worlds in a post-conflict situation in Colombia. The research was based on an ethnographic approach with two “panela” (sugar cane candies) producers' organizations, departing from a social actors perspective, and identifying components (material or not) linked to reterritorialization processes. We explore social entities, active materiality and their intersubjectivities to identify finally that the cane-peasant-panela alliance is vital for the ‘sweet territory’ emergence, where socio-material dynamics become able to sustain life and restore identities, reterritorializing worlds of life.

Keywords: social actor; food; Colombia; assemblage, post conflict

* Doctor del Programa de Posgrado en Desarrollo Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR-UFRGS), qhjose@hotmail.com, orcid.org/0000-0002-3994-109X

** Profesora en el Programa de Posgrado en Desarrollo Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR-UFRGS), flavia.marques@ufrgs.br, orcid.org/0000-0002-1818-9281

*** Estudiante del Doctorado del Programa de Posgrado en Desarrollo Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR-UFRGS), cpzuluaga@gmail.com, orcid.org/0000-0002-5661-9609

Introducción

En Colombia y de manera específica en el Oriente de Antioquia, el panorama de la explotación de recursos naturales, de manera particular el agua, ocurre desde la década de 1980, cuando empresas asociadas con el Estado construyeron cinco grandes complejos hidroeléctricos.¹ Esa situación generó daños y efectos sociales, ambientales, culturales, económicos y políticos, ante los cuales los pobladores de la región reaccionaron en contra. El movimiento social reivindicatorio empezó con reclamos que rápidamente se convirtieron en protestas contra las empresas. Sin lograr acuerdos, comenzó un proceso violento de silenciamiento y represión, con asesinatos a líderes y desplazamiento forzado; esto también acentuó la entrada de miembros del movimiento en contra las hidroeléctricas a grupos guerrilleros que en este momento tenían presencia en la región.² Este proceso fue parte del conflicto armado entre los grupos guerrilleros, el Estado y grupos paramilitares que persistió con más fuerza entre 1998 y 2006, del cual se generó una crisis social y humanitaria. La población campesina fue la que sufrió más directamente las consecuencias, conviviendo con muertes, desapariciones de personas y desplazamientos, además de tener sus actividades productivas profundamente afectadas (Quintero 2007; CNRR 2011; Zuluaga, Quintero y Almeida 2018).

El cultivo de la caña para la producción de panela³ es base productiva en la región y en la dieta alimentaria y energética de las familias y comunidades. La producción colombiana de panela es la segunda a escala mundial (MINAGRICULTURA 2018) y el país es el más grande consumidor per cápita (19 kilogramos/persona/año) (*La República* 2018). Su producción se realiza mediante procesos artesanales en los que prevalece una alta intensidad de trabajo familiar y muy bajos niveles de mecanización o inversión de capital. A pesar de esta situación, en Colombia la producción de panela es considerada la segunda área de cultivo y de producción agroindustrial después del café (MINAGRICULTURA 2018). Es importante recalcar que la panela, además de un alimento fundamental, es parte de la vida de los campesinos en el Oriente antioqueño, de manera que su producción, consumo y sociabilidades asociadas son parte fundamental en la constitución de lo que plantearemos como “territorio dulce”.

Este artículo parte de la noción de que los cambios desatados por el establecimiento del complejo hidroeléctrico y por el conflicto armado en el Oriente antioqueño generan dinámicas de desterritorialización que tienden a desestabilizar procesos socio-espaciales,

1 El complejo comprende cinco centrales hidroeléctricas en cadena: El Peñol Guatapé, ubicada entre los municipios de El Peñol y Guatapé; Jaguas, en el municipio de San Rafael; Playas y San Carlos, en el municipio de San Carlos; y Calderas, en el municipio de Granada. La suma de generación de estas centrales es de 1188 megavatios (Quintero 2007).

2 El conflicto armado en Colombia tuvo sus raíces en la desigual repartición de la tierra y falta de espacios de participación política, que dieron cabida al uso de la violencia y la lucha armada; un método que se reforzó con la irrupción del narcotráfico y la presencia de nuevos actores políticos y armados en un contexto de lucha revolucionaria. Los grupos armados han justificado el uso de la violencia por considerarlo el único modo para poder transformar la sociedad y con la intención de no permitir cambios considerados ilegítimos (Quintero 2007; Zuluaga, Quintero y Almeida 2018).

3 Panela es un dulce que se obtiene del jugo de la caña de azúcar después de hervirse, moldearse y enfriarse. Es un dulce típico para la gastronomía, especialmente en países de América del Sur.

aumentando la heterogeneidad de las combinaciones de discursos, tecnologías, alianzas políticas y modos originales de existencia en el territorio⁴ (De Landa 2006). Confiriendo centralidad a los actores sociales involucrados en estos procesos, estos son considerados participantes activos de los mismos, siendo capaces de procesar informaciones y transformar tanto su entorno material como las relaciones sociales en las cuales están situados (Long 2001). De esta manera, el objetivo del trabajo es identificar aspectos que pueden contribuir a una reterritorialización⁵ de la panela, analizando procesos de conformación de una nueva territorialidad que interrelaciona la producción de alimentos y la reconstitución de mundos de vida de los campesinos en una situación de posconflicto.

El texto se organiza a partir de la descripción de las opciones teórico-metodológicas que orientaron la investigación y análisis. En seguida, la desterritorialización y las consecuentes reconfiguraciones son problematizadas a manera de comprender las transformaciones vividas en el área de estudio. La reterritorialización de la panela como parte de reconstitución de la vida de la región es tratada en tres subsecciones: la primera describe quiénes son los actores sociales, cómo se organizan y cuáles son los aspectos fundamentales que constituyen sus mundos de vida. La segunda subsección muestra cuáles son las materialidades presentes en el territorio, manteniendo la centralidad en la producción de panela. La tercera subsección analiza la potencial alianza caña-campesino-panela como central en la creación de una nueva territorialidad. A modo de conclusión del trabajo, se reúnen aspectos empíricos y analíticos que sostienen la idea de la emergencia del “territorio dulce” en el Oriente antioqueño.

La panela es parte de la vida de los campesinos en el Oriente antioqueño, de manera que su producción, consumo y sociabilidades asociadas son parte fundamental en la constitución de lo que plantearemos como “territorio dulce”.



Siguiendo a los actores para indagar el “territorio”

La investigación que sirve de base para la discusión aquí presentada se realizó bajo el trabajo etnográfico del primer autor, entre 2015 y 2017, junto con la Asociación de Productores

4 Territorio se entiende aquí como un plano no preexistente de ensamblaje de elementos heterogéneos (humanos y no-humanos) que se vinculan mutuamente, constituyendo una trama contingente de recorridos, usos, conflictos y efectos (Deleuze y Guattari 1994). Es importante subrayar que el territorio no se refiere únicamente al espacio geográficamente identificable, no es un conjunto fijo de entidades ni tampoco una representación abstracta de la realidad.

