



UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
FACULTAD DE ARTE
ESCUELA DE ARTES VISUALES

EL ORO COMO ALIMENTO

JOSEFINA BARRETO MORONI

Memoria presentada a la Escuela de Artes Visuales de la Universidad Finis Terrae
para optar al grado de Licenciado en Artes Visuales, Mención Grabado.

Profesor Guía Taller de Grado: Natasha Pons Majmut
Profesor Guía Preparación de Tesis: Demian Schopf Olea

Santiago, Chile

2015

Índice

Introducción.....	1
Descripción.....	2
Marco Teórico	
Maíz.....	6
Papa.....	10
Transgénicos.....	13
Marco Conceptual	
Referentes y lectura de obra.....	15
Conclusión.....	27
Bibliografía.....	28
Índice de imágenes.....	29

INTRODUCCIÓN

La tesis aborda el origen y la pérdida de origen de dos alimentos significativos para las primeras civilizaciones precolombinas. Veremos como a través del tiempo, con la llegada de éstos alimentos a otros continentes se ha ido modificando la esencia de lo que fue venerado por muchos.

Encontraremos primeramente la descripción, donde se revisarán en detalle los procesos realizados para cada una de las obras, detalles de las mismas, medidas e información respecto al montaje. Luego en el marco teórico, encontraremos tres sub capítulos, el primero correspondiente al maíz, donde se conocerá su origen, tradiciones orales y el impacto que ha tenido el alimento en la actualidad. Encontramos en seguida el segundo subcapítulo, correspondiente a la papa, donde se conocerá el origen del alimento, su expansión por el mundo y el lugar que ocupa en la economía actual. Veremos en los primeros dos subcapítulos el origen de estos alimentos y como cambiaron sus usos y significancias desde que se expandieron por el mundo. En el tercer subcapítulo encontraremos información sobre los transgénicos, sus características e impacto de los transgénicos en la producción de maíz. Luego, en el marco conceptual encontraremos un subcapítulo, correspondiente a referentes, donde se analizará la obra de los artistas y se revisará porque son pertinentes a la obra personal.

DESCRIPCIÓN

Vemos presente en la obra personal tres elementos principales que dialogan entre sí: el maíz, la papa y el saco. Cada uno de éstos elementos se presenta de forma separada en distintas obras y en distintas técnicas. Encontramos en el proyecto instalación, serigrafía y Collage.

Para la realización del proyecto se visitó periódicamente la Vega Central de Santiago, donde se obtuvo información acerca de la procedencia de los alimentos, su origen y la manipulación ejercida sobre ellos. En éste lugar se realizó una recopilación y selección de materialidades y alimentos que luego se utilizaron como base para generar la obra. A partir de este proceso se seleccionaron sacos plásticos y de yute utilizados para transportar y almacenar alimentos. También se obtuvieron papas que son pintadas de un tono rojizo para ser más atractivas y más vendidas.

La instalación presente en el proyecto está compuesta por cinco tarros de vidrio que contienen en su interior papas obtenidas en la Vega Central. Para realizar la obra, se seleccionaron dos tipos de papas distintos, las primeras se encuentran manipuladas y pintadas de un tono rojizo, mientras que el segundo tipo de papa se encuentra en su estado natural. Luego de ser seleccionadas las papas, se introduce cada una en un frasco distinto con alcohol. Como resultado vemos cuatro frascos con papas de cáscara manipulada sumergidas en un líquido de color rosado claro, obtenido gracias al tinte utilizado para pintar las papas. Luego encontramos el quinto frasco, con una papa sin manipulación previa en su cáscara sumergida en un líquido de color tierra. Una vez lista la obra se procede al montaje, donde encontramos los frascos montados sobre una repisa blanca de cuatro centímetros de espesor y ochenta centímetros de largo. Esta va adosada a un muro blanco a la altura del eje visual promedio.



“Sin título” 2015

Otro aspecto importante en mi obra son las materialidades encontradas en la Vega Central. Aquí encontramos distintos tipos de sacos plásticos de los cuales se seleccionaron dos según el uso que tienen en el lugar de dónde provienen. Primeramente se eligieron dos sacos de plástico rojo, los que están compuestos por un tipo de tejido mecanizado. Se escogieron específicamente sacos de material plástico brillante liso y de color rojo. Luego de ser seleccionados los sacos pasan a ser intervenidos a modo de Collage con pintura o con sobre posición de elementos sobre sus superficies. Habiendo finalizado la obra nos ocupamos del montaje, donde los sacos irán adheridos por su parte posterior directamente al muro blanco, un poco más arriba del eje visual promedio.

Por otra parte, también se seleccionó un saco de yute de mayor tamaño (65 x109 cm) el cual tiene una apariencia más gastada y también más opaca. Este también es intervenido con pintura dorada de forma manual. Estando lista esta pieza, se monta martillada desde las dos esquinas superiores del saco directamente al muro blanco, a una altura un poco superior al eje visual promedio.

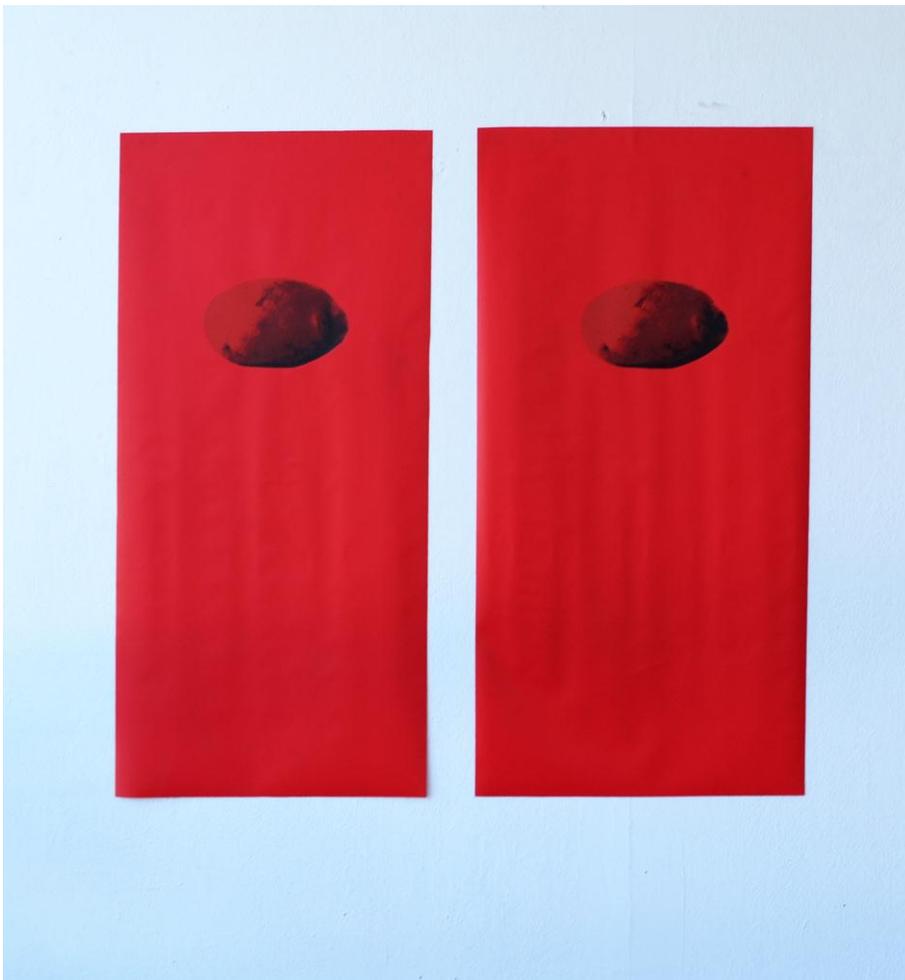


“Sin título” 2015



“Sin título” 2015

Encontramos también en el proyecto una representación de la papa mediante la foto serigrafía. La obra se compone por dos imágenes muy similares de una papa, compuesta cada una por cinco capas distintas de foto serigrafía. Cada una de las imágenes de las papas se imprimió sobre una superficie de plástico rectangular (52,5x100 cm aproximadamente). La obra se montará en una pared blanca adherida a la pared por su parte posterior. Se situará a la altura visual promedio.



“Sin título” 2015

Marco teórico

El maíz

El descubrimiento de América trajo consigo una gran cantidad de cambios para el mundo que conocemos hoy en día. Especialmente para Europa y las colonias que formó. Lo anterior gracias a dos alimentos llenos de historia, tradiciones y propiedades que conocemos hoy en día como el maíz y la papa.

El maíz, conocido científicamente como "*Zea mays L*"¹. Fue la base de sustento de los pueblos precolombinos ya que significó además de ser una fuente de alimento, un componente histórico, social, lingüístico y económico. Su domesticación comenzó de manera independiente a través de una especie silvestre. Esto sucedió primero en México (Tehuacán) y varios años después en los Andes. Desde aquel entonces, el choclo, es la variedad de maíz con mayor cultivo en todo el mundo y está asociado principalmente a la alimentación de animales como aves y cerdos. En menor medida encontramos hoy en día el maíz como alimento para seres humanos. Además existe una gran variedad de tipos de maíz en todo el mundo, cada uno con una utilización distinta y específica.

Ahora, conociendo la proveniencia del maíz podemos comenzar a indagar en las culturas que más lo apreciaban y utilizaban, como la cultura Maya, y la Azteca.

Existen varias tradiciones orales mayas referidas al maíz y a sus orígenes. Es así como encontramos entre los pueblos mayas de Guatemala al maíz como una deidad. En algunos municipios de Guatemala como Santiago Chimaltenango, el Dios del maíz puede ser masculino y recibe el nombre de Padre Paxil. En

¹ *Zea mays L. var. indentata* (Sturtev.) L. H. Bailey: es una especie monocotiledónea anual, perteneciente a la familia de las poáceas (gramíneas).

cambio, en otros municipios de Guatemala, como Colotenango, encontramos a esta deidad en figura femenina, llamada K'txu. Además de tener ciertas tradiciones en cuanto a la forma en que se presenta la deidad del maíz, se conocen tradiciones orales antiguas, en las que se cuenta que no existía el maíz y los seres humanos se alimentaban de la gran raíz de una planta llamada Txetxina. A partir de esta falta de alimento, los mayas se dan cuenta que el estiércol del gato del monte contenía residuos de maíz. Es por esta razón que se comunican con el gato, ya que en esta época según los mayas los animales hablaban y le preguntaron sobre la procedencia del maíz. El gato les pidió a los antiguos que alguien lo acompañara a ver el lugar donde se alimentaba de maíz y en respuesta enviaron a un piojo en la espalda del gato del monte. Al ver que esto no resultó, ya que el piojo se desprendió de la espalda del gato, enviaron a una pulga montada sobre el gato para llegar al lugar donde crecía el maíz. Finalmente la pulga pudo llegar a su destino y a su regreso pudo decir donde era el lugar en donde se daba el maíz. Desde entonces, la gente dejó de comer Txetxina y comenzó a comer lo que hoy en día conocemos como maíz.

