

Experiencias y estrategias de investigación interdisciplinar sobre patrimonio cultural inmaterial¹

Norma E. Levrاند²
Norma Bernardini³

Resumen

En las últimas décadas, el abordaje de problemas complejos ha fomentado el desarrollo de investigaciones que conglomeran expertos de diversas disciplinas. Sin embargo, los procedimientos y metodologías que propician resultados exitosos continúan formando parte de la caja negra de la investigación. La dinámica de los grupos de investigación, las disciplinas involucradas o simplemente el compromiso de quienes conforman estos equipos suelen justificar resultados exitosos o explicar los obstáculos. Este trabajo tiene como objetivo describir analíticamente las experiencias y estrategias de trabajo interdisciplinar llevadas adelante en el marco de una investigación sobre patrimonio cultural inmaterial. A partir de la descripción de estas estrategias en un caso concreto se procuran extrapolar elementos que pueden ser viables en otras investigaciones para lograr resultados en situaciones problemáticas complejas.

Palabras clave: interdisciplina - investigación - patrimonio inmaterial

Experiences and strategies for interdisciplinary research on intangible cultural heritage

Abstract

In recent decades, tackling complex problems has encouraged the development of research that brings together experts from various disciplines. However, the procedures and methodologies that lead to successful results continue to be part of the black box of research. The dynamics of the research groups, the disciplines involved or simply the commitment of those who make up these teams often justify successful results or explain the obstacles. The aim of this paper is to describe analytically experiences and strategies of interdisciplinary work carried out in the framework of a research on intangible cultural heritage. From the description of these strategies in a concrete case, we try to extrapolate elements that may be feasible in other research projects in order to achieve results in complex problem situations.

Keywords interdisciplinary work - research - intangible cultural heritage

1El artículo es resultado del Proyecto de Investigación y Desarrollo de Inserción: Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos, financiado por la Facultad de Ciencias de la Gestión, Universidad Autónoma de Entre Ríos, Argentina.

2 Norma Elizabeth Levrاند, Abogada, Doctora en Derecho (Universidad Nacional del Litoral, Argentina), Investigadora del Instituto de Estudios Sociales (CONICET-UNER), Docente de Universidad Autónoma de Entre Ríos, levrand.norma@uader.edu.ar

3 Norma Leticia Bernardini, Arquitecta, Especialista en Ingeniería Gerencial (Universidad Tecnológica Nacional, Argentina), Docente de Universidad Autónoma de Entre Ríos, bernardini.norma@uader.edu.ar

Recibido: 17 de agosto de 2022.

Aceptado: 21 de septiembre de 2022.

Introducción: Elegir las semillas para una buena siembra

El desarrollo de investigaciones que involucran a expertos en diversas disciplinas es uno de los tópicos de referencia en las últimas décadas. Así, las políticas científicas, al considerar la evaluación de perfiles de las y los investigadores, los propósitos de resolución de problemas complejos⁴ y el arribo a resultados transferibles a la sociedad, suministran indicios de la necesidad del trabajo interdisciplinar. Por otra parte, las cuestiones que generan la atención de las instituciones y los ciudadanos y ciudadanas requieren la atención de expertos en distintos temas. El cambio climático, el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, la implementación de las TICs y la inclusión social son algunos ejemplos de ello.

Existen diversas posturas acerca de las posibilidades de la investigación interdisciplinar en términos políticos y epistémicos. En un trabajo inaugural, Apostel (1975) plantea la complejidad de la interdisciplinariedad. A partir de la reflexión realizada en el marco de la Conferencia “La interdisciplinariedad, problemas de enseñanza y de investigación en las universidades” realizada en 1970, en Niza, Apostel, junto a otros relevantes autores, consideraron que el abordaje interdisciplinar podría superar la fragmentación del saber. En términos epistémicos, ello requiere una visión holística que incluya estructuras operativas y regulatorias de las diversas disciplinas. Maciel indica una definición del abordaje interdisciplinario como “aquél que logra una equivalencia conceptual entre distintas disciplinas” (Maciel, 2001, p.2). Sin embargo, advierte que la delimitación del campo y objeto de trabajo de cada disciplina otorga significaciones y usos particulares a los conceptos que impiden abonar estas ideas. Este autor considera a la interdisciplina como una posibilidad de construir una mirada

⁴ En este trabajo utilizamos el término “complejo” para referir a problemas multidimensionales o no estructurados que requieren de la integración de varias disciplinas o del análisis por sistemas (Bammer, 2005). En este enfoque, los problemas complejos no son inherentemente interdisciplinarios.

integral sobre el objeto de investigación. Por su parte, Flores Malagón recupera los conceptos esenciales del Informe de la Comisión Gulbenkian, que evidenció en 1996 la hibridación de las disciplinas y propuso prácticas transdisciplinarias (Flores Malagón, 2002). Según este autor, los campos transdisciplinarios parten del reconocimiento de las limitaciones disciplinares y la división del trabajo intelectual, procurando adaptar las teorías y metodologías para el abordaje de sus objetos de estudio. Sin embargo, como indica Follari (2005), las posibilidades académicas y la producción de resultados de investigación concretos es un área de vacancia. Es decir que se advierte como problema la escasa información sobre la investigación interdisciplinaria. En particular, las investigaciones focalizadas en patrimonio cultural han coincidido en la necesidad de privilegiar un enfoque interdisciplinario o transdisciplinario (Bianchi Villelli et al., 2020; Sandoval y Donoso, 2018; Mugueta y Guerci, 2018).