5 La noción de reterritorialización aquí tiene que ver con los procesos activados por los actores sociales en dirección de reversiones de transformaciones provocadas por la desterritorialización. Esta se refiere a fenómenos de efectiva inestabilidad o fragilidad territorial, principalmente entre grupos sociales excluidos y/o profundamente segregados, imposibilitados de ejercer control sobre sus territorios y en donde prevalecen desplazamientos y desmaterialización de las conexiones (Haesbaert 2006).

Figura 1. Localización del Oriente antioqueño, Colombia



Fuente: elaboración propia en función de Redoriente.

de Panela de Cocorná (ASOPACO) y la Asociación de Productores de Panela de Granada (ASOPUNGRA) en el Oriente de Antioquia, Colombia (figura 1). A los datos etnográficos se añadieron aspectos recolectados desde entrevistas a productores de caña y panela, agentes públicos (estatales y no estatales) y técnicos que actúan en la región. Los análisis de documentos, noticias en periódicos locales y nacionales también fueron relevantes en la composición de la estrategia metodológica adoptada.

Los diversos actores involucrados en los procesos socio-materiales que se buscó evidenciar a lo largo de la investigación despliegan su acción creativa para impulsar sus proyectos, muchas veces desde contingencias y eventos no premeditados. Es así que crean sus espacios vitales bajo diferentes arreglos sociales en un determinado ambiente institucional, en continua relación y negociación (Arce y Long 2000). El trabajo ha dado prioridad a la mirada del actor social, lo que no representa un intento ingenuo de dejar de reconocer las fuertes condiciones y constreñimientos a la vida social. Intenta, sin embargo, subrayar la capacidad creativa y transformadora de las personas, muchas veces invisibilizada, negada o subestimada. Esas omisiones, además, dejan de lado el hecho de que los mismos factores históricos y estructurales identificados como “causa” de la problemática social y económica vivida por los campesinos posibilitan e impulsan la creatividad y capacidad transformadora. Las transformaciones que un grupo social lleva a cabo bajo cualquier intervención de desarrollo acaban por reposicionar dicha intervención a las situaciones singulares de los territorios donde habita. De este modo, se crean sentidos propios que difieren de la racionalidad original. Esas transformaciones emergen de lo cotidiano, generando la coexistencia de diferentes

entendimientos e interpretaciones de las experiencias de los actores con relación a procesos globales (Arce 2003; Arce 2009).

Los actores tienen la capacidad de dar respuestas diferentes a condiciones estructurales similares. Este es un reconocimiento fundamental de la agencia social como central en la perspectiva orientada al actor, resultando en la propuesta de que los actores tienen las capacidades de procesar la experiencia social y delinear formas de enfrentar la vida, aunque sea sobre las condiciones más extremas de coerción (Long 2001, 2004). Esta influencia teórica se refleja en la metodología, pues, al tomar las personas como participantes no pasivos frente a las diversas intervenciones, se volvió importante observar y registrar cómo los actores se transforman en agentes de los procesos de cambio, percibiendo negociaciones y luchas sociales impartidas en diferentes situaciones. Se trató de entender qué es lo importante para las personas y grupos sociales, cómo actúan, cómo viven y cómo construyen cotidianamente sus mundos de vida.

Al hablar de mundos de vida se tiene un reconocimiento implícito de que la vida social está compuesta por “realidades múltiples” que, a la vez, son constituidas y confirmadas sobre todo mediante la experiencia (Long 2007). El concepto “mundo de vida” que realiza Schutz (1974) parte de la constatación de que el mundo social no es algo independiente y externo a los actores, sino que es el resultado de sus prácticas intencionales. Los actores sociales construyen la realidad social dando significado y sentido a sus experiencias en las interacciones de la vida diaria (Rodríguez 1996). La familiaridad en el mundo que posibilita la interpretación de situaciones y la actuación cotidiana se fundamenta en un acervo de conocimientos adquiridos mediante la experiencia. Estos conocimientos pueden ser producto de experiencias propias o transmitidas por otras personas, constituyéndose en un recurso de referencia disponible (Schutz 1974; Schutz y Luckman 2003).

El concepto de mundo de vida no puede ser tomado solamente como una especie de elemento subjetivo, sino basado también materialmente. De esa forma, cuentan mucho las diversas prácticas por medio de las cuales los actores tienen sus experiencias entre sí y con el ambiente. En el caso de la caña y la panela, esto significa considerar grupos organizados para producción, individuos que ejercen influencia local, instituciones involucradas en los proyectos de desarrollo, actos y eventos que tienen relación con la agricultura y la comida. Este abordaje es lo que posibilita analizar las dinámicas situadas localmente, en particular las transformaciones socio-materiales en los procesos de (re)territorialización.

Así, con la atención volcada a los procesos de “des” y “re” territorialización, específicamente relacionando la panela y los campesinos, tratamos de abordar los territorios desde sus componentes. Según De Landa (2006), estos son, por una parte, aquellas interacciones cotidianas, encuentros cara a cara, intercambios y conversaciones que ocurren en lugares concretos y que definen o vuelven más nítidas las fronteras espaciales de los territorios donde estas relaciones ocurren, la materialidad del lugar le otorga espesor social. Tal es la experiencia que cada uno de nosotros tiene cuando sostiene relaciones o enfrenta situaciones que nos permiten reconocer nuestros lugares de encuentro, nuestro vecindario, nuestro pueblo y nuestra

región, entre otros espacios concretos de interacción. Territorializar, por otra parte, se refiere también a procesos no espaciales que incrementan la homogeneidad de un ensamblaje,⁶ tales como las diferenciaciones que incluyen o excluyen categorías de personas en la membresía de una organización o los procesos de segregación que incrementan la homogeneidad étnica o de clase en un vecindario o localidad (De Landa 2006).

Hernando Arrese y Blanco Wells (2016) aclaran que, desde una orientación deleuziana, los procesos de territorialización constituyen ensamblajes, es decir, la articulación de totalidades (organizaciones o instituciones sociales, pero también el sustrato material que permite su existencia), generando relaciones de interioridad entre sus componentes y relaciones de exterioridad con otras totalidades. Es así que el concepto de ensamblaje se define en dos dimensiones:

Una dimensión o eje define los roles variables que pueden desempeñar los componentes de un conjunto, desde un rol puramente material en un extremo del eje, hasta un rol puramente expresivo en el otro extremo. Estos roles son variables y pueden ocurrir en mezclas, es decir, un componente dado puede desempeñar una mezcla de roles materiales y expresivos mediante el ejercicio de diferentes conjuntos de capacidades. La otra dimensión define procesos variables en los que estos componentes se involucran, estabilizando la identidad de un conjunto, al aumentar su grado de homogeneidad interna o el grado de nitidez de sus límites, o desestabilizarlo. Los primeros se denominan procesos de territorialización y los últimos procesos de desterritorialización (De Landa 2006, 12, traducción nuestra).

De esta forma, en el presente artículo es relevante considerar, en el proceso de reterritorialización, cómo los actores de dada localidad accionan y reaccionan a valores y discursos dominantes, pero igualmente cómo se establecen nuevas relaciones con las materialidades; para el caso, notoriamente la caña, la panela y la vida social generada desde y en sus procesos de producción y consumo.⁷ De este entrelazado de relaciones emerge el potencial de reformular los cursos de acción en los territorios, muchas veces percibidos por la recombinación de prácticas sociales en distintas y múltiples realidades (Arce, Sherwood y Paredes 2015). En otras palabras, desde los ensambles que sostienen y transforman la producción, venta, adquisición y el consumo de alimentos son reveladas relaciones sociales de los actores y el entorno biofísico, lo que se manifiesta en experiencias compartidas y sensaciones que se integran entre humanos y no-humanos (Sherwood, Arce y Paredes 2017).

6 La orientación deleuziana entrega una idea de que los procesos de territorialización constituyen “ensamblajes”. Así, se podría preguntar: ¿qué es un ensamblaje? Contestan Deleuze y Parnet (1996, 69): *It is a multiplicity which is made up of heterogeneous terms and which establishes liaisons, relations between them, across ages, sexes and reigns different natures. Thus the assemblage's only unity is that of a co-functioning: it is a symbiosis, a 'sympathy'. It is never filiations, which are important, but alliances, alloys; these are not successions, lines of descent, but contagions, epidemics, the wind.*

7 Es importante resaltar el esfuerzo en la innovación teórico-metodológica, manteniendo el foco en las causalidades, pero no necesariamente tomando de modo lineal los mecanismos involucrados en los procesos de territorialización. Como sugiere De Landa (2006, 19): *[the processes of territorialization] do not necessarily imply linear causality, so the first task will be to expand the notion of causality to include non-linear mechanisms. Social groups, on the other hand, contain mechanisms that, in addition to causal interactions, involve reasons and motives. Then, the second task will be to show what role these subjective components play in explaining the functioning of social groups.*

Desterritorialización: pérdidas y reconfiguraciones

En Colombia, como en muchas de las realidades latinoamericanas, los territorios han vivido la exploración y el despojo, situación que se incrementa por los sucesivos regímenes neoliberales. El departamento de Antioquia ha sido uno de los más golpeados por la violencia armada, empeorada por las disputas por el recurso hídrico que generó confrontaciones entre los pobladores afectados y el sector eléctrico. Los grupos guerrilleros en la región, desde la década de 1980, realizaron atentados contra la infraestructura hidroeléctrica. Extrañamente la mitigación del problema pasaba por enviar grupos paramilitares, lo que, a finales de 1990, desencadenó masacres contra los pobladores. Para tener una idea de la crisis, entre 1997 y 2005, el Municipio de Granada sufrió el desplazamiento del 72% de sus pobladores y reportó entre 500 y 600 personas asesinadas y 11 masacres (CNRR 2011). El Municipio de Cocorná, entre 1993 y 2005, vio una reducción de un 35,3% de sus pobladores (Gobernación de Antioquia 2014). Esta guerra arrasó con crueldad y miedo, buscando el control sobre el territorio desde los grupos paramilitares.

Mientras la violencia llegó a niveles extremos, se consolidó el complejo hidroeléctrico con cinco hidroeléctricas en cadena (Quintero 2007; Zuluaga, Quintero, Almeida 2018). Este panorama provocó recientemente otra situación, la construcción de pequeñas centrales hidroeléctricas. Están en curso 53 solicitudes ambientales, de las cuales 35 fueron otorgadas y cuatro se encuentran en construcción (CORNARE 2016). Es una especie de nueva fase del proceso que coincide con los llamados esfuerzos de paz, pero que no hace desaparecer las confrontaciones. Es necesario considerar que, a la disputa por el agua en la zona, se suman problemas con los proyectos mineros y el acaparamiento de tierras. Así, el Movimiento por la Defensa de la Vida y del Territorio en el Oriente Antioqueño (MOVE-TE), al igual que movimientos locales en los municipios, siguen una agenda de defensa de los ríos y de sus comunidades, que en algunos casos ha sido exitosa.

Sin embargo, la discusión impartida aquí considera especialmente las consecuencias sobre las actividades de producción de alimentos, es decir, lo que afecta la vida de las familias y comunidades que dependen directamente de ellas. Colombia tiene un panorama complejo en la producción de alimentos; de un lado, algunas políticas han privilegiado el sistema exportador de productos como flores, café, azúcar, algodón y frutas.⁸ De otro, la investigación en campo demuestra que la producción diversificada de alimentos que los campesinos producen para autoconsumo juega un papel fundamental en la vida de territorios ancestralmente habitados, pero pasa por restricciones muy significativas. La restricción a las condiciones de producción y de comercialización de alimentos es consecuencia del conflicto que busca desplazar el campesinado y apropiarse de sus tierras permitiendo la ubicación de los grandes proyectos, con lo que los procesos de desterritorialización y la desestructuración de sus mundos de vida es crucial.

8 Ver datos en:

<http://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/informe-congreso-marzo-2018-recuadro-2.pdf>

En este contexto, la producción de panela pasa por reubicaciones permanentes, pero también por enfrentar normativas limitantes como las de higiene impuestas por el Ministerio de Protección Social Colombiano (Resolución 779 de 2006) que buscan cerrar la producción artesanal de panela. El cumplimiento de estas normas tiene altas exigencias especialmente en instalaciones y el personal manipulador, por lo que es necesario una inversión económica alta que no han cumplido la mayoría de los productores de panela; esta situación también ha generado desterritorialización dado que muchas familias se sienten desmotivadas con la producción de este alimento. Otros aspectos son la baja productividad, las dificultades en el cultivo porque está ubicado en las montañas de los Andes, la gran cantidad de mano de obra exigida y los bajos precios que reciben. Con eso, muchas veces cuando el azúcar baja de precio internacionalmente, la derriten para la elaboración de panela, aunque de mala calidad. Todos esos elementos alteran la dinámica territorial y han forzado nuevos procesos de reconfiguración, cuyos cursos de acción no son lineales ni totalmente previsible y asimismo presentan potencial de cambio y resistencias.

Reterritorialización, sus actores, materialidades y alianzas

¿Quiénes son los productores del dulce?

En el Oriente antioqueño en general, los campesinos productores de panela han tratado de integrarse en colectivos. Estos representan las organizaciones productoras de alimentos que más se destacan en la región. En el total, de los 23 municipios que conforman la región, 12 de ellos tienen producción de panela como uno de sus productos principales y cada uno de ellos cuenta con organizaciones paneleras. Estas experiencias organizativas pretenden una reducción en las condiciones de dependencia evitando paquetes tecnológicos con fortalezas en agricultura orgánica; también han creado espacios en conjunto de participación política y comercialización que infortunadamente no se han concretado. Parte de esta trayectoria ha sido acompañada por el primer autor por medio de proyectos. Dentro de estas organizaciones surgen dos de las organizaciones más grandes y con mayor trayectoria que es donde se ha centrado esta investigación: las asociaciones ASOPACO y ASOPUNGRA, que surgen a mediados de la década de 1990 frente a las propuestas de instituciones como la Secretaría de Agricultura del Departamento de Antioquia. Por medio de las organizaciones, diferentes políticas apoyaron la introducción de maquinaria mejorando las condiciones en la producción de caña y de panela. Las dos asociaciones debieron soportar su mayor crisis a inicios de 2000 con el conflicto armado como se mencionó anteriormente; la producción de panela bajó considerablemente, al igual que desaparecieron los encuentros que se hacían con los integrantes de la asociación por temor a los grupos armados. Para mediados de 2000, las asociaciones iniciaron su

reactivación progresivamente con algunos de los miembros antiguos y otros nuevos, al igual que funcionarios que permanecieron motivados por la oportunidad de gestionar recursos económicos y mejorar las condiciones del sector panelero.

En 2008, ASOPUNGRA, con 35 socios, enfrentó una pérdida económica desatando una crisis que hasta el momento no se ha superado. Como reflejo de esta situación, las ventas de la panela se realizan en las calles del municipio. En el caso de ASOPACO, cuenta en la actualidad con un total de 120 socios y es proveedora estable de importantes mercados en los municipios cercanos y en la ciudad de Medellín (Quintero 2019). Han avanzado en su marca propia con un alto reconocimiento de su calidad y están en camino de fortalecimiento y consolidación de procesos, por ejemplo, generando alternativas para el mercado. La ASOPACO avanzó mucho en múltiples formas de gestionar, consolidando una relación profunda con la institucionalidad en todos los niveles, desde el nacional hasta el local con una fuerte confianza en el sector.

En la región se levantan organizaciones que suman esfuerzos con el movimiento que confronta las hidroeléctricas. Al mismo tiempo, la malla de organizaciones paneleras, en sus diferentes intensidades de producción, comercialización y gestión, está profundamente relacionada con las problemáticas de la alimentación. Aunque algunas de las asociaciones de panela en estos dos municipios hayan sido menos visibilizadas, se podría decir que en la región del Oriente de Antioquia existen esfuerzos de esas colectividades por construir sus propias propuestas, interactuar con instituciones y todo un repertorio de creatividad para salir adelante como ocurre con ASOPACO.

Cada año que hay elección de alcalde invitamos a una reunión con cada candidato y les contamos qué es la asociación, cuáles son las debilidades y fortalezas y hacemos una asamblea para que ellos ganen su voto, pero nunca como ASOPACO, no nos comprometemos con nadie, tenemos fuerza política (entrevista a socio de ASOPACO, Cocorná, enero de 2017).

Además de las estrategias políticas, las organizaciones tienen relevancia en términos de la producción de caña y panela para comercialización, incluso creando productos con nuevas presentaciones como las panelas de diferentes tamaños al tradicional, la panela pulverizada y las formas de corazón que han cautivado en la asociación, permitiendo el mejoramiento de los precios en el mercado.

Las organizaciones tienen relevancia en términos de la producción de caña y panela para comercialización, incluso creando productos con nuevas presentaciones como las panelas de diferentes tamaños al tradicional.



La asociación tiene conexiones por WhatsApp con todos los municipios, con Corabastos y la mayorista [plazas de mercado en ciudades grandes], entonces están comunicando todo el tiempo los precios. Esto nos ha permitido mantener los precios, algunas veces ASOPACO paga mejor que en la calle, otras veces está poquita en la calle y por no dejarse quitar la panela de ASOPACO el intermediario la recibe 10 o 20 mil pesos más que la asociación. Algunas veces la gente es para allá y para acá, la asociación sirve. En nuestro caso, el producto de panela de corazones que nosotros sacamos lo tenemos encargado todo, nosotros les decimos a cómo sale y ellos [compradores] nunca se niegan a pagarlo. Con el producto a buen precio no tenemos que negociar (entrevista a socio de ASOPACO, Cocorná, enero de 2017).

Los campesinos en su acción social movilizan sus habilidades y conocimientos, alterando dinámicas que son políticas y económicas al mismo tiempo, hechos que aparecen con fuerza en el territorio.

Cañas y panelas que territorializan

Una diversidad de técnicas y condiciones sociales está relacionada con la producción de caña y panela. Dentro de estas se encuentra un conjunto de saberes y prácticas que no solo desarrollan los campesinos, sino que también los conforman e identifican. Las cañas y panelas se entretajan y se integran con las condiciones locales, en las que retoman algunos elementos de empresas comerciales y algunos de la asistencia técnica regional y local, y de la integración entre vecinos. Se encuentra una fusión de elementos tradicionales y las llamadas técnicas modernas; más allá de muchas objetividades (variedades de caña, la preparación del suelo, la siembra, la cosecha, entre otras), parecen surgir múltiples relaciones, las cuales contribuyen para hacer emerger ciertas intersubjetividades. Justamente de la íntima relación entre la caña, los campesinos y la panela es que el territorio recobra sentido y surge la potencialidad para nuevos cursos de acción.

Una mirada hacia las variedades de caña es reveladora de este entretajido entre la objetividad de esta planta azucarera (altamente eficiente en términos energéticos) y su potencia como entidad social, parte de la vida de las personas, del paisaje y de las dinámicas de mercado, es decir, componente relevante en la conformación del territorio. Son muchas las variedades que predominan en la zona y muchos de los productores las conocen con una diversidad de nombres porque cada una de ellas ha llegado mediante intercambios de productores o de los técnicos que han introducido las semillas tratando de mejorar el cultivo. Los relatos de técnicos que han llegado a trabajar con los campesinos permiten reconocer que muy raramente han dado suficiente valor al conocimiento sobre las variedades de caña que tienen los agricultores. En la mayoría de los casos, los proyectos no permiten a los técnicos salirse de las metas que deben cumplir; el aval de la certificación externa la mayo-

ría de veces resulta ser lo más inmediato. Por otro lado, las semillas se han adquirido por muchos años, los productores las han atesorado y cuidado desde la experiencia cotidiana en un proceso de negociación con los proyectos y técnicos, creando readaptaciones y transformaciones que les ha dado confianza para el mejoramiento del cultivo, logrando en la mayoría de las fincas tener entre seis y ocho variedades de caña que tímidamente muestran, pensando en ser rechazados.

Algunas de las propiedades objetivas de la caña se expresan en las diferencias entre las variedades, en los ciclos vegetativos diferentes para su maduración, en la multiplicidad de colores, alturas, grosor y contenido de azúcares, las cuales se ven reflejadas en los colores, sabores y olores de las panelas. Esas diferencias para algunos de los técnicos no ofrecen mayor importancia porque no corresponden necesariamente a altos rendimientos, o porque simplemente no están descritas bajo los parámetros técnicamente aceptados. Es así que algunas variedades acaban “rechazadas técnicamente”, como es visible a continuación:

[Los agricultores] no saben qué variedades tienen, dicen que la morada, que la peluda, algunas son coibatore, RD y algunos tienen cenicaña. Dedicarse a conocer cuáles son las variedades no ha dado tiempo. Más bien para adquirir las semillas debe ser en un lugar certificado y no comprar con el vecino (entrevista a ingeniera agrónoma, Red Gran Sol Granada Solidaria, febrero de 2017).

Objetivamente también es importante para los productores si el bagazo sale entero o en polvo, si la caña es o no dura para la máquina, la presencia de plagas como las chuchas, el gusano o las comadrejas, la presencia de enfermedades como la roya, la presencia de pelusas que producen alergias en la piel, el color de los jugos, la dificultad o la facilidad para el deshoje, si tiene muchas o pocas hojas, el grosor de los tallos y de las hojas, el crecimiento rápido o lento de la planta, el color de la panela, si es pegadora y retoña lento o rápido, si es más dulce, si muere rápidamente, si evapora rápidamente, si espiga, si necesita muchos abonos.

Sin embargo, más allá de los aspectos “técnicos” que distinguen a las variedades, la etnografía entrega elementos que permiten entender que la relación de los campesinos con sus distintas cañas es productora de intersubjetividades, como lo expresan los propios agricultores cuando las nombran (la blanca; la morada; la amarilla; la uvita; la RD; la cenicaña; la carreta o colegurre, y varias otras), pero también cuando describen detalladamente de dónde vienen, quiénes son los responsables de su introducción, por qué las mantienen aunque los desalienten los técnicos. Es decir, además de los parámetros técnicos o de las formas, colores o gustos de las cañas, hay todo un complejo de interacciones y percepciones que crean identidades y subjetividades relacionadas con ellas, por ejemplo, el orgullo de tener las calidades de su panela reconocidas, o más bien tener “lugar” en el pueblo por el reconocimiento de su producto:

Tengo como 12 cañas en las dos hectáreas que tengo en la finca, la cenicaña que es excelente, mientras las normales se demora año y medio, el bagazo es muy poquito pero muy dulcecita. La carreta o colegurre es muy pegadora, da mucho, pero es muy dura para pasar la por la máquina. Barbados tenemos, pero con la roya no se puede... Cuando yo muelo, muelo de todo, yo comienzo aquí y voy dando la vuelta a todo el lote, es una de las panelas más acreditadas del pueblo (entrevista a socio de ASOPUNGRA, Granada, enero de 2018).

Otro elemento que llama atención en esta interrelación entre subjetividades es el “tener y conocer la semilla” porque, aunque esto hable de la producción y de la venta (generación de ingresos), también habla de alimentación y gusto, lo que integra un conjunto de prácticas y saberes que sobrepasa la exclusiva relación instrumental con la conservación y la selección de las semillas. Cuando los productores intercambian semillas, también intercambian saberes y anécdotas sobre cada una de éstas, dónde la encontraron, cómo la han conservado, cada elemento recobra vida, tiene que ver con los ancestros, con la familia, con la comunidad. Esta proximidad al entorno y su sentido de pertenencia territorial (es identitaria) resalta la importancia de las experiencias de los actores, los afectos y la memoria guardada en la materialidad de la caña.

Una de las primeras relaciones que tienen los productores del dulce es con la tierra, la forma de lidiar con ella es parte importante de su vida, siendo la caña el elemento que integra las personas y la tierra. Una primera práctica del cultivo es la tumba y quema de bosques o rastrojos por razón de ahorro de trabajo, lo que disminuye los días que se invierten en esta labor. La rápida disponibilidad de nutrientes y la eliminación de obstáculos a la siembra son otros motivos para mantener la práctica. La caña la siembran por estaca, a la que se denomina “semilla de cogollo”, que es la punta de la caña. Generalmente se siembra “mateado” o clavando dos cogollos cruzados; esta forma de siembra es la más antigua y es la más efectiva para los productores de esta región, pues consideran que en los nudos de los cogollos las raíces salen más rápido y tienen más retoños, además de soportar condiciones extremas (de calor, por ejemplo).

La práctica de deshierba está asociada más con el abono natural del cultivo por medio de la incorporación de las malezas cerca de las raíces. Sobre el “desoje” o deshoje, que consiste en quitar las hojas secas de la caña que quedan pegadas al tallo de la caña, varios técnicos explican que esta práctica no representa mayores influencias en los rendimientos de la caña. Sin embargo, los productores atestiguan que esta práctica mejora el desarrollo de los tallos permitiendo que engruesen, además “el cultivo se ve feo si no se quitan las hojas”. También las hojas dificultan la labor de la cosecha, ellos dicen que así se ven mejor las cañas más maduras y también afectan las asociaciones con otros cultivos.⁹ El uso de abonos químicos, como los denominan los productores, aún no tiene la suficiente acogida, algunos no lo consideran necesario.

9 También practican los socios de cultivos, garantizando mejor aprovechamiento de la fertilidad, protegiendo el suelo del calor y aumentando la disponibilidad de alimentos y productos para la venta.

Desde conversaciones con los productores de panela de Granada, se percibe que el apronte (cosecha) de caña es una actividad que se hace “antes de tiempo y después de tiempo”. Ese antes y después para el apronte no solo significa los meses que corresponden al ciclo de cultivo, puede significar años por la asociación con los desplazamientos. Es así que este “después del desplazamiento” volvería a aparecer en diferentes conversaciones:

Conocí muchos casos en los que las familias se tuvieron que ir y verse en situaciones difíciles en la ciudad, se volvieron a moler las cañas que dejaron, hacían la molienda y regresaban a la ciudad con la panela, la vendían y lograban sacar su plata y tener para comer, ningún cultivo va a permitir esto, el café o el frijol no es lo mismo. Se podría quedar hasta un año, algunos dejaban hasta tres y cuatro años sin venir y encontraban la caña. Las ramadas y las máquinas esperaron y los hornos volvieron a iniciar, esto ayudó mucho a los que retornaron, también muchos vecinos iban a las ramadas y molían para ellos. La caña con cualquier limpieza se renueva, es un cultivo con esperanza para continuar y seguir viviendo (entrevista a ingeniero ambiental, técnico ASOPUNGRA Granada, enero de 2017).

La vereda Los Mangos (Cocorná) tenía 80 familias, en el conflicto quedó con dos familias, la gente fue retornando algunos a los cinco o seis años, pero cuando la gente regresó, el café, los frutales y los potreros se habían acabado, pero la caña ahí estaba. Un señor Tiberio Giraldo llegó a la finca, le quitó el rastrojo a la ramada, la limpió, acondicionó y se fue a cortar caña y a moler después de cinco años de ausencia. Esta forma de regresar después de toda esta ausencia vale la pena (entrevista a socio de ASOPACO, enero de 2017)

Después de quedarse uno sin moler 19 meses, mucha la falta que me hacía la panela de la finca, al otro día que llegué a la finca me puse a moler caña, encontré las cañas (entrevista a socio de ASOPUNGRA, enero de 2017).

Aquí hacemos la relación entre el desplazamiento y la desterritorialización, donde una expresión de ausencia está materializada en el territorio, pues cuando las familias retornan, encuentran el monte sobre sus casas, ramadas y cultivos. Sin embargo, también los espera la caña, la planta resiste, como ellos cuentan. Este hecho parece devolver esperanzas de restituir algo de la vida. Las expresiones como la “espera”, “las ausencias” y “me hace falta” tienen un matiz que permite ver que la caña no es simplemente un producto, un objeto, se trata de una materialidad dinámica, llena de afectos, fuerzas, flujos e intensidades, lo que se puede considerar parte de un ensamblaje territorial que constituye lo que planteamos como reterritorialización.

En la región, las prácticas permiten hacer los cortes todo el año, dado que los cortes de la caña no se hacen de una vez en la totalidad del lote o “corte por parejo” como se lo denomina, sino que se hace una selección dentro del lote de las cañas más maduras; este corte se hace a “ojo”, de acuerdo con su experiencia y los aprendizajes que han heredado, dejando las nuevas cañas para cortes en un futuro, facilitando una producción escalonada y permanente; de esta manera los recursos económicos pueden ser constantes:

Usted tiene un crédito del banco, tal día se le cumple tal plazo, qué hacemos, cortamos la caña niñita, puede salir feíta, pero se puede pagar en el banco; vaya usted por café verde, no lo puede coger; una mora verde, tampoco. Es la única mata [la caña] que le puede sacar antes de tiempo y después de tiempo, si no puede moler y quiere esperar seis meses no tiene problema la caña mientras que usted no la coja ni la toque le dura seis u ocho meses. Ningún cultivo hay idéntico a éste, que le de panela después del tiempo y antes del tiempo (productor de panela, Granada, febrero de 2018).

Un aspecto que se debe anotar es que, en general, los técnicos tampoco consideran la productividad global de las fincas, donde se debería tomar en cuenta la totalidad de los cultivos asociados como frijol, yuca y otros alimentos.



Antioquia se produce 31 toneladas por hectárea, mientras en el Valle del Cauca se produce 180 toneladas por hectárea. Estos datos fueron obtenidos en entrevista con una de las ingenieras agrícolas de la Secretaría de Agricultura de Antioquia, que también señalaba que la región no cuenta con variedades mejoradas o más productivas, que no tienen los suelos adecuados y que las altas pendientes acaban por demandar mucha mano de obra. Además, los productores no usan abonos comprados, tienen otro tipo de cortes que son diferentes a la lógica de los profesionales, la deshoja que hacen sirve solamente para que quede más bonita la caña. Un aspecto que se debe anotar es que, en general, los técnicos tampoco consideran la productividad global de las fincas, donde se debería tomar en cuenta la totalidad de los cultivos asociados como frijol, yuca y otros alimentos. Esta reducción que plantea la visión productivista sigue ignorando el hecho que, primero, la autonomía que logran estos productores es un valor importante en la constitución del territorio; segundo,

Actualmente la caña se transporta a caballo, pero ésta se arrastra sobre el suelo, situación que hace que llegue un poco sucia al trapiche.¹⁰ También existe el transporte de la caña por cables aéreos, en parte bajo inversiones en garruchas con altos costos. Pero se destaca que el sistema por cables también ha sido desarrollado desde métodos más artesanales, donde los productores creativamente han usado los cables que quedaron de la voladura de torres de energía¹¹ que hacía la guerrilla. La materialidad del conflicto transformando el territorio bajo interconexiones antes impensadas destaca aquí otra entidad constituyente de los ensamblajes territorializadores.

Durante la investigación, se registraron intentos de descalificar la región por sus bajos rendimientos, por ejemplo, haciendo la comparación de que en An-

10 Trapiche es el nombre que recibe el lugar donde se elabora la panela de manera artesanal y está conformado por una serie de molinos donde presnan la caña para extraer el jugo.

11 Una de las tácticas de la guerrilla contra las empresas hidroeléctricas fue volar torres de transmisión de energía por considerar que apoyaban a los grupos paramilitares. Parte de estos cables fueron recolectados por los campesinos.

es justamente la posibilidad de establecer prácticas territoriales que incorporan las alianzas de campesinos con sus cultivos lo que parece abrir márgenes para protección de la vida, donde antes la promesa era solamente de muerte.

El territorio se endulza

El amplio conocimiento con que cuentan las personas que están integradas a la panela en el Oriente antioqueño tiene en cuenta la producción y el consumo de bienes privados y públicos para revertir las dificultades, especialmente, el conflicto armado que surge en esta región por las hidroeléctricas y que ha transformado el territorio. Mientras tanto, hay elementos imperceptibles relacionados con las prácticas de las personas en su participación en el territorio, que conectan la vida de los campesinos con el cultivo de la caña y la producción del dulce.

Los dulces se empiezan a sentir desde que cosechan la caña, su jugo es consumido ya sea directamente de la caña masticando trozos o después de que un molino lo ha extraído. Otra forma de sentir el dulce de la caña es sometiendo al fuego los jugos, transformándose en miel que igual es consumida de esta misma forma. Es a partir de esta miel que se elabora una gran cantidad de productos como la panela, pero también otros dulces como el “chirrinche”, “bobo”, “blanqueado”, entre otros. Al someter esta miel a mayor cocción, mayor evaporación del agua, sale la panela; ésta se usa para otra cantidad de alimentos: desliendo trozos en agua sale la aguapanela, bebida muy tradicional pero que también es la base para una diversidad de bebidas frías o calientes (incluso la cachaza miel para el consumo animal).

Herramientas y técnicas artesanales son las empleadas para elaborar las recetas. El mercado ofrece muchos instrumentos que pueden ayudar a medir tiempos, temperaturas, texturas, consistencia, pero la vista, el olfato, el tacto y el gusto que están en las mujeres y hombres hacen parte de la experiencia de ser panelero. Técnicas artesanales han sido perfeccionadas a lo largo del tiempo, por lo tanto, son estos paneleros quienes definen el procedimiento en la preparación. Las recetas, así como están plasmadas en la memoria de las mujeres y los hombres, están también en los dulces. En las escuelas no se enseña estas técnicas de preparación, tampoco se orienta cómo despertar la intuición ni cómo aprender sobre las sensaciones de conocer los puntos a los que se obtiene la miel y hasta qué punto se deja listo para ser consumido. Con estas recetas se enseña todo aquello que está ligado con los sentidos y el cuerpo, la supervivencia del ser y la comunidad. Gracias a las comunicaciones que se dan alrededor de las ramadas,¹² los más jóvenes aprenden cómo preparar las primeras recetas, las cuales ofrecen a las personas que asisten a las ramadas y después llevan al pueblo en muchos casos para vender o dar como presente a las familias o amigos.

12 Ramada es el nombre tradicional del lugar donde se elabora la panela artesanalmente, con molinos de tracción animal, rueda pelton, motores de combustible o energía.

También la preparación de estas recetas exige una destreza en las manos, hay que sabe lidiar con las altas temperaturas, con lo que la suavidad de las manos es capaz de plasmar en cada una de sus preparaciones. En algunas de las recetas, se evidencia el uso de esencias de vainilla y de aguardiente, demostrando un mestizaje culinario por medio de la mezcla de ingredientes foráneos y vernáculos, aportando un mejor sabor.

El sabor, el olor y el color son las características que determinan si un “blanquiao” o algunas de las recetas está buena. Estas técnicas son transmitidas por los padres, madres y los abuelos y abuelas, aquellos que en algún momento fueron aprendices y que, gracias a la práctica, a las muchas equivocaciones y a un sinnúmero de regaños, se convirtieron en maestros. El saber se convierte en actos cotidianos y tan mecánicos que darles un significado lógico resulta casi imposible. Acciones como el punto ideal son algo que es cotidiano para el entendido en la elaboración de las recetas paneleras. ¿Cómo se puede enseñar a alguien que este es el punto para la miel? ¿Cómo demostrar que los tiempos, que los colores, las texturas son centrales para que las recetas queden bien elaboradas? No hay moldes, no hay pesas, nada estandarizado, todo es empírico, aprendido mediante las prácticas. Así, los sentidos recobran un papel central en la elaboración del dulce, no solo en quien enseña, también para quien está aprendiendo.

Cuando se pregunta sobre el tiempo que se requiere para la cocción de la miel, se responde “eso es al ojo”, pero ¿cómo enseñar “al ojo”?, ¿cómo se identifican los momentos clave y las cantidades necesarias en el proceso? Las enseñan los maestros de la panela y de los dulces quienes por medio de sus prácticas cotidianas transmiten el conocimiento que, para poder ser percibido, es necesario activar todos los sentidos, incluso el intuitivo.

Son estos saberes y sabores que están presentes en la movilización de cuerpos y alimentos lo que contribuye a la conciencia de que las relaciones internas y externas no deben verse creando órdenes diferentes, sino que juntas están involucradas en (re)constituir fragmentos y partes que modifican la subjetividad y la fisonomía de un actor, ambos humano y no-humano, el productor y la caña. Sus cuerpos orgánicos tienen raíces en las interfaces naturales y sociales que a su vez se convierten en metáforas, imaginarios e imaginaciones significativas. Es en este caso en que la comida se territorializa a sí misma mediante la fuerza de las asociaciones que se encarnan en una variedad de los yo, símbolos y significados (Sherwood, Arce y Paredes 2017).

Los dulces que preparan van cargados de tradición y enseñanza, también llevan huellas, impresiones que deja cada elaboración; transmiten los sentimientos de quienes participan en el proceso. Por más que se perpetúe una receta, ésta no quedará igual, pues las manos son diferentes en cada artesano y artesana que da un toque especial a cada producto.

Se han encontrado entre los miembros de las asociaciones un total de 13 preferencias alimentarias, una de las primeras son los trozos de caña como cuenta uno de los socios de ASOPUNGRA (Granada, enero de 2018): “No falta quién coma caña y la pele para masticar con los dientes y darle un poquito de dulce a la boca”. También están el guarapo o jugo que

sale de la caña después de pasarla por el molino; este jugo es consumido adicionándole limón; además, la miel es un producto intermedio en la cocción del jugo que integra con los vecinos:

Cuando había mucha más gente para darle miel, entonces más rendía la panela. Y cuando usted más da, más recompensa tiene. Cuando se quita hambre dando un bocado, después el bocado viene gratis (productor de panela, Granada, febrero de 2018).

El sabor del “blanquiao” o “tirao” tiene en las manos de quien lo hace el componente diferenciador, las manos entregan el gusto así como la caña. En el caso, las manos de la mujer, porque, en general, son ellas quienes entregan el toque final que se imprime al dulce hasta tornarlo de color blanco y la forma de hacerlo que es tirándolo con las manos, en algunos casos, con ayuda de una horqueta de palo que está pegada en la pared.

Venir a una ramada y no comer blanquiao o tirao es como salir con las manos vacías, este dulce hace mucha falta, uno siente el olor a la panela y uno quiere hacer un tirao (entrevista a socia de ASOPUNGRA, Granada, febrero de 2018).

De la forma en que se percibe, los conocedores de la caña y de la producción de la panela, al mismo tiempo en que se siente la preferencia y el gusto de los consumidores por la panela (y los demás dulces), se evidencia la potencialidad de la alianza con la caña para una revitalización del territorio, sea por la vuelta de la gente, sea por el efecto sobre los cuerpos, expresado en términos de la alimentación y las sociabilidades alrededor de ella o con relación al trabajo. El emergente “territorio dulce” justamente está en las conexiones y relaciones entre objetos, conocimientos, sujetos y afectos, donde las entidades generan el potencial para la transformación del territorio. El territorio productor de panela implica, entonces, un proceso activo de políticas que afectan y son afectadas por la vida de la gente con sus cañas y dulces, y territorializadas por las prácticas.

Consideraciones finales

En el Oriente antioqueño continúa un proceso de incertidumbres en las vidas de los pobladores por la presencia de actores armados y la llegada de nuevos proyectos de pequeñas hidroeléctricas, sin embargo, los campesinos que ahí viven siguen sus existencias y moviendo sus procesos de resistencia. Estos no están relacionados solamente con objetividades específicas –las variedades de caña o la producción de dulces–, sino también con subjetividades emergentes de las relaciones afectivas inherentes a las conexiones entre las personas, y entre las personas y la materialidad a su alrededor. Planteamos, en este trabajo, que la panela es esencial para la vida territorial porque es un alimento, porque es un producto que genera

ingresos, pero destacamos que también incorpora sabiduría y experiencia, considerando que moviliza una multiplicidad de afectos y prácticas territoriales.

La etnografía demuestra que los saberes situados localmente han entregado una contribución importante a los procesos de reterritorialización en la medida en que son accionados, por ejemplo, para viabilizar la vuelta de la gente a la región después del desplazamiento forzado. Con esto es posible aquí enfatizar que la observación y registro detallado de las prácticas singulares y localizadas de producción de alimentos metodológicamente

crea una oportunidad especialmente relevante para entender y valorizar la vida social de los mismos, las formas de trabajo involucradas y la relación con la conformación nuevas territorialidades.

Nuestro propósito fue evidenciar cómo la producción de panela tiene propiedades que permiten alianzas entre los productores locales y las entidades no-humanas que nutren la vitalidad del territorio. La relación de los productores de panela con los objetos que toman parte en la producción constituye una dinámica socio-material que ha permitido procesos que identificamos como de reterritorialización, creando nuevas actuaciones, por ejemplo, con la institucionalidad y el reconocimiento de las experiencias por parte de organizaciones del Estado; esto no significa que no existen conflictos, como el caso de las normas sanitarias. Los campesinos interactúan con las instituciones, pero

también con su entorno y han logrado relaciones estrechas con la caña y su potencial transformador como alimento. Estas relaciones también hacen parte del proceso de reterritorialización en la medida en que las condiciones objetivas y el restablecimiento de cierto control sobre el territorio muchas veces se vuelven imprescindibles para garantizar condiciones de vida.

Por medio de los procesos de producción de panela, el campesino en esta región encuentra cierta estabilidad mediante una relación entre humanos y no-humanos o más bien de multiplicidades que hacen emerger territorialidades ensambladas. Se puede concluir que, a pesar de la invisibilización de muchas “vidas campesinas” y de las condiciones marginales de la producción panelera, es justamente la asociación caña-campesino-panela la que genera la existencia y vitalidad de un territorio en esta zona de los Andes. Las familias que están integradas a la producción de la panela, al igual que los vecinos y amigos, construyen tejido social del territorio. Todos están vitalmente integrados a la caña y al complejo cosmos de la producción del dulce, siendo precisamente de estas alianzas –donde los componentes no existen uno sin otro– que emerge la contribución al proceso de reterritorialización que aquí proponemos como el surgimiento del “territorio dulce”.

Nuestro propósito fue evidenciar cómo la producción de panela tiene propiedades que permiten alianzas entre los productores locales y las entidades no-humanas que nutren la vitalidad del territorio



Bibliografía

- Arce, Alberto. 2009. "Living in times of solidarity: fair trade and the fractured life worlds of Guatemala coffee farmers". *Journal of International Development* 21 (7): 1031-1041. <https://doi.org/10.1002/jid.1634>
- _____. 2003. "Value contestations in development interventions: community development and the sustainable livelihoods approach". *Community Development Journal* 38 (3): 199-212. <https://doi.org/10.1093/cdj/38.3.199>
- Arce, Alberto y Norman Long. 2000. "Reconfiguring modernity and development from an anthropological perspective". En: *Anthropology, development and modernities. Exploring discourses, counter-tendencies and violence*, editado por Alberto Arce y Norman Long, 1-31. Londres y New Cork: Routledge.
- Arce, Alberto, Stephen Sherwood y Myriam Paredes. 2015. "Repositioning food sovereignty: between Ecuadorian nationalist and cosmopolitan politics". En *Food sovereignty in geographical context: discourse, politics and practice in place*, editado por Amy Trauger, 125-144. Londres: Routledge.
- CNRR (Comisión Nacional de Reparación y Reconciliación). 2011. *San Carlos: memorias del éxodo en la guerra. Informe del grupo de memoria histórica de la Comisión Nacional de Reparación y Reconciliación*. Bogotá: Ediciones Semana.
- CORNARE (Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare). 2016. "Programa Huellas". Acceso el 2 de marzo de 2017. <http://www.cornare.gov.co>
- Deleuze, Gilles y Félix Guattari. 1995. *El anti-Edipo*. Barcelona: Paidós.
- _____. 1994. *Mil mesetas. Capitalismo y esquizofrenia*. Valencia: Pre-Textos.
- Deleuze Gilles y Claire Parnet. 1996. *Dialogues II*. París: Flammarion.
- De Landa, Manuel. 2006. *A new philosophy of society. Assemblage theory and social complexity*. Nueva York: Continuum.
- Gobernación de Antioquia. 2014. Departamento Administrativo de Planeación. *Anuario estadístico de Antioquia 2014*. Medellín: Departamento Administrativo de Planeación. Acceso el 2 de septiembre de 2017. <https://goo.gl/2jGCe3>
- Haesbaert, Rogério. 2016. *O mito da desterritorialização: do "fim" dos territórios à multiterritorialidade*. Río de Janeiro: Bertrand Brasil.
- _____. 2006. *Territórios alternativos*. São Paulo: Contexto.
- Hernando Arrese, Maite y Gustavo Blanco Wells. 2016. "Territorio y energías renovables no convencionales. Aprendizajes para la construcción de política pública a partir del caso de Rukatayo Alto, Región de Los Ríos, Chile". *Gestión y Política Pública* 25 (1): 165-202. Acceso el 30 de junio de 2017. <http://www.scielo.org.mx/pdf/gpp/v25n1/v25n1a5.pdf>

- La República*. 2018. “La producción de panela tendrá un crecimiento de 5% durante este año”, 9 de octubre. Acceso el 29 de abril de 2019.
<https://www.larepublica.co/economia/la-produccion-de-panela-tendra-un-crecimiento-de-5-durante-este-ano->.
- Long, Norman. 2007. *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social / El Colegio de San Luis.
- _____. 2004. “Actors, interfaces and development intervention: meaning, purpose and power”. En *Development intervention. Actor and activity perspectives*, editado por Tina Kontinen, 14- 36. Helsinki: Institute For Development Studies.
- _____. 2001. *Development sociology. Actor perspectives*. Londres: Routledge.
- MINAGRICULTURA (Ministerio de Agricultura de Colombia). 2018. *Cadena agroindustrial de la panela*. <http://bit.ly/2KsjInZ>
- Quintero, José. 2019. “Cañas y ramadas, ensamblando el territorio dulce en el Oriente de Antioquia, Colombia”. Tesis de Doctorado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- _____. 2007. “Efectos de las políticas públicas del sector eléctrico en la participación de las organizaciones comunitarias del Oriente antioqueño, estudio de caso: Asociación Campesina del Oriente Antioqueño (ACOA). *Cuadernos de Desarrollo Rural* 58 (101-127). <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11705806>
- Rodríguez, Tania. 1996. “El itinerario del concepto de mundo de la vida. De la fenomenología a la teoría de la acción comunicativa”. *Comunicación y Sociedad* 27: 199-214.
- Schutz, Alfred. 1974. *El problema de la realidad social*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Schutz, Alfred y Thomas Luckmann. 2003. *Las estructuras del mundo de la vida*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Sherwood, Stephen, Alberto Arce y Myriam Paredes, eds. 2017. “Food, agriculture and social change”. *The Everyday Vitality of Latin America Wageningen School of Social Sciences*. Países Bajos: Wageningen University.
- Zuluaga, Claudia, José Quintero y Jalcione Almeida. 2018. “Disputas por el uso del agua para la generación de energía en el Municipio de Granada (Antioquia), Colombia”. *Revista de Extensão e Estudos Rurais. REVER* 7 (2).