Además de las tradiciones orales contadas por los mayas, encontramos que el cultivo de este alimento se transformó en el centro de su cosmovisión, ya que éste fue el principal sustento de las civilizaciones. A pesar de que hubo una gran cantidad de pueblos, la cosmovisión que tenían en torno al maíz fue la que los cohesionó. Lo anterior tiene que ver con la visión que se tenía sobre la tierra ya que ésta y la lluvia eran consideradas como entidades vivientes. En algunas comunidades mayas se realizaban ceremonias y festivales relacionados con el ciclo del crecimiento del maíz, con rituales o peticiones para la lluvia o agradecimientos por cosechas generosas. Esto se refleja la conexión que se tenía con la tierra.

El pueblo maya llamado Tzotziles, que habita el sureste mexicano, tiene una relación de gran respeto, dependencia y gratificación con la lluvia y la tierra. La tierra se denomina Yahwal Balamil y tiene un derecho sobre todos los

productos que se producen en la tierra y como tal, el maíz. Éste, los animales, el rayo, las aguas y los fenómenos naturales también representan otra entidad viviente, y tienen una relación de comunicación entre ellas. Es por esto que dividen el año en una época de lluvias y en una época de sequías, además se divide en un periodo ritual de cosechas y de siembras de 160 días y 100 sobrantes. En la primera fase de este periodo que inicia en febrero, se prepara el terreno y se ocupan 73 días para la quema del campo y preparación de la tierra, luego 67 días para el siembre, el brote y el crecimiento de la planta del maíz. En la segunda fase que inicia en julio, comienza el florecimiento y maduración del maíz. Para finalizar este proceso, noviembre marca el final del año ritual y se comienza tanto la cosecha como la siembra de verano. En los 100 días sobrantes se cultivan otros productos.

Cabe mencionar algunos de los momentos más importantes del calendario agrícola de los Tzotziles, donde logramos comprender la importancia que tiene la conexión con la entidad de la tierra y la naturaleza.

- Se prepara la tierra donde se sembrará con un ritual, en el que en tierra caliente, se cuenta con el auxilio de un sacerdote.
- Al momento de realizarse la siembra del maíz se guarda ayuno sexual para los propietarios del terreno donde se cultivará el maíz. También se realizan plegarias por el alma del maíz.
- Al momento de almacenar el maíz que ya fue recolectado, se guarda con una cruz de madera. Esto post españoles
- Al ser comido el maíz por algunos animales, se realiza un rito por el maíz faltante.
- Para prepararse para la ingestión del maíz ya cosechado, se toma el atol o atole ritual que consiste en una bebida hecha a partir de la cocción de masa de maíz dulce en agua , endulzada con miel de abeja. Esta bebida se toma a modo de preparación para poder ingerir el grano del maíz

Habiendo conocido la importancia que tuvo el maíz para algunas culturas mesoamericanas es importante hablar sobre el impacto que éste alimento significó para nuestra actualidad, especialmente para países como Estados Unidos. De acuerdo a la FAO (2005) Estados Unidos ocupa el primer lugar en la producción del maíz a nivel global. Esto se debe gracias a la gran superficie agrícola que posee, que es de alrededor de 412 millones de hectáreas. Cerca de 22.5 millones de éstas cuentan con sistema de riego, lo que facilita la producción de la planta. Además de la superficie agrícola que se tiene para la producción, también se utilizan otros recursos como maquinarias que aceleran la siembra y la cosecha, fertilizantes y semillas transgénicas para generar más masa de producto y también en menos tiempo. Estados Unidos no solamente es de los mayores productores de maíz en el mundo, sino que también es de los mayores exportadores y consumidores de éste alimento. Con una cifra de 228, 805, 104 miles de toneladas en producción, 47,685,821 miles de toneladas en exportaciones y 200,229,787 miles de toneladas en consumo, comprendemos porque producción de maíz es suficiente para proveer para ellos mismos y también para exportar la mayor cantidad a nivel global.

A pesar de ser una gran cantidad de maíz la que produce éste país, la mayoría no va destinada al consumo humano, sino para la producción de ganado. Éste maíz que se ocupa para alimentar a los animales también es exportado a otros países y en gran cantidad ya que es barato y hace que los animales crezcan y engorden a un ritmo rápido, lo que es beneficioso para la cadena de comida rápida, que tiene un alto índice de popularidad en este país. Además de esto, se exporta y se consume dentro del país del norte el maíz como ingrediente de varios alimentos fabricados industrialmente como el ketchup, el queso y la bebida Coca Cola.

La papa

“*Solanum tuberosum*”² es una planta que alcanza aproximadamente la altura de un metro. Ésta, además de producir una flor, produce un tubérculo bajo tierra, que vendría siendo la papa que comemos regularmente. El *Solanum tuberosum* se divide en dos sub especies, la andigena cultivada principalmente en los Andes y *tuberosum*, la variedad que se cultiva en casi todo el mundo. La planta está compuesta por varias partes, entre ellas distinguimos las flores, los frutos, las hojas compuestas, los tallos laterales, los tallos principales y los estolones. La hojas compuestas de la papa producen almidón, el cual baja directamente hasta los estolones y hace que éstos se llenen de nutrientes y crezcan, produciendo los tubérculos. Se pueden producir hasta 20 tubérculos en éste proceso, todo depende de la humedad y nutrientes de la tierra. Luego de que culmina el proceso de crecimiento de la planta, sus hojas, tallos y flores se marchitan, haciendo que los estolones se desprendan de los tubérculos originados. Una vez que esto sucede, los tubérculos reciben todos los nutrientes, lo que ayuda a la planta a sobrevivir el frío de la temporada y luego esto le permite volver a crecer y reproducirse.

El origen del tubérculo que hoy conocemos como papa data de unos 8000 años atrás, en los Andes, específicamente en el Lago Titicaca. Comunidades que habitaron esta zona, comenzaron a domesticar plantas silvestres para luego llegar a su alimento principal bajo tierra. Los agricultores de la época adaptaron las variedades de papa para el clima que poseía la región, logrando producir una especie de papa resistente a las heladas y también a la altura de la región de Puna a 4.300 metros de altura. Tiene tanta importancia este tubérculo que en la zona es llamada Mama Jatha (madre del crecimiento)

² *Solanum tuberosum*: especie herbácea anual que alcanza una altura de un metro y produce un tubérculo, conocido como papa. La papa pertenece a la familia de floríferas de las solanáceas, del género *Solanum*

Vemos como gracias al cultivo de *Solanum Tuberosum*, se comienzan a desarrollar nuevas culturas como la Huari, que comenzó su desarrollo al construir terrazas con irrigación donde se cultivaban papas. Paralelamente, el Estado de Tiahuanacu también desarrolló su civilización cultivando papas y otros alimentos en parcelas elevadas con canales de riego. Al caer estas civilizaciones gracias a la llegada del Imperio Inca procedente de Cuzco, comenzaron a hacerse modificaciones y mejoras en los avances de agricultura que se habían logrado anteriormente. Esto significó un gran crecimiento en la agricultura, especialmente en alimentos como el maíz y la papa. Pero el tubérculo, además de producirse en gran cantidad, fue elemental para el desarrollo de los incas, ya que se utilizaba para alimentar a esclavos, oficiales y soldados por sus grandes propiedades alimenticias. Además, se utilizaba como reserva por si las demás cosechas morían con las heladas o por pestes.

Al llegar los españoles a Perú, en 1532, se comenzó a destruir el impero inca, pero esto no significó el fin de la cosecha de la papa, ya que luego se llevó a España, donde en 1573 comenzó a ser cultivada. Luego la papa llegó a otros países como Inglaterra, Francia y los países bajos. En un principio la papa se consideraba como un regalo exótico, como alimento para cerdos o alimento para indigentes, pero luego se expandió por mar hacia India, China y Japón. También llegó a Irlanda, donde se cosechó en gran cantidad para luego ser llevada a Norte América. A partir de 1770, se comienza a reconocer el valor de la papa y sus propiedades alimenticias con la hambruna que invade a Europa. Luego de esto, la papa pasa por altos y bajos, siendo invadida por plagas, y luego siendo modificada, creando nuevas especies. Ya en el siglo XX la papa se masifica por todo el mundo con distintos tipos para cada continente.

En 1920, se inventa el pelador de papa mecánico, lo que contribuye a la creación a las papas fritas industrializadas. Esto lleva a la apertura en 1957 de la famosa cadena de restaurantes Mc Donald en Estados Unidos. Es aquí donde se

comienza a masificar la producción de papas, para satisfacer a un gran mercado de cadenas.

China es hoy en día el mayor productor de papas a nivel mundial, produciendo anualmente 72.040.000 toneladas al año. Luego le sigue Rusia e India. Este mismo orden se aplica para el consumo de papa, donde estos tres países dominan la lista.

Transgénicos

Conociendo los datos anteriores referidos al maíz y es importante también mencionar que es uno de los mayores cultivos transgénicos alrededor del mundo. Se calcula que existen más de 3 millones de hectáreas de la planta solamente en Estados Unidos.

Los cultivos transgénicos son aquellos en los que los organismos que se producen han sido modificados genéticamente (OMG) a través de ingeniería genética. Lo anterior para acelerar su crecimiento, modificar su tamaño, textura, entre otros. En la actualidad vemos como esta técnica se ha ido masificando y cómo ha tomado peso en la agricultura moderna. Existen empresas multinacionales como Monsanto, en dónde se realizan modificaciones genéticas en las semillas, luego éstas se venden a distintos agricultores alrededor del mundo. La empresa vende 2.500 variedades de semillas hortícolas y opera en más de 160 países.

Pero también se ha descubierto que la agricultura transgénica no sólo acelera el crecimiento de los alimentos, sino que también trae consecuencias que perjudican al ecosistema y la salud de los seres humanos. Las cosechas de OMG van incrementando exponencialmente, y con ellas el uso de pesticidas, lo que lleva a la desaparición de los insectos, específicamente de las abejas. Lo que esto trae como efecto inmediato es la disminución de la polinización en los cultivos, y sin ésta no pueden existir variedades vegetales en nuestro planeta. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura existen 100 especies de cultivos que proporcionan el 90% de la alimentación global y 71 de estos cultivos se polinizan con abejas. Además de esto, los alimentos genéticamente modificados han pasado por poco rigurosas pruebas de seguridad, por lo que no conocemos en totalidad cuán nocivos son sus efectos. Se encontraron efectos de bacterias intestinales en personas que

consumían OGM, pero hay una gran incertidumbre científica en torno a esto. Encontramos también Organismos genéticamente modificados, en los alimentos que se le dan a los animales, por ejemplo maíz. Lo que sucede con esto, es que los productos resultantes como los lácteos, huevos y carnes de animales, también pueden contener genes modificados. En este caso no solamente consumimos un producto animal, sino que también tiene una carga transgénica, que se obtiene de los alimentos que consumen los animales.

México, se encuentra actualmente en disputas para prohibir los cultivos transgénicos de maíz en su país. Al ser este alimento la herencia del país, se busca preservarlo libre de transgénicos. Además, durante todos éstos años, México ha tenido una producción de choclo de forma sustentable y exitosa, por lo que no se necesita la modificación genética para mejorar el cultivo del alimento. Es importante evaluar cómo un alimento como el maíz, ha perdido su origen, ha sido modificado genéticamente, perdiendo la condición que tenía en un principio. Puede que se mejore la calidad del producto y se produzca más, pero en el proceso, se pierden los comienzos y el origen del alimento.

“El oro se transfigura en chatarra, y los alimentos se convierten en veneno”
(GALEANO: 1971, 17)

Marco conceptual

Referentes y lectura de obra

Conociendo los orígenes de la papa y su influencia actual, es importante hablar sobre el artista visual Victor Grippo (1936), quien utiliza este alimento como objeto protagonista en su obra.

Encontramos en la obra de Grippo un estudio minucioso sobre la química y la física del alimento, esto se muestra a través de experimentaciones y entendimientos sobre éste. Comprendemos al ver la obra del argentino la intencionalidad de hablar sobre el alimento desde su estado natural y desde la historia de su origen, donde somos capaces de contrastar la naturaleza del alimento con el estado y procesos actuales de éste.

Lo que hace Grippo en su obra también tiene que ver con destacar un proceso por el que ha pasado la papa desde sus orígenes, donde en un principio solo crecía en un lugar y luego, se llevó a otros para modificarla y adaptarla para que creciera en otras condiciones. Esto se ve reflejado principalmente en la obra titulada "Energía Vegetal" (1977), donde encontramos una larga mesa cubierta de papas y entre ellas encontramos distintos elementos de laboratorios como probetas y grandes frascos. Los anteriores contienen líquidos de colores y algunos experimentos. El contraste entre las papas y los elementos químicos hace referencia directa al proceso mencionado anteriormente. De inmediato pensamos en la cantidad de razas de papa y también en las modificaciones genéticas que se le hacen hoy en día a las papas, especialmente con los transgénicos. Además, lo que hace Grippo en su obra es establecer una marcada relación entre la papa y la energía que proviene de ésta. El artista toma la papa como un generador de energía eléctrica, lo que también hace que se establezca una relación con su

origen y con el lugar donde crece, la tierra. Con sus obras logramos comprender la energía y valor que tiene la papa, y que proviene desde su origen en la tierra.



Víctor Grippo. "Energía Vegetal", 1977
(Fig.1)

Un referente que aparece a la hora de hablar sobre los sacos, sus múltiples historias y usos es el fotógrafo francés Alain Delorme (1979). Dentro de su obra, encontramos una serie de fotografías titulada "Tótems", realizada entre 2009 y 2011. Las fotografías fueron tomadas en la China actual, lugar que está en constante cambio y es un gran centro de producción e innovación. Vemos en ellas

hombres a través de la ciudad llevando grandes pilas de distintos elementos, entre ellos sacos de gran escala apilados unos sobre otros. Estas torres de sacos y otros elementos aparecen en la obra de Delorme como tótems de una sociedad en transformación. Vemos en éstos tótems compuestos por elementos reconocibles en la modernidad, reflejo de lo que se ha convertido hoy en día China, un lugar donde día a día se producen millones de objetos en serie, aparatos tecnológicos, textiles, estructuras de construcción, entre otros. La acumulación de los objetos en pilas que llegan hasta al cielo nos hace también referencia a la cantidad de producción que China tiene hoy en día. Los objetos y cosas que se producen van en aumento y se van apilando también en nuestras casas y en nuestra sociedad. Se producen más aparatos día a día, aunque ya los tengamos. La producción sigue fuerte, y se ve resumida visualmente en esta serie de fotografías.



Alain Delorme. "Totems", 2009-2011

(Fig.2)

Encontramos también como referente en cuanto a los sacos, pero esta vez junto al maíz a Yisa (José Caerols, 1984, Santiago de Chile) y Mato (Matías Solar 1982, Santiago de Chile). Ambos artistas crean la instalación titulada "Merma" donde encontramos dos grandes componentes. El primero en el fondo, una suerte de telón conformado por sacos de abono, los cuales se encuentran intervenidos con distintos tipos de pinturas y dibujos. Además de ver las intervenciones en los sacos, notamos que éstos tienen en su superficie impresiones correspondientes a las marcas de abono, las cuales es posible leer con facilidad, ya que en su mayoría no se encuentran tapadas por las intervenciones. Luego, como segundo elemento encontramos una gran masa de corontas de maíz secas amontonadas unas sobre otras en el suelo. Estas se presentan delante del gran lienzo de sacos, lo que permite establecer un paralelo entre ambos. La obra nos habla de la pérdida de la identidad latinoamericana, donde los elementos como el maíz que en algún momento fueron propios de estas tierras, han perdido su origen y ya no lo son. Vemos en la instalación como se contrastan las corontas de choclo sin alimento, es decir, la parte que proporciona nutrición y que fue valiosa en su origen, con los sacos de abono, permitiendo establecer una relación entre los sacos, el contenido que llevaban y las corontas de choclo. El alimento que tuvieron en un momento las corontas de choclo ahora es basura y residuo, al igual que los sacos de abono, que en un principio contenían nutrición para la tierra ahora se encuentran vacíos y sin su preciado contenido.



Yisa y Mato. "Merma" 2015
(Fig.3)

Habiendo conocido algunos referentes respectivos a mi obra, cabe destacar aspectos similares y comparaciones entre mi obra y la de ellos.

Tenemos en primera instancia a Victor Grippo quien trabaja con papas y con el origen y propiedades de éstas. Algo similar ocurre en mi obra, ya que por una parte trato de rescatar el origen de la papa y llevar a vista del espectador las características del alimento en su estado natural. Además sucede algo similar en mi obra y "Energía Vegetal" (1977) de Grippo. En ambas nos cuestionamos sobre el proceso que ha tenido que pasar la papa para llegar a ser lo que es hoy en día. Al ver los frascos con papas entre un líquido, surge un cuestionamiento en cuanto al líquido rojo, al igual que en la obra de Grippo con los instrumentos químicos y los líquidos. Al ver mi obra pensamos en los procesos que tuvo que pasar la papa

para tener en líquido rojo que está a su alrededor, también nos cuestionamos sobre la procedencia del líquido y si pertenecerá a la papa naturalmente. Vemos como aquí también se toca el tema de la modificación del alimento. Podemos también plantear una oposición entre lo que hace Grippo con la papa y lo que hago en mi obra. Por una parte, Grippo trabaja con la energía interna que proviene de la papa, utilizándola como generador de energía eléctrica, es decir, el trabaja con las propiedades internas del alimento, mientras que en mi obra no se trabaja con las propiedades internas de la papa, sino que con las propiedades externas, en este caso la pintura que cubre la papa. Vemos como en mi obra lo importante es evidenciar este maquillaje rojo que cubre a la papa, dar cuenta de lo que sucede en la superficialidad de la papa, mientras que en Grippo encontramos las propiedades del interior del alimento.

Una vez hecha la diferenciación entre lo que hace Grippo con las propiedades internas de la papa, y lo que hago yo con las características externas del alimento, es posible tomar la utilización de la papa como metáfora del cuerpo. Es así como se marca una diferenciación entre el cuerpo como entraña y el cuerpo como superficie. Vemos varios artistas que han trabajado desde la interioridad o entrañas de si mismos o de lo que los rodea y también desde la superficie o parte externa de ellos mismos . Encontramos primeramente el caso de la artista Kiki Smith, quien trabaja en su obra con el cuerpo como entraña, reflejando sus fluidos, sangre, entre otros. Además vemos como trabaja con conceptos como lo femenino, evolución y condición del ser humano. Encontramos en su obra "Possession is NineTenths of the law" nueve impresiones serigráficas con distintos órganos internos del ser humano. Aquí la artista recalca la importancia interna de cada uno de los órganos para el funcionamiento del cuerpo humano. Encontramos también la obra de Carlos Leppe, quien trabaja en su performance, "Los zapatos de Leppe" con el cuerpo como entraña. Vemos como en esta performance, el artista al llegar al Museo Nacional de Bellas Artes de Santiago, tiene un maletín, que en su interior contenía una vasija llena de excremento.

Luego de abrir el maletín y continuar con su acción, Leppe utiliza el excremento para formar una escultura de tipo precolombina en su cabeza. La obra del artista es un claro ejemplo de la utilización del cuerpo como entraña y desde su interioridad. Vemos aquí la utilización directa de un elemento que proviene desde el interior del artista, de sus mismas entrañas.



Kiki Smith. " "Possession is NineTenths of the law", 1985
(Fig.4)



Carlos Leppe. "Los zapatos de Leppe", 2000
(Fig.5)

Ahora, habiendo revisado la obra de artistas que trabajan con el cuerpo como entraña, debemos mencionar a Cindy Sherman, quien trabaja en su obra de forma similar a la que yo lo hago en mi obra. Trabaja con la superficie de un cuerpo, al igual que lo hago yo con la papa. Su obra se compone principalmente de autorretratos, donde se fotografía personificando a distintos tipos de mujeres. Lo que hace Sherman es utilizar el maquillaje y el disfraz para denotar algo. Algo similar sucede en mi obra, donde trabajo con el maquillaje, en este caso pintura roja que se le ha aplicado a la papa para disfrazarla. En ambos casos, se evidencia la utilización de el maquillaje y además tanto en mi obra como la de Sherman, el disfraz es un elemento fundamental para lograr la obra. Es claro como en este caso al igual que en el de mi obra se utiliza el cuerpo como superficie.



Cindy Sherman. "Untitled B", 1975
(Fig.6)

Ahora, revisando otro elemento en mi obra, el saco, podemos establecer una relación directa con Alain Delorme y sus fotografías con acumulación de elementos, en especial la fotografía titulada Totem 3. Es interesante la relación que se genera entre el significado que tienen estos tótems y los sacos en mi obra, ya que de alguna forma ambos apuntan a lo mismo. Los sacos en la obra de Alain Delorme tienen que ver con la sobreproducción, acumulación y la ganancia monetaria que se produce en China con la cantidad de producción que generan hoy en día. En mi obra los sacos también tienen que ver con la sobreproducción, pero en este caso, de alimentos que hoy en día se da de manera masiva, especialmente los de origen transgénico, al igual que los objetos que se producen masivamente y en serie en China. También el saco presente en mi trabajo se asocia con la ganancia monetaria, ya que es el que transporta los alimentos o ingredientes para luego ser vendidos. Al pensar en el saco como contenedor de alimento, en este caso de maíz, pensamos inmediatamente en el caso de Estados Unidos y la producción y exportación del alimento. Vemos como para este país, el saco de yute o plástico, se ha transformado en un tipo de moneda de cambio, donde todo lo que entra ahí luego sale transformado en recurso monetario. Podemos así hacer un paralelo directo con lo que sucede en China con la producción de tecnología, textiles, objetos, entre otros. La forma en que Alain Delorme dispone los sacos sobre la bicicleta del hombre también tiene que ver con la idea de sobre producción, al igual que lo que planteo con la utilización de los sacos sintéticos en mi obra. Además, la materialidad de los sacos en la fotografía de Delorme, también tiene relación con la materialidad de los sacos de mi obra, ya que ambos son plásticos y también hablan de la pérdida de origen de la materialidad de un objeto original. Antes los sacos no eran plásticos, sino de yute o algún tipo de tela, pero con el avance del tiempo todo se ha transformado en plástico ya que es más barato, es desechable y puede durar más tiempo. Vemos en mi obra también la pérdida del origen de la materialidad del saco, donde antiguamente eran de otro material, ahora son tejidos plásticos que duran más tiempo y también cuesta más romper. Vemos aquí como el saco contenedor de

alimento ha ido perdiendo su origen, al igual que lo que hay en su interior, ya sea maíz o papa, ambos han perdido el origen que tenían con la implementación de la manipulación genética.

Haciendo una revisión de la obra de Alain Delorme, es posible también plantear una oposición entre lo que hace el artista en su obra y lo que yo hago en la mía, ya que lo que hace Delorme es directamente llenar estos sacos y acumularlos en grandes pilas para hacer referencia a la sobre producción. En cambio, lo que yo hago es mostrar estos sacos vacíos, como evidencia de que alguna vez fueron contenedores de alimento, y en este caso, de sobreproducción de alimentos. Alain Delorme podría considerarse un referente a mi obra en cuanto a lo conceptual gracias a la idea del saco como un contenedor de alimento, que luego se transformará en ganancia y a la idea del saco como contenedor de producción tecnológica, o de objetos, que luego también se convertirán en ganancia monetaria. Conceptualmente la idea de contener algo que luego se transformará en otra cosa.

También referente al saco y además al maíz, la obra de Yisa y Mato es pertinente a mi obra por varios elementos. En principio y superficialmente en ambos casos se utilizan las mismas materialidades, los sacos plásticos y el maíz. Por otra parte, en cuanto a intencionalidad, ambas obras buscan lo mismo. Tanto en mi obra como en la instalación de Yisa y Mato, el maíz es símbolo de algo preciado, que con el tiempo ha ido perdiendo esta característica. En mi caso encontramos el choclo pintado de dorado, recubierto con todos sus granos de alimento, lo que representa el valor e importancia que tiene, además se destaca el color de este alimento y se pinta de dorado para hacer una relación con el oro y su valor. En cuanto a la obra de Yisa y Mato, encontramos un montón de corontas de maíz apiladas unas sobre otras, las anteriores sin alimentos. Al igual que en mi obra, esto nos habla de las características del maíz, un alimento preciado, pero en este caso se presenta de forma que entendemos que lo valioso del alimento ya no está presente. Al igual que en mi obra, se habla del valor del alimento, pero en

este caso mostrando la ausencia de este y mostrando la falta de alimento en la coronta, logramos comprender que en algún momento hubo en los residuos que vemos este alimentopreciado para la identidad latinoamericana. Por otra parte, en ambas obras también encontramos como elemento el saco plástico. En ambos casos, el saco se presenta vacío, lo que señala que en algún momento cumplió su función de contener o transportar algo. También vemos como en ambos casos, se deja ver la materialidad de los sacos, lo que permite que el espectador vea la procedencia de estos objetos y los asocie directamente con el lugar de dónde provienen. Además en ambas obras, los sacos vacíos nos dicen que en algún momento almacenaron o transportaron algo, y en ambos casos algopreciado, es decir el saco se comporta como un almacenador de lopreciado, en el caso de mi obra, contenedor de alimentos que luego se transformarán en ganancia monetaria y en el caso de la obra de Yisa y Mato, el saco es contenedor de abono, que alimentará a la tierra para producir alimento, que en este caso podría ser el mismo maíz. En ambos casos el saco es contenedor de algopreciado, que luego pasará por un proceso para convertirse en otro bien valioso.

Conclusión

Escribir esta tesis me sirvió para comenzar una investigación que no solamente tiene que ver con los orígenes de los alimentos, sino con los orígenes de nuestros antepasados y de nosotros mismos. Somos conscientes de que existen estos orígenes, pero los ignoramos, modificamos y deseamos para conseguir algo más grande y supuestamente mejor. Vemos en la tesis los orígenes de alimentos como el maíz y la papa, y al mismo tiempo, podemos observar como gracias al mismo ser humano y a las intervenciones que se le realizan actualmente a los alimentos, han perdido su esencia y valor. Me parece importante con esta tesis lograr concientizar acerca de los alimentos que definen nuestras tierras, y que con el paso del tiempo han cambiado hasta su composición genética, lo que los hace distintos a lo que eran en un comienzo. Los alimentos que fortalecieron a las primeras civilizaciones de nuestro continente ya no son los mismos que consumimos hoy en día, y esto gracias a la intervención desmedida del hombre. Además esta investigación ha sido pertinente para seguir desarrollando mi trabajo, de alguna forma marcó un comienzo en una investigación que aún no concluye.

Bibliografía

Bailey, J. (ed). (1999.) *The Penguin dictionary of plant sciences*. Londres: Penguin

Books.

Banco de la República.[s.a.]. *Víctor Grippo Transformación*. Bogotá, Colombia.

Revisado el 20 de Octubre de 2015. Recuperado de:

<http://proyectos.banrepcultural.org/victor-grippo/>

Bustos, F, Paula. (2015). *Merma, huellas de la calle en el museo. Una exhibición de Yisa y Mato*. 09/06/2015, de Arte Al Limite. Revisado el 01 de Diciembre

de 2015. Recuperado de: <https://www.artelimito.com/noticias/merma-huellas-de-la-calle-en-el-museo-una-exhibicion-de-yisa-y-mato>

Ceballos Pérez, S.G.(2010). *Comercio exterior, producción y determinación de precios del maíz en México: implicaciones y propuestas para mejorar la competencia*. Edición electrónica gratuita. Revisado el 28 de Septiembre de

2015. Recuperado de:<http://www.eumed.net/libros/2010b/682/>

Delorme, Alain/Studio.[s.a.]. *Works-Totems*. Paris-France. Revisado el 14 de

Noviembre de 2015. Recuperado de: <http://www.alaindelorme.com/works-totems>.

Fundación Costantini. Museo de Arte Latinoamericano de Buenos Aires (2012).

Víctor Grippo Homenaje. Buenos Aires, Argentina. Revisado el 17 de

Octubre de 2015. Recuperado de: <http://www.malba.org.ar/evento/victor-grippo-homenaje/>

Galeano, Eduardo. (1971). *Las venas abiertas de América Latina*. México: Siglo

XXI.

Graves, Christine. (2006). *La papa tesoro de los Andes.De la agricultura a la*

cultura. Lima: Centro Internacional De La Papa.

Greenpeace. (2015) *Agricultura y transgénicos*. Madrid, España. Revisado el 31

de Octubre de 2015. Recuperado de :

<http://www.greenpeace.org/espana/es/Trabajamos-en/Transgenicos/>

- Martínez.S, Carolina. (2015). Yisa y Mato: Merma. 13/07/2015, de Artishock
Revisado el 15 de Noviembre de 2015. Recuperado de:
<http://www.artishock.cl/2015/07/13/yisa-y-mato-merma/>
- Monsanto Company .(2002-2015). Quienes Somos. **Revisado el 31 de Octubre de 2015.** Recuperado de:<http://www.monsanto.com/global/es/quienes-somos/pages/default.aspx/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
(2001a.). El maíz en los trópicos: Mejoramiento y producción. Roma, Italia.
Revisado el 29 de Septiembre de 2015. Recuperado de:
<http://www.fao.org/docrep/003/x7650s/x7650s03.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
(2001b.). El papel de la mujer en la conservación de los recursos genéticos del maíz.Guatemala, Americas. **Revisado el 29 de Septiembre de 2015.**
Recuperado de: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/y3841s/Y3841s00.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.(2008).La papa: Difusión. **Revisado el 03 de Octubre de 2015.**
Recuperado de:<http://www.fao.org/potato-2008/es/lapapa/difusion.html>
- Rojas F, Víctor. (2001).Valparaíso, el mito y sus leyendas. Santiago de Chile: RIL Editores.
- Simon, Joshua. (2013). Neomaterialism. Berlin: Sternberg Press.
- Smithsonian Museo Nacional del Indígena Americano.[s.a]. El maíz y el tiempo maya. **Revisado el 25 de Septiembre de 2015.** Recuperado de:
[http://maya.nmai.si.edu/es/el-maiz-y-el-tiempo-maya.](http://maya.nmai.si.edu/es/el-maiz-y-el-tiempo-maya)
- Smithsonian Museo Nacional del Indígena Americano.[s.a.].Tradiciones del maíz y calendario. **Revisado el 25 de Septiembre de 2015.** Recuperado de:
<http://maya.nmai.si.edu/es/el-maiz-y-el-tiempo-maya/tradiciones-de-maiz-y-calendario>

Índice de imágenes

- Figura 1 Extraída de la página www.revistaenie.clarin.com
- Figura 2 Extraída de la página <http://www.alaindelorme.com/works-totems>
- Figura 3 Extraída de la página www.artishock.cl
- Figura 4 Extraída de la página www.moma.org
- Figura 5 Extraída de la página www.d21.cl
- Figura 6 Extraída de la página www.tate.org.uk