La interacción entre diversas disciplinas que permita el intercambio de métodos, conceptualizaciones, técnicas, etc., a partir de una mirada integral ha consagrado el desarrollo de profundas disquisiciones por parte de filósofos de la ciencia y epistemólogos. Sin intentar participar de tan considerables debates, en este trabajo nos proponemos abordar el problema indicado simplemente a partir de la consideración de las modalidades en las cuales puede desarrollarse la investigación interdisciplinaria. En las investigaciones dedicadas al patrimonio cultural resulta fecundo contar con equipos interdisciplinarios que permitan considerar los aspectos materiales e inmateriales de la cultura, como así también las condiciones sociales de producción y los territorios con los cuales interactúan las comunidades, sus tensiones y conflictos con agentes estatales o no estatales, entre otras. Sin embargo, la mera conformación de grupos integrados por investigadores de distintas áreas o disciplinas no resulta en un trabajo interdisciplinario.

Este trabajo tiene como objetivo describir experiencias y estrategias de trabajo interdisciplinario llevadas adelante en el marco de una investigación sobre patrimonio

cultural inmaterial. A partir de la descripción de estas estrategias en un caso concreto se procuran extrapolar elementos que pueden ser viables en otras investigaciones para lograr resultados en situaciones problemáticas complejas. De esta manera, la experiencia teorizada a partir de un proceso de extrañamiento (Lins Ribeiro, 2004) permitiría generar un corpus de saberes metodológicos sobre la práctica interdisciplinar.

El proyecto de investigación “Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos”, que conforma el caso de estudio para este aporte, tuvo como propósito describir el patrimonio inmaterial gastronómico con plantas nativas de poblaciones asociadas a las eco-regiones de la provincia de Entre Ríos⁵. El equipo de investigación estuvo conformado por una doctora en derecho especializada en patrimonio cultural, una bioquímica con trayectoria en investigación, una arquitecta con experiencia en desarrollo y planificación territorial, una ingeniera agrónoma que realizaba su tesis doctoral sobre etnobotánica, una licenciada en administración pública, una profesional del gerenciamiento de servicios gastronómicos, una licenciada en nutrición y una estudiante de psicología. Esta integración evidencia los saberes que interactúan en este proyecto desde diversos ejes que lo estructuran: el patrimonio cultural inmaterial, la gastronomía, los saberes y prácticas tradicionales y la biodiversidad.

El patrimonio cultural inmaterial es un concepto desarrollado desde las últimas décadas del siglo XX, aunque encuentra sus antecedentes en los estudios sobre folklore y la antropología cultural (Arantes, 2017; Ariño Villarroya, 2002; Bortolotto, 2014). Como indica Ariño Villarroya (2002), el concepto de patrimonio cultural ha sufrido transformaciones, las cuales se han intensificado en el último tercio del siglo XX. Así, la concepción del patrimonio cultural como sinónimo de belleza arquitectónica y obra de arte ha dejado paso a la diversidad de objetos que forman parte de la cultura en la

⁵ El proyecto fue aprobado y ejecutado en la Universidad Autónoma de Entre Ríos, Argentina, a través de Resolución C.S. 307/2020.

noción de bien cultural. Antecedentes como el programa “Tesoros humanos vivientes” implementado en Japón desde 1950 y adoptado por la UNESCO en 1996 consideran la destreza o técnica de quienes realizan ciertas manifestaciones culturales como elementos que deben ser resguardados y valorados. Paralelamente, diversas instituciones realizan investigaciones sobre cultura popular y tradiciones. Estos debates conducen a la adopción por UNESCO, en 1989, de la Recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular. Bortolotto (2014) indica que la noción de patrimonio cultural inmaterial, que surge en los debates internacionales a fines del siglo XX y comienzos del siglo XXI es producto de una antropologización del concepto de patrimonio cultural, a partir de una pérdida del carácter elitista y un distanciamiento del carácter universalista del mismo. Esta autora indica que “la propia institución de esta categoría patrimonial es en sí un objeto de estudio privilegiado para los antropólogos” (Bortolotto, 2014, p. 3). El concepto alude aquellas manifestaciones culturales que son reconocidas como constituyentes de la identidad de una o más comunidades, entre las cuales pueden mencionarse las tradiciones y expresiones orales, las diversas formas de espectáculos populares, las costumbres, los rituales y los saberes artesanales. La incorporación de esta categoría entre las manifestaciones tuteladas por el Estado evidencia la estabilización epistémica de una noción dinámica del patrimonio cultural. Asimismo, la apropiación del concepto por diversos agentes sociales genera un diálogo entre los debates científicos y los sociales en este terreno.

El patrimonio cultural inmaterial fue objeto de debates en el seno de UNESCO hasta el año 2003, en que se adoptó la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Este instrumento internacional reconoce la importancia de esta categoría como manifestación de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible. En el articulado se enumeran algunas manifestaciones del patrimonio inmaterial de manera enunciativa, no taxativa. Por ello, pueden reconocerse otras manifestaciones que cumplan con las características de ser tradiciones mantenidas a través del tiempo, integradoras y basadas en la comunidad.

La Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial reconoce que estos elementos pueden manifestarse en una serie de ámbitos: a) Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; b) Artes del espectáculo; c) Usos sociales, rituales y actos festivos; d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e) Técnicas artesanales tradicionales (art. 2, inc. 2). En el marco de aquellas manifestaciones que son objeto de salvaguarda, las prácticas, saberes y representaciones que atañen a la preparación de alimentos pueden encuadrarse como usos sociales; o como conocimientos y usos relacionados con la naturaleza; o finalmente, como técnicas artesanales tradicionales. Este encuadre dependerá de qué aspecto de la práctica gastronómica se considera que debe ser salvaguardado como patrimonio inmaterial. Ello sin perjuicio de que, como elementos del patrimonio cultural, las tradiciones culinarias pueden pertenecer a dos o más ámbitos mencionados en la Convención⁶. En este sentido, el patrimonio gastronómico es una de las expresiones del patrimonio cultural inmaterial, ligada a las artes culinarias y la comida. Como indica Roberto DaMatta (1987) “comida no es sólo una sustancia alimenticia, sino también un modo, un estilo y una manera de alimentarse. Y el modo de comer define no sólo aquello que es ingerido sino también a aquel que ingiere” (p. 22). El formato que una comunidad le impone a la comida incluye los alimentos característicos, las preparaciones, las reglas de comensalidad compartida y un sistema de transmisión garantizado (Aguirre, 2021). Si bien la cultura gastronómica de una comunidad es amplia y compleja, sólo una selección de ese repertorio puede convertirse en patrimonio gastronómico (Espeitx, 2004).

Los alimentos que integran la cultura gastronómica no vienen determinados solo por su existencia en el territorio, o simplemente por su funcionalidad para cubrir

⁶ A modo de ejemplo, puede mencionarse que el “Ceebu Jën”, arte culinario del Senegal, inscripto en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de UNESCO en 2021, se consigna en los ámbitos c), d) y e) mencionados. Por su parte, el arte de los ‘pizzaioli’ napolitanos, inscripta en 2017, se consigna en los ámbitos a), b), c) y e). En 2013 se inscribió la dieta mediterránea, que comprendió los ámbitos a), c), d) y e).

las necesidades biológicas de las personas. Por el contrario, la cocina es un fenómeno determinado biológicamente pero también social, cultural, histórica y territorialmente. Así, además de las necesidades energéticas y nutritivas, aquello que es considerado alimento, el modo para prepararlo y las circunstancias en las cuales se consumen están determinadas socialmente, como indica Aguirre (2021), “el plato está atravesado de relaciones sociales” (p. 36). Además de un sistema de derechos a la alimentación diferencial, un conjunto de creencias religiosas, estéticas, de salud, y las relaciones políticas nacionales e internacionales determinan lo que se consume como alimento. También existe una determinación histórica, que evidencia modificaciones en la alimentación de los pueblos a través del tiempo. A ello puede agregarse la disposición territorial de los recursos alimentarios y la influencia de las condiciones territoriales en las necesidades biológicas y en las configuraciones sociales que construyen la cocina de las comunidades.

Entre ellas, el proyecto de investigación que sirve como estudio de caso para el presente texto se concentró en el uso culinario y la ingesta de plantas nativas, advirtiendo que el mismo condensa aspectos relacionados a las dos dimensiones de la biodiversidad: la diversidad biológica y la diversidad cultural. Esta decisión se fundamentó en el contexto territorial y social en el cual se desarrolló el proyecto. Las grandes modificaciones que se han producido a partir del proceso de globalización han incidido tanto en aspectos naturales como culturales. Constatado ello, se advirtió que el territorio propuesto para la investigación (Provincia de Entre Ríos, Argentina) ha sido afectado por un proceso de desmonte o tala del bosque nativo con la finalidad de expandir la frontera agrícola. En otro orden, la urbanización creciente generó migraciones desde pueblos y ciudades menores hacia las ciudades capitales como también el despoblamiento del territorio isleño (que representa el 15% del territorio total de la provincia) en pos de la mejora de condiciones de vida. Finalmente, se constató que el auge de los medios masivos de comunicación y las TICs produjo una modificación en los formadores de la cultura gastronómica, teniendo preeminencia la

publicidad de la industria alimentaria, la difusión de la educación alimentaria y las modas gastronómicas.

Resulta evidente, entonces, que se han producido cambios que afectan la cultura gastronómica de las comunidades. Sin embargo, la complejidad de los mismos resulta inabarcable para el análisis desde una disciplina científica. Este artículo procura describir una modalidad de trabajo interdisciplinar utilizando, como estudio de caso, el proyecto mencionado. Para ello, en el próximo apartado, se describen las actividades realizadas en el caso de estudio haciendo hincapié en las condiciones que permitieron su consecución para que las mismas fueran fructíferas. En el segundo apartado, desde una comprensión teórica, se procura evidenciar los procesos epistémicos puestos en juego en la producción de conocimiento en el marco del proyecto. Finalmente, se presentan reflexiones a modo de conclusión.

1. Germinar en el recorrido

El proyecto que sustenta el estudio de caso fue diseñado con una metodología de investigación cualitativa, a partir de técnicas de grupos focales y entrevistas en profundidad para la recolección y generación de datos. Sin embargo, el contexto de pandemia por COVID-19 exigió reformular estas técnicas, modificar el diseño de investigación y procurar el acercamiento al territorio a través de otras modalidades. El trabajo remoto posibilitó instancias de análisis bibliográfico y espacios para compartir conocimientos de manera previa al trabajo de campo.

De este modo, en una primera instancia de trabajo interdisciplinar se realizaron lecturas compartidas atinentes a los conceptos estructurantes del proyecto. A modo de ejemplo, los conceptos de cocina, formadores de cultura gastronómica y construcción simbólica del alimento fueron abordados desde la antropología; la categoría vida cotidiana permitió dar cuenta de sucesos y prácticas populares (De Certeau, 2000; Elías, 1998); la noción de eco-regiones y la distribución de la flora nativa (Oyarzábal et al., 2018) también fueron objeto de lecturas compartidas, entre otros. Asimismo, se

enriquecieron estos debates a partir de bibliografía proveniente de distintas disciplinas. La incorporación de la variable jurídica permitió considerar la protección legal vigente de las prácticas culturales como de la biodiversidad y los bosques nativos. En otro orden, la lectura de textos de historia oral (Jimenez, 2017; Vommaro, 2020; Favero y Robertini, 2021) permitieron considerar a las fuentes orales como elementos indispensables para la reconstrucción del pasado. Estas actividades procuraron una construcción robusta del objeto de investigación como paso preliminar a la entrada al campo. La aproximación a este objeto desde distintos saberes preparó, asimismo, el ánimo de quienes integraron el proyecto para poder incorporar saberes no académicos desde una perspectiva que proyecta el tránsito desde el conocimiento científico a un conocimiento socialmente sólido (Nowotny, 2011).

Una vez que las condiciones sanitarias lo permitieron, parte relevante del trabajo de investigación se centró en las entrevistas a referentes locales. En este punto resulta de interés describir el proceso de construcción de los instrumentos de recolección de información. Así, previamente a las visitas a territorio, se armaron una serie de preguntas con el foco puesto en los objetivos de la investigación. Estas preguntas se fueron construyendo en un intercambio de lecturas y miradas desde las diversas disciplinas que conforman el equipo de trabajo. De esta manera, se conjugaron los intereses sobre plantas, sobre la memoria, sobre lo simbólico, el territorio. Los diversos intereses disciplinares confluyeron en un cuestionario complejo, que fue arbitrado de modo flexible a las y los entrevistados, a fin de recopilar la mayor cantidad de información posible. En la Tabla 1 se presentan aquellas categorías que se construyeron para desplegar el cuestionario, a partir de los textos provenientes de las diversas de quienes integraban el proyecto como de las lecturas compartidas. Ya en el lugar, el cuestionario se fue transformando en una conversación que articuló saberes, imágenes, sonidos, sensaciones e historias.

Tabla 1: Organización del cuestionario para entrevistas a partir de las categorías de análisis del proyecto. Fuente: elaboración de las autoras.

Especies de flora nativa utilizadas para la preparación de alimentos en cada eco-región	Preparaciones con especies de flora nativa
	Flora nativa utilizada
	Modo de consumo de la flora nativa
Momentos o situaciones en las que son utilizadas las plantas nativas en la alimentación	Utilización en la cocina cotidiana
	Utilización en festividades o rituales
	Momentos del día en que se consumen alimentos con plantas nativas
	Modos o condiciones para seleccionar las plantas nativas para su consumo
	Modos o condiciones para preparar las plantas nativas para su consumo
	Modos o condiciones para el consumo de plantas nativas
Actores que mantienen los saberes sobre las plantas nativas	Identificación
	Modos de transmisión de conocimiento
	Identificación de portadores de conocimiento que han fallecido sin transmitirlos
Espacios (urbanos/rurales) donde se disemina la flora nativa en las eco-regiones	Coincidencia (o no) de los espacios de diseminación de flora nativa y espacios habitados
	Acceso a los espacios de diseminación de la flora nativa

	Identificación de obstáculos al acceso a la flora nativa
	Presencia de flora nativa en el mercado
	Características de los alimentos con flora nativa de acuerdo a las unidades geo-culturales
Realización de actividades de protección y/o salvaguarda en cada eco-región	Programas o políticas estatales de protección de la flora nativa y/o sus saberes asociados
	Identificación de acciones de salvaguarda de otros agentes (ONG's, periodistas, científicos, etc.)
	Significados otorgados a la gastronomía con flora nativa
	Identificación de condiciones de mantenimiento o innovación en las preparaciones culinarias con flora nativa
Modalidades de transmisión de los conocimientos sobre preparación de alimentos con plantas nativas	Identificación de modalidades de aprendizaje sobre preparaciones culinarias con flora nativa
	Identificación de portadores que transmiten estos conocimientos
	Identificación del objeto de la transmisión
	Momentos o situaciones donde se realiza la transmisión
Distinciones de género	Percepciones sobre quienes son portadores de conocimientos sobre la utilización culinaria de flora nativa
	Percepciones sobre distinciones entre varones/mujeres en los conocimientos sobre flora nativa
	Percepciones sobre distinciones entre varones/mujeres en la utilización gastronómica de flora nativa

Segmentación de la alimentación por estratos sociales	Distinción entre cultura del comer/cultura del hambre
	Descripción de espacios/momentos de escasez de alimentos

Además de la recolección de información a través de las entrevistas, se propiciaron espacios de interacción. De este modo, se implementaron talleres, caminatas, meriendas y otras actividades que involucraron los cuerpos de investigadores como de entrevistados y que fueron acercando mundos diversos. Surge, entonces, el interrogante relativo al modo en que se produjeron estos intercambios. Es decir: ¿cómo se conjugaron los lenguajes de estos mundos?, ¿cuáles mapas se fueron dibujando?

Buscando respuestas a estas preguntas recurrimos a lo expresado por Humberto Maturana (2010), quien plantea que existimos en el lenguaje, que vivimos en el mundo que nosotros mismos configuramos en la convivencia, y que este lenguaje se transforma con el contacto visual, sonoro o táctil en diversas situaciones y contextos. En este contexto, podemos escuchar las grabaciones de las entrevistas y no solo oír voces sino también recordar la sombra fresca donde charlamos esa tarde de calor, recordar el ruido de los botes en el agua, los pájaros y perros a la lejanía.

En la localidad de Las Cuevas nos reunimos una tarde de calor en la casa de Gloria, quien nos recibió en su patio cubierto de enredaderas, notablemente más fresco que la calle, estaba situado en una parte alta desde donde se veía el río hacia un lado y el bosque nativo hacia el otro. La conversación transcurrió amena, animada, se sumó Carlos, el esposo de Gloria, quien aportó sobre la pesca, las actividades en el río.

También en Las Cuevas realizamos dos recorridos, uno junto a Daniela Castañeda, guía local, y otro junto a “los Melli”, dos hermanos conocedores de la zona, de sus plantas nativas y de su historia. En ambos el aprendizaje a partir de los saberes

de los referentes locales fue muy importante para el equipo desde varias perspectivas. Por ejemplo, en los objetivos de la investigación se planteó el estudio de los ecosistemas, nociones que fueron aprehendidas como abstracciones, como conceptos epistémicos elaborados por una disciplina que ha debatido y estabilizado los mismos. Sin embargo, a partir del intercambio, los ecosistemas se fueron convirtiendo en vivencias, nos asomamos a la vida diaria en ellos, con sus problemáticas y potencialidades.

Habla también Maturana de la “objetividad entre paréntesis”, donde plantea que el mundo no está formado por objetos independientes, de cosas que uno capta al observarlas, sino que es un mundo que surge de la dinámica de nuestro operar como seres humanos, se configura con otros, es más fluido de lo que parece. En este sentido, las entrevistas, recorridos y talleres en Las Cuevas produjeron interacciones entre distintas “objetividades” (Maturana, 2010) que fluyeron desde la memoria de las entrevistadas hasta la actualidad con una forma de vida diferente, con un recuerdo de “escasez” y también de libertad de juegos de infancia.

Por otro lado, en la localidad de Nogoyá, la situación fue diferente, las entrevistas no se desarrollaron en los lugares donde transcurrieron las historias de infancia de los entrevistados, fueron un poco más distantes de la experiencia, el lenguaje se tornó más “técnico”. Se puso en juego el nuevo sentido de la vida rural, con cambios en los saberes y en los procesos económicos hacia nuevas formas de producir y de vivir.

Las diferencias entre Las Cuevas y Nogoyá, entre otras, tienen que ver con su posición geográfica (la primera ubicada en la costa de un río y la segunda en un ambiente de llanura), evolución territorial (procesos de urbanización), sus cambios en lo económico productivo (procesos de tecnificación agropecuaria y concentración de tierras) que han tenido consecuencias en la forma de vida y cultura local.

Otra de las actividades realizadas en territorio fueron los talleres, estos se llevaron adelante en la localidad de Las Cuevas. En los mismos participaron habitantes

de la zona, representantes de organizaciones civiles, autoridades locales, público en general.

En el espacio del taller se pusieron en juego los diferentes mundos, los actuales y los recuerdos de mundos de la infancia. Se trabajó con imágenes de plantas nativas, con preparaciones que las utilizan como ingredientes y con degustaciones de frutas de estación nativas. Participaron también residentes de Las Cuevas que se dedican al turismo, como guías recorriendo la zona.

En estos encuentros se reflejó lo que hemos planteado más arriba sobre el lenguaje, entendemos que es un fenómeno más amplio que incluye la emocionalidad y la corporalidad (Echeverría, 2010). En este sentido, se conversó, se realizaron caminatas, se merendó, poniendo en juego los sentidos y la corporalidad.

Siguiendo el pensamiento de Echeverría, que plantea que el mundo en que hoy vivimos es la expresión de nuestra historia de conversaciones, pudimos entrever que en los talleres se entretejieron historias de la infancia, conversaciones entre abuelos y nietos, entre las investigadoras y los habitantes locales. Como resultado de estas interacciones, entre todas estas conversaciones se nombraron las plantas de diversas maneras: como lo hacían los niños hace cincuenta años, como las nombran hoy los estudios botánicos y como se presentan a los turistas cuando visitan la costa.

Estas actividades implicaron la puesta en juego de conocimientos disciplinares y de cierta sensibilidad de parte de quienes investigan, para lograr identificar un conjunto de saberes comunitarios. Estos saberes parten de un conocimiento tácito, que resulta difícil de enunciar a sus portadores ya que no forma parte del mundo actual, en el cual se ponen en juego otros conocimientos, explícitos, científicos o comerciales. Del mismo modo, la enunciación otorga valor a la palabra y permite recuperar, junto a la colaboración de quienes realizan la investigación, estos conocimientos para su transmisión a las generaciones futuras.

2. Florecer en la mirada

El proceso de producción de conocimiento a partir de un abordaje interdisciplinario requiere un esfuerzo de colaboración y comprensión entre quienes integran el proyecto de investigación. Para ello se movilizan diversas culturas epistémicas (Knorr Cetina y Reichmann, 2015). Esto es, las estrategias para generar, validar y comunicar el conocimiento científico que conforman las prácticas disciplinares para identificar el conocimiento genuino. Las culturas epistémicas varían entre disciplinas y, a veces, al interior de una misma disciplina científica. Este concepto resulta relevante para este trabajo dado que posee una base empírica, prestando especial atención a la práctica de producción de conocimiento por sobre sus prácticas de validación y comunicación. En este sentido, los diversos campos de investigación consideran construcciones específicas del objeto de conocimiento, modelos particulares del sujeto cognoscente y estructuras de existencia con las cuales se relaciona de modo característico. Así, en la práctica de producción del conocimiento sobre la vegetación, la etnobotánica es un campo de investigación más cercano a las ciencias sociales que otros como la botánica. A partir de esta premisa, puede considerarse que esta cultura epistémica le permite entablar un diálogo interdisciplinar con otras ciencias sociales.

Asociada a la actividad de lecturas compartidas surge la primera estrategia para lograr la producción de conocimiento interdisciplinar: la identificación y presentación de conceptos que funcionan como mediadores o traductores disciplinares. Como ya se indicó, el objeto de investigación está conformado por los saberes y prácticas relativos al uso y consumo de plantas nativas como parte de la cocina. El mismo puede ser abordado desde distintas disciplinas con diversos marcos teóricos que procuran dar cuenta de aspectos o características específicas del mismo. Resulta necesario, en este contexto, escoger de los marcos teóricos disponibles aquellos conceptos que pueden ofrecer solución al problema planteado en el proyecto.

Sin embargo, deben distinguirse el reconocimiento de ciertos conceptos fructíferos para el trabajo de investigación y su transmisión entre quienes integran el equipo de trabajo. En este punto habitualmente se producen tensiones entre diferentes puntos de

vista y la necesidad de resultados generalizables. Las tensiones pueden ser suavizadas si las diferentes disciplinas pueden elegir conceptos que sean traducibles a un lenguaje común. En la traducción se pierde especificidad, se simplifican ciertos aspectos técnicos. No obstante, aun teniendo presente la dimensión política de cualquier traducción, en estas investigaciones se obtienen mejoras en la discusión y un enriquecimiento de la misma (Bijker, 2009).

La segunda estrategia, originada a partir de la construcción de los instrumentos y las categorías para la recolección y generación de datos, fue la consideración de la experticia. Entre quienes integraron el proyecto se advertía, inicialmente, una desigualdad respecto del trabajo de campo: por una parte, quienes tenían experiencia en la realización de entrevistas en profundidad y talleres en las localidades de referencia; por la otra, quienes no conocían las localidades o su trayectoria investigativa era incipiente. Considerando la noción de experticia como una posesión real y sustantiva de los grupos, que los individuos adquieren por asociación (Collins, Evans y Gorman, 2007), se realizaron actividades que permitieran adquirir esta experticia.

A partir de salidas a campo mixtas, es decir, que combinaban las diversas experiencias de investigación mencionadas como sus interacciones, se propusieron actividades reflexivas posteriores. De esta manera, pudieron ponerse en juego por una parte la experticia interaccional y la contributiva. En cuanto a la experticia interaccional, los debates reflexivos permitieron consolidar las habilidades comunicativas y metateóricas acerca del trabajo de campo. En relación con la experticia contributiva, la interacción permitió visibilizar los aportes que cada uno de los integrantes del equipo de investigación podía realizar acerca del trabajo de campo desde sus marcos conceptuales.

La tercera estrategia utilizada fue la conformación de repositorios, que funcionaron como representaciones compartidas en las cuales podían resolverse diferentes intereses y percepciones sobre el objeto de estudio. Considerados como un objeto transfronterizo (Leigh Star, 2010), los repositorios permiten acumular información

más allá de las diferencias en las unidades de análisis. Asimismo, tienen la ventaja de una naturaleza modular, por lo cual pueden utilizarse independientemente los módulos que lo componen. La composición del repositorio exige ciertos acuerdos entre quienes integran el proyecto de investigación, aunque no necesariamente un consenso sobre cada uno de sus aspectos.

En el proyecto de investigación de referencia se utilizaron dos repositorios. El primero consistió en un documento de texto en el cual se volcaron descripciones acerca de cada una de las localidades estudiadas y los aspectos que cada representante disciplinar consideró relevantes. Se incluyeron descripciones relativas al territorio y su ordenamiento, población y actividades económicas principales, historia de las localidades, ecorregión a la que pertenece, etc. El segundo consistió en una tabla comparativa de plantas nativas asociadas a diversos usos gastronómicos relevados. El análisis sistemático de ciertos módulos de los repositorios permitió lograr resultados más integradores en el proyecto.

La utilización de estas estrategias permitió una colaboración e intercambio sobre los conocimientos que cada integrante incorporaba al proyecto. Las reflexiones llevaron, muchas veces, a una crisis acerca del conocimiento de cada participante fundamentada en la dificultad de acceso a la complejidad de la problemática desde los marcos teóricos previos. En este contexto fueron valorados los conocimientos y conceptos provenientes de distintas disciplinas que permitieron trazar puentes conceptuales sobre estas lagunas del conocimiento de una disciplina. Finalmente, se evidenciaron aspectos sobre los que no se ha producido conocimiento, áreas de vacancia en las cuales es necesario seguir investigando.

Si bien los resultados de la puesta en común de las estrategias explicitadas pueden difundirse académicamente a través de los medios habituales (artículos científicos, ponencias en eventos académicos, etc.), es importante considerar también otros resultados. Por un lado, el enriquecimiento personal para cada integrante del proyecto que significó la interacción y el esfuerzo del trabajo interdisciplinar. Por el otro, las

posibilidades de divulgación del conocimiento obtenido a través de talleres abiertos a la comunidad y otros productos (como nuevas recetas que utilizan plantas nativas) que generan una nueva mirada sobre el objeto de investigación.

3. Madurar colaborativamente

En conclusión, este trabajo procuró describir un conjunto de experiencias y condiciones de la investigación interdisciplinar sobre patrimonio cultural inmaterial. A partir de esta descripción, el objetivo fue ejecutado a través del análisis de las estrategias implementadas para resolver obstáculos y lograr la producción de conocimiento situado, interdisciplinar y relevante para las comunidades involucradas.

El trabajo de investigación evidenció, desde el inicio, ciertas coincidencias entre los conocimientos de quienes integraron el grupo de investigación, referidas a los territorios, temáticas o técnicas de investigación propuestas. Sin embargo, la interdisciplina no fue una premisa relevante al momento de diseñar el proyecto. El contexto de pandemia por COVID -19 obligó a modificar las técnicas de investigación y permitió espacios de diálogo entre diversas culturas epistémicas. De este modo se movilizó la primera estrategia de investigación interdisciplinar, descrita como la traducción de conceptos disciplinares.

En una etapa posterior, el trabajo de campo exigió la consideración de la experticia, como también cierta sensibilidad para considerar saberes que deben ser interpretados a través de parámetros científicos. En este punto, el trabajo con las comunidades es esencial, requiere tiempo, constancia, esfuerzo y dedicación. Las actividades realizadas, entrevistas y talleres, involucraron aspectos intelectuales y corporales que exigieron diversas competencias a quienes investigan.

El análisis y reflexión sobre el conocimiento producido se formalizó a través de repositorios. Esta estrategia permitió construir representaciones compartidas desde las diversas tradiciones disciplinares. Asimismo, la construcción de repositorios

permitió vincular a conceptos clave el conocimiento disponible desde diversos acercamientos científicos al problema trabajado.

En el ámbito del patrimonio cultural inmaterial el trabajo con los portadores de elementos culturales resulta esencial. A su vez, quienes se dedican a la investigación producen conocimiento que se publica en medios académicos y se divulga a las comunidades. Las estrategias implementadas en este proyecto permitieron incorporar la corporalidad a la investigación, acercando los saberes disciplinares y considerar las problemáticas que los propios sujetos portadores advierten sobre su patrimonio.

La abstracción y descripción de los aportes epistémicos de estas estrategias puede favorecer su aplicación en otras investigaciones interdisciplinarias, constituyendo un aporte a la metodología de la investigación en este sentido.

Referencias

- Aguirre, P. (2021). *Devorando el planeta*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Arantes, A. (2017). *O que é Cultura Popular*. São Paulo: Brasiliense.
- Ariño Villarroya, A. (2002). La expansión del patrimonio cultural. *Revista de Occidente*, (250), 129-150. Disponible en: [https://personal.us.es/jhernan/uploads/images/Patrimonio%20Cultural%20Et%20nol%C3%B3gico/Ari%C3%B1o Rev.Occ.pdf](https://personal.us.es/jhernan/uploads/images/Patrimonio%20Cultural%20Et%20nol%C3%B3gico/Ari%C3%B1o%20Rev.Occ.pdf)
- Apostel, L., Berger G., Briggs A. y Michaud G. (1975). *Interdisciplinarietà. Problemas de la enseñanza y de la investigación en las universidades*. México: Biblioteca de la Educación Superior, ANUIES.
- Bammer, G. (2005). Integration and Implementation Sciences: Building a New Specialization. *Ecology and Society*, 10, (2), 95-107. Disponible en: <https://www.jstor.org/stable/26267751>
- Bianchi Vilelli, M.; Scartascini, F.; Vargas, F.; Caracotche, M.; Hajduk, A. et al. (2020). Investigación interdisciplinaria y Gestión colaborativa del Patrimonio Cultural en el PNNH: Avances en el caso de la Estancia Fortín Chacabuco; Parque Nacional Nahuel Huapi. Departamento de Conservación y Educación Ambiental.

Macropsopia, 10 (9) 9-14. Recuperado de:
<https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/147344>

Bijker, W. (2009). La tecnología tiene que encajar en la sociedad. Entrevista a Wiebe Bijker. *Revista Ñ*, 15/10/2009. Recuperado de:
<http://www.clarin.com/notas/2009/10/15/02019450.htm>

Bortolotto, C. (2014). La problemática del patrimonio cultural inmaterial. *Culturas. Revista de Gestión Cultural*, 1, (1) 1-22. Disponible en:
https://www.researchgate.net/publication/287529488_La_problemativa_del_patrimonio_cultural_inmaterial

Collins, H.; Evans, R. y Gorman, M. (2007). Trading zones and interactional expertise. *Studies. Studies in History and Philosophy of Science*, (38), 657-666. Disponible en:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S003936810700060X>

DaMatta, R. (1987). La cultura de la mesa en Brasil. *Correo de la UNESCO*, Mayo 1987.

de Certeau, M. (2000) *La invención de lo cotidiano*. I. Artes de hacer. Trad. Alejandro Pescador. México: Universidad Iberoamericana.

Elías, N. (1998). Apuntes sobre el concepto de lo cotidiano. En Weiler Vera (comp. y trad.) *La civilización de los padres y otros ensayos*, pp. 331-347. Bogotá, DC: Grupo Editorial Norma.

Echeverría, R. (2010). *Actos del lenguaje. Volumen I: La escucha*. Buenos Aires: Granica.

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2 (2) 193-213. Disponible en:
<https://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

Favero, B. y Robertini, C. (2021). Historia oral y redes sociales, ¿una alianza posible? Recorridos y experiencias en el ámbito de la historia reciente. *Sociologie*, II (1) 69-82. Disponible en: <http://hdl.handle.net/11336/171023>

Flórez-Malagón, A. y Millán de Benavides C. (2002). *Introducción*. En: Flórez-Malagón F. y Millán de Benavides C. (eds.) *Desafíos de la transdisciplinariedad*. (pp. 3-19) Bogotá, Colombia: Universidad Javeriana.

Follari, R. (2005). La interdisciplina revisitada. *Andamios*, 1(2), 7-17. Recuperado de:
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-00632005000300001&lng=es&tlng=es

Jiménez, E. L. J. (2017). Los sabores de la memoria: Historia oral y memoria histórica para la aproximación al arte culinario. En: Pineda, S.; Rodríguez, A. (Coord.) *XVIII Congreso Colombiano de Historia*. Mesa 24. 134-140

- Knorr Cetina, K. y Reichman, V. (2015). Epistemic Culture. *International Encyclopedia of the Social Behavioral Sciences*, (7) 873-880. Disponible en: <https://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-097086-8.10454-4>
- Leigh Star S. (2010). This is Not a Boundary Object: Reflections on the Origin of a Concept. *Science Technology and Human Values*, 35 (5) 601-617. Disponible en: <https://doi.org/10.1177/0162243910377624>
- Lins Ribeiro, G. (2004). Descotidianizar. Extrañamiento y conciencia práctica, un ensayo sobre la perspectiva antropológica. En: Boivin, M; Rosato A.; Arribas V. (Ed.) *Constructores de Otredad. Una introducción a la Antropología Social y Cultural* (pp. 194-198) Buenos Aires: Antropofagia.
- Maturana H. (2010). *El sentido de lo humano*. Buenos Aires: Granica.
- Maciel, F. (2001). Lo posible y lo imposible en la interdisciplina. *Desenvolupa: la Revista d'Atenció Precoç*, (17-18) 1-8. Disponible en: <https://latintraining.sysprop.net/latintraining/fepi/biblio/INTE/MacielLoposibleeimposibleeninterdisciplina.pdf>
- Mugueta, M. y Guerci, N. (2018). Problematizaciones sobre el patrimonio cultural en una investigación interdisciplinaria de arqueología histórica. *Revista De Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, (12), 1144-1163. Recuperado de: <https://www.plarci.org/index.php/RAHAYL/article/view/236>
- Nowotny, H. (2011). ¿Salirse de la ciencia es salir de sincronía? En AAVV *Informe sobre las ciencias sociales en el mundo, Las brechas del conocimiento* (pp. 337-340). México: UNESCO y Foro Consultivo Científico y Tecnológico.
- Oyarzábal, M.; Clavijo, J.; Oakley, L., et al. (2018). Unidades de vegetación de la Argentina. *Ecología Austral*, No 28; 40-63.
- Sandoval, J. y Donoso A. (2018). Investigación interdisciplinaria en cultura política, memoria y derechos humanos. *Centro de Estudios Interdisciplinarios sobre Cultura Política, Memoria y Derechos Humanos, 1er Cuaderno de Investigación*. Disponible en: <http://repositoriobibliotecas.uv.cl/handle/uvsc1/4565>
- Vommaro, P. (2020). Jóvenes, voces y territorios: resonancias, generaciones y organización social en la Argentina de los años noventa. *Testimonios*, 9(9). Disponible en: <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/testimonios/article/view/31081>