ALIMENTOS INADVERTIDOS: CARTOGRAFÍAS EXPERIMENTALES PARA RELACIONES MULTIESPECIE

Valentina Tobón • Juan Esteban Garay • Luz Álvarez

Check for updates

Valentina Tobón Espinosa, artista e investigadora. Coordinadora de divulgación en el Laboratorio de Fuentes Históricas de la Facultad de Ciencias Humanas y Económicas de la Unalmed, donde desarrolla proyectos de investigación-creación con archivos y comunidades. Correo electrónico: vtobon@unal.edu.co

- Egresada del programa de Artes Plásticas de la Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín (Unalmed).

Juan Esteban Garay, artista plástico. Su práctica aborda problemáticas ambientales situadas. Colabora con comunidades afectadas buscando visibilizar y empoderar las voces locales, promoviendo soluciones sostenibles y una conciencia ecológica colectiva. Correo electrónico: jgarayo@unal.edu.co

- Licenciado en Artes Plásticas por la Universidad Nacional de Colombia.

Luz Álvarez Garzón, maestra en Artes Plásticas y educadora popular. Su práctica artística se desarrolla desde la mediación social crítica y política, articula pedagogía y artes gráficas dentro del contexto comunitario del municipio de Bello, Colombia. Correo electrónico: lalvarezga@unal.edu.co

Resumen

Este artículo presenta metodologías y resultados de un proceso de investigación-creación que complejiza el alimento como concepto cultural, biológico y político. Desarrollado por el semillero Lab a-PTSE de la Universidad Nacional de Colombia, articula cartografías, recolecciones, creación colectiva y escritura especulativa, acompañadas por nociones de multiespecismo (**Haraway**) y cosmopolítica (**Stengers**), que abren múltiples lecturas y aproximaciones al acto de alimentarse.

Palabras clave

investigación-creación, alimento, multiespecie, metodologías colectivas, cartografía experimental

Unseen Foods: Experimental cartographies of multispecies relations

Abstract

This paper presents methodologies and results of a research-creation process that complexifies food as a cultural, biological, and political concept. Developed by the Lab a-PTSE research group at the Universidad Nacional de Colombia, it articulates cartographies, gatherings, collective creation and speculative writing, informed by the concepts of multispecies (**Haraway**) and cosmopolitics (**Stengers**), opening multiple readings and approaches to the act of eating.

Key words

research-creation, food, multispecies, collective methodologies, experimental cartographies

Fecha de envío: 11/11/2025
Fecha de aceptación: 03/06/2026
DOI: https://doi.org/10.18272/post(s).v13i.4081
Cómo citar: Tobón, V., Garay, J., y Álvarez L.(2026). Alimentos inadvertidos: cartografías experimentales para relaciones multiespecie. En *post(s)*, volumen 13 (pp. 154-167). USFQ PRESS.

CC BY NC SA

El semillero Lab a-PTSE,[1] de la escuela de Artes Plásticas de la Universidad Nacional de Colombia sede Medellín (Unalmed), comenzó un proyecto investigativo en 2024 fundado en el pensamiento de Donna **Haraway** en su libro *Seguir con el problema: Generar parentesco en el Chthuluceno*. A partir de ello y junto a otrxs autorxs, surgió la pregunta por el alimento como un fenómeno complejo, problematizando la división entre lo comestible y lo no-comestible. Es en la categoría de lo no-comestible donde brotan dudas, zonas indefinidas que señalan posibilidades de saciar el hambre y de explorar apetitos. Son estas posibilidades de lo *quizá*-comestible a lo que se nombra como *alimentos inadvertidos*.

Así, se plantearon metodologías que articulaban estudios teóricos con aplicaciones prácticas y creativas situadas en el campus El Volador, un espacio compartido por lxs integrantes del semillero y que cuenta con cualidades favorables para indagar en las preguntas que surgieron. Este campus es considerado un foco de biodiversidad dentro del entramado urbano, al resguardar aproximadamente 4537 ejemplares botánicos y operar como paso de fauna y flora en el Valle de Aburrá. En tal línea, el semillero apeló a la propuesta de Isabelle **Stengers** (2014, p. 24) de pensar en presencia de, es decir actuar, crear e investigar en presencia de aquellx o aquellxs afectadxs por el problema identificado. Al habitar el campus, se evidenciaron situaciones de coexistencias y tensión alimentaria, permitiendo un acercamiento desde diferentes aproximaciones metodológicas.

Para ello, se partió de un cuestionamiento de la categoría misma de «alimento», señalando sus dimensiones culturales, políticas y biológicas. Esta aproximación permitió desarrollar una mirada crítica sobre la alimentación y las dinámicas históricas y macropolíticas que median su producción y consumo, así como sobre las relaciones más-que-humanas que las hacen posibles. Se buscó desplazar la comprensión antropocéntrica del alimento para abordarlo como una construcción cultural atravesada por múltiples relaciones, transitando de una lógica de sujetos y objetos hacia la fluidez de los vínculos y significados que configuran lo alimentario en términos simbólicos (**Stengers**, 2014, p. 20, citando a Latour).

Al considerar lo que se come y lo que no, se entendió el alimento como una construcción cultural mediada por la ritualización antrópica entre el apetito, la disposición y la socialización de lxs cuerpos que ingieren, lo que regula la producción, la preparación y el consumo. Así, se evidenció que el acto de comer, lejos de responder únicamente a necesidades biológicas, está atravesado por múltiples capas de sentido. Se estudiaron las transformaciones históricas y geográficas de las prácticas alimentarias, desde sus dimensiones rituales hasta las demandas de producción masiva propias de la contemporaneidad. También se analizaron los procesos de jerarquización, privatización y privación de alimentos, así como su uso en tanto herramienta de dominación colonial, capaz de moldear hábitos y paladares. A través de sesiones de lectura, estudio y discusión, se exploraron relatos alternativos, tradiciones poco conocidas, recetas relegadas e ingredientes subalternos que permitieran dimensionar otras prácticas.

1 Laboratorio articulador de Prácticas Transdisciplinares, Sensibles y Ecológicas.

Por otro lado, la pregunta *¿quiénes se alimentan y de qué?* permitió identificar las complejas redes tróficas[2] que articulan a los distintos seres que habitan un territorio. En este contexto, el pensamiento de Haraway ayudó a reconocer los múltiples agentes involucrados en las relaciones que se tejen alrededor del alimento. En palabras de la filósofa: «Las figuras de cuerdas son como historias, proponen y ponen en práctica patrones para que quienes participen habiten, de alguna manera, una tierra herida y vulnerable» (**Haraway**, 2019, p. 31).

La coexistencia de esta ecología de apetitos, entendida bajo la premisa de que *la vida se alimenta de vida*, impulsó la formulación de preguntas desde perspectivas interseccionales y multiespecie.

Aproximaciones metodológicas

Debido a su carácter transdisciplinar y artístico, el semillero articuló perspectivas provenientes de la biología, las ciencias ambientales y los estudios culturales y filosóficos, ampliando los límites de una aproximación investigativa tradicional. La pregunta por los alimentos inadvertidos exigió abordar las categorías de hambre y apetito de manera abierta y contingente, en un proceso donde la práctica y la reflexión se retroalimentaban. Para ello, se propició un espacio de exploración colectiva a través del pensamiento y la digestión. Como señala **Stengers**: «El lugar del arte (o de la investigación) es poner en evidencia el problema, desnaturalizarlo» (2014, p. 9). Por ello, se promovieron lecturas alternativas del campus universitario, reconociéndolo no solo como un espacio de producción de conocimiento humano, sino como uno que alberga un sinfín de vidas, relaciones y fenómenos entre no-humanos, que se dan a pesar-de y gracias-a acciones antrópicas.

Para comprender las capas de sentido involucradas en las prácticas alimentarias, se tomó como punto de partida el documental ***Angry Inuk*** (2016), que aborda las consecuencias de las restricciones a la caza de focas para las comunidades inuit de Canadá, cuya dieta ha dependido históricamente de esta práctica. Aunque fueron promovidas en nombre de la conservación animal, al desconocer los saberes y las formas de vida locales, dichas medidas produjeron efectos inesperados, evidenciando que las prácticas de caza inuit han contribuido a sostener un equilibrio ecosistémico particular. Casos como este muestran la importancia de pensar «en presencia de» las múltiples relaciones y apetitos que coexisten en un territorio, así como las limitaciones de las lecturas unívocas realizadas desde contextos externos. Al ignorar prácticas, necesidades y conocimientos locales, estas decisiones pueden reproducir lógicas coloniales que pretenden definir una forma legítima o «correcta» de obtener alimento. El documental también dio lugar a preguntas sobre la construcción de restricciones morales alrededor de la alimentación: *¿qué o a quiénes se puede comer? ¿Y de qué manera es posible hacerlo de forma responsable?*

2 Se refiere al conjunto de relaciones alimentarias complejas entre los organismos de un ecosistema, a diferencia de la mirada lineal y jerárquica presente en la figura de la «cadena alimenticia».

Como ejercicio paralelo, lxs integrantes del semillero reflexionaron sobre sus propias prácticas alimentarias. A través del rastreo de recetas y tradiciones familiares, identificaron las complejas relaciones entre gustos, costumbres, necesidades fisiológicas y vínculos afectivos con los alimentos. El resultado fueron relatos escritos que recuperaban preparaciones para la sidra, mal llamada «papa del pobre», el arroz con leche, las tortas de banano maduro o los sándwiches de atún, entre otras. Estas recetas revelaron tácticas cotidianas de resistencia frente al hambre y el olvido, así como estrategias para minimizar el desperdicio y amplificar el gusto. Posteriormente, las preparaciones fueron compartidas en un convite acompañado de reflexiones sobre los significados sociales de la comida. Conversaciones en torno a la llamada *papa del pobre* o al estigma asociado al consumo de vísceras evidenciaron cómo ciertos alimentos pueden estar cargados de nociones de estatus, deseo y accesibilidad, configurando dinámicas en que algunos se valoran como exclusivos mientras otros se asocian al sustento popular. (**Albán**, 2010, pp. 7-9).

Ligada a las dimensiones culturales y de clase, la accesibilidad a los alimentos también depende de sistemas de producción y distribución. La consolidación de la industria alimentaria ha profundizado la separación entre los territorios donde los alimentos se producen y los espacios donde se consumen, favoreciendo una creciente desconexión respecto a los procesos de cultivo, crianza y sacrificio animal. Los sistemas industrializados de procesamiento complejizan aún más esta distancia, dificultando reconocer los vínculos entre materias primas, productos finales y las relaciones que los organizan. Frente a ello, el semillero procuró sostener una mirada crítica sobre las imbricaciones entre cuerpos, territorios, prácticas alimentarias, mercado y capital.

Estas reflexiones condujeron a reconsiderar la relación alienada con aquello que nos nutre y a retomar la pregunta inicial del semillero, buscando en el espacio compartido nuevas posibilidades alimentarias e investigativas. Para comprender las particularidades del campus es necesario situarlo en contexto; se ubica en el centro-occidente del Valle de Aburrá, en Antioquia, Colombia, rodeado por las cordilleras central y oriental de los Andes, y cuenta con dos reservas forestales en medio de una ciudad con población de 2,6 millones de habitantes, lo cual les confiere gran importancia. El Cerro el Volador es una de estas, cuyo campus es una extensión de sus funciones ecológicas. Su origen como escuela de agronomía ha marcado la configuración del espacio mediante prácticas de siembra experimental y pedagógica, propiciando encuentros entre especies vegetales nativas e introducidas. A pesar de las edificaciones, su gran biodiversidad ha consolidado al campus como un pulmón verde menor en la ciudad, conocido como Arboretum y Palmetum.[3]

La diversidad vegetal del campus motivó a recorrer el semillero bajo la premisa de que muchas de sus especies podían constituir alimento para humanos y otros

3 El término Arboretum y Palmetum designa el conjunto de árboles, arbustos y palmeras, nombradas como la *Colección Biológica Arboretum y Palmetum León Morales Soto.*

organismos. Los recorridos se orientaron a identificar individuos poco conocidos y las redes tróficas a su alrededor. Para ello se realizaron tres jornadas de exploración, que atravesaron el campus por fuera de los senderos establecidos, empleando métodos de observación y sensibilización en busca de rastros, señales o evidencias de ingesta. Esta tarea se vio favorecida por la abundancia vegetal del campus, cuyos ciclos constantes de floración y fructificación sostienen una amplia diversidad de organismos, entre ellos mamíferos silvestres, aves, murciélagos, insectos, hongos, líquenes y microorganismos. Divididos en grupos, lxs integrantes registraron hallazgos, preguntas y reflexiones mientras observaban tanto el suelo como las copas de los árboles. De este proceso surgieron las llamadas *cartografías sensibles*: dibujos *in situ* de mapas subjetivos del espacio a partir de senderos irregulares y puntos de referencia donde se observó un momento de alimentación (**figura 1**).



Figura 1. Frutos recolectados durante los recorridos en el campus, marzo 2024. Foto de Natalia Pérez.

Adicionalmente, los recorridos tuvieron una importante dimensión sensorial y corporal, al tomar la recolección como una práctica de investigación en que los conocimientos y desconocimientos de lxs integrantes ofrecían pistas sobre los posibles nombres y usos de aquello que encontraban. La búsqueda implicó caminar en círculos, agacharse, escarbar, ponerse de puntas e incluso intentar trepar: gestos propios del forrajeo, que involucraban al cuerpo en el proceso de conocimiento. Recoger frutos del suelo, abrirlos con las manos, olerlos y examinarlos dio lugar a reflexiones difícilmente alcanzables sin la experiencia sensible de un ser hambrientx. Estos encuentros hicieron visible la figura del banquete compartido con otras criaturas: abejas y avispas alrededor de las inflorescencias, aves y ardillas alimentándose entre las ramas, o escarabajos recorriendo la hojarasca fermentada. En torno a cada planta se desplegaban complejas redes de intercambio, revelando cómo algo tan aparentemente simple como un trozo de pulpa puede sostener redes vitales complejas. Así, los alimentos aparecen como portadores de historias que exceden lo humano, comunicando información y acción a cientos de seres que los ingieren en distintos momentos de su ciclo. Un olor es una señal o una invitación a comer, una oportunidad o un riesgo.

El libro *Arboretum y Palmetum* (de **Varón y León**, 2013) fue una herramienta fundamental para nombrar las plantas del campus e identificar sus potencialidades alimenticias. A ello se sumó el encuentro fortuito con Oscar David Uribe, recolector de semillas para un vivero privado de la ciudad, quien fue de gran ayuda para la identificación de diversos individuos, y evidenció cómo la práctica sostenida de reconocimiento y recolección de frutos constituye una forma de conocimiento situada y una lectura ampliada del territorio. Asimismo, consumir lo recolectado se convirtió en una práctica central de las sesiones. Tras identificar y recolectar cápsulas de un árbol de achiote durante uno de los recorridos, para el encuentro siguiente lxs integrantes prepararon tortas de arroz fritas, elaboradas con sus semillas, para una degustación colectiva. A partir de esta experiencia surgieron nuevas iniciativas para experimentar con lo recolectado mediante recetas adaptadas y combinaciones posibles. Participar directamente en estas prácticas alimentarias, alejadas de las dinámicas de hiperproductividad y consumo acelerado de la industria, permitió ampliar la comprensión del problema y vislumbrar alternativas de solución.

Alimentos que cuentan historias

Después de oler, saborear y masticar, es necesario digerir. Tras las jornadas de recorridos, mediante un consenso colectivo se seleccionaron cinco frutos para profundizar en ellos, respondiendo a las líneas de interés sobre soberanía alimentaria, la racialización de los alimentos, la descentralización del apetito humano en las redes tróficas y la industrialización de los procesos alimenticios.



Figura 2. Registro de la pomarrosa en fruto, marzo 2024. Foto de Natalia Pérez.

La pomarrosa, manzana de agua o yambo (*Syzygium malaccense*) (**figura 2**) es originaria de Malasia y fue introducida por ingleses en las Antillas, desde donde se propagó por Centro y Sudamérica. En el campus se encuentra en un paso concurrido y es notoria durante su época de floración y fructificación, ya que sus pétalos y frutos se apilan sobre el sendero. Anecdóticamente, algunxs integrantes del semillero recordaban una época en que la pomarrosa era una fruta cultivada y comercializada en plazas de mercado, y se consumía fresca o para la preparación de dulces y mermeladas. Sin embargo, esta práctica cambió y ahora su presencia en la ciudad es de uso ornamental por su flor, un gran pompón rosa que crece bajo sus hojas. A pesar de esto, no es extraño ver personas recolectando sus frutos o encontrarlos mordisqueados por murciélagos, ardillas, perros y otros animales que disfrutan su pulpa blancuzca, dulce y aromática. Alrededor de la pomarrosa surgieron preguntas, como: *¿por qué algo que era considerado como alimento deja de serlo?* La repentina ausencia de esta fruta en el menú popular y local deja entrever que la pregunta por la alimentación permite rastrear cambios en prácticas culturales, económicas y biológicas.



Figura 3. Arbusto con cápsulas de achiote, abril 2024. Foto de Natalia Pérez.

El achiote u onoto (*Bixa orellana*) (**figura 3**) es un arbusto cuyas cápsulas se agrupan por montones, captando la atención de seres polinizadores, de los cuales depende su reproducción. Esta cápsula contiene semillas que, al ser maceradas, producen un pigmento rojo intenso y duradero, usado como condimento, especialmente en la gastronomía mexicana y por diversas comunidades indígenas de Sudamérica, donde su pigmento toma dimensiones rituales, estéticas, curativas y narrativas. El árbol de achiote pasó desapercibido por nuestro grupo hasta el final de los recorridos, lo que animó una conversación acerca de la relación alienada frente a la procedencia de los alimentos que consumimos cotidianamente, y cómo refleja los procesos industriales que transforman frutos desconocidos en paquetes sellados.



Figura 4. Registro del marañón maduro, abril 2024. Foto de Natalia Pérez.

El caso del marañón, merey, cayú o anacardo (*Anacardium occidentale*) (**figura 4**) representó aquello a lo que el semillero nombró como banquete multiespecie. Es un árbol que se expande como sombrilla y ofrece su fruto a diversas criaturas. Verdosos en su juventud y de un naranja brillante en su madurez, los frutos del marañón llevan la semilla fuera de su pulpa, como un apéndice colgante. Se presenció cómo pájaros y ardillas mordisqueaban los frutos, mientras estudiantes desprendían las nueces en forma de riñón, que son alimento para los humanos. Al mismo tiempo, pequeños escarabajos se apilaban alimentándose de un líquido viscoso que brotaba de sus ramas. Incluso, grupos de orugas comían de sus hojas mientras otros insectos descomponían los frutos que se apilaban en la hojarasca. Fuera del alcance perceptivo, se especuló sobre los otros miles de microorganismos que también participaban del banquete. Esta imagen llevó a considerar la dimensión poética del alimento como un acto colectivo, mediado por un cuerpo que provee la materia necesaria para la subsistencia de otros cuerpos.



Figura 5. Pájaro carpintero alimentándose del fruto del ackee, abril 2024. Foto de Valentina Tobón Espinosa.

El ackee (*Blighia sapida*) es un árbol alto y de follaje denso (**figura 5**), del cual brotan racimos de frutos de un color naranja intenso y una morfología extraña, como un organelo alienígena, carnoso y liso, membranoso y sólido a la vez. Siendo una especie nativa del oeste africano, el ackee viajó transatlánticamente, haciendo su hogar y proliferando en el Caribe. Hoy es reconocido como el fruto nacional de Jamaica, y es ingrediente de numerosas recetas. Paradójicamente, carga consigo la advertencia de que solo puede ser usado cuando el fruto, en su punto de maduración, se abre por sí solo y revela su carnosidad. Si se ingiere estando verde, puede causar una intoxicación severa conocida comúnmente como «vómito jamaiquino», por lo cual es recomendable familiarizarse primero con su adecuada preparación.

Su encuentro dio paso a considerar otras capas y rutas del problema que teníamos entre manos: ¿cómo viajó el ackee de África a América, y por qué encontró en Jamaica el lugar propicio para enraizarse? ¿A qué se debe su marcada ausencia en el paladar colombiano? ¿Cómo aprendemos que algo puede ser comestible?; y ¿puede un alimento tener lecturas racializadas?



Figura 6. Fotograma de la fluorescencia de la pitabana, junio 2024. Por Carolina Bedoya.

Hacia el final de los recorridos, las preguntas generadas sugirieron acercamientos desde el hacer, tomando las prácticas creativas de lxs integrantes como aproximaciones a la información recolectada. Un ejemplo de esto surgió a partir de observar una planta de pitaya y un guanábano que crecían en proximidad, lo que dio lugar al elemento especulativo del proyecto en un ejercicio de ficción, imaginando la posibilidad de un fruto injerto entre estos dos individuos: *pitabana*, fue nombrado. En el relato, esta mutación florece en las noches, desprendiendo un aroma especialmente atractivo para los murciélagos que habitan el campus. Su gusto particular por el fruto carnoso que brota en el verano permitió que la pitabana se propagara por el Valle de Aburrá. El relato concluye con cientos de florescencias nocturnas (**figura 6**), desapercibidas para los humanos.

De esta forma, la especulación se integra a las demás metodologías de investigación-creación, como una herramienta posibilitadora de sucesos. Este ejercicio de ficción nos permitió imaginar formas en que el mundo vegetal establece relaciones con los demás seres vivos, cómo pueden cooperar especies distintas que se encuentran en proximidad, y cómo se valen de las criaturas que se alimentan de sus frutos para comunicarse y moverse por el espacio. Se ubica en el campo de lo improbable-pero-posible y habla sobre simbiosis, adaptación, cooperación, apetito y hambre.

Cartografías sensibles

Las reflexiones mencionadas sugirieron a su vez posibilidades de formalizar y dar cuenta del proceso en términos creativos. Al recopilar los registros de los recorridos se consolidaron las cartografías sensibles, elaboradas en clave colectiva y a lo largo de sesiones de bocetos, propuestas, discusiones y articulaciones entre los elementos producidos por lxs integrantes. El objetivo de estas cartografías fue analizar desde una mirada artística y sensible los encuentros con estos alimentos inadvertidos. Las sesiones de creación tuvieron como resultados concretos una serie de relatos colectivamente escritos en los cuales se entreteje la información botánica de cada fruto con descripciones detalladas de los banquetes multiespecie observados, enfatizando en la complejidad de sus contextos. Algunxs integrantes optaron por personificar lxs diferentes actores vivos, de modo que podemos encontrar relatos provenientes de abejas, escarabajos u organismos microscópicos, quienes narran su vida junto a los individuos vegetales y sus frutos. Paralelamente a las sesiones de escritura, algunas personas realizaron ilustraciones mientras otrxs se encargaron de seleccionar y editar el material audiovisual producido (**figura 7**). Esta multiplicidad de medios e insumos planteó la necesidad de proponer un dispositivo o formato que articulase todos los elementos en un relato.



Figura 7. Videoinstalación, septiembre 2024. Foto de Valentina Tobón.

Por tal razón, se diseñó una instalación compuesta por capas que tomó como base los mapas construidos del campus, acentuando en el carácter situado de los relatos. Sobre ellos se señalaron las ubicaciones de los cinco individuos seleccionados y se trazó un recorrido tanto geográfico como conceptual, articulando las reflexiones surgidas de cada encuentro con el alimento. Para dar cuenta de las múltiples capas de sentido e información aportada, se proyectaron las imágenes de registro, videos e ilustraciones,

acompañadas por un audio en bucle con múltiples voces que marcaba el inicio y el cierre del trayecto. Este funcionaba como hilo conductor entre las historias narradas por los alimentos. El resultado de este proceso de creación colectiva fue una instalación multimedia que recorre virtualmente el campus al encuentro de alimentos quizá desconocidos mientras se escuchan sus relatos. Propone una sensibilización frente a los lugares que habitamos y transitamos, e invita a preguntarse por los hábitos y apetitos que solemos dar por sentados: qué comemos, cómo lo hacemos y con quiénes.

Entre recorridos, lecturas, discusiones y creación colectiva, fue posible entender por qué algunos alimentos pasan inadvertidos ante nuestros ojos, incluso pese a la presencia del hambre o apetito. El desconocimiento de lo que puede saciar el hambre no es accidental, sino resultado de dinámicas y sistemas que determinan nuestras lecturas del comer. Ser consciente de esto permite ampliar el campo de lo sensible, al entender que la vida se alimenta de vida y que es urgente generar nuevas relaciones entre los seres e individuos que participan en las redes tróficas. Este acto implica descentrar el hambre humana, no por negar su importancia sino para reconocer las múltiples agencias que la hacen posible, en primer lugar. Estas reflexiones se dieron gracias a metodologías experimentales de investigación-creación planteadas en clave colectiva, siempre flexibles, coordinadas y en negociación, en semejanza a las dinámicas vivas de un banquete en desarrollo. Más que una guía de acción, constituyeron una práctica cosmopolítica basada en la observación, el cuidado y la coexistencia, permitiéndonos replantear formas de habitar, percibir y saborear el mundo junto a otrxs. **post(s)**

Referencias

Albán Achinte, A. (2010). Comida y colonialidad: Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: Revista de investigación en elcampo del arte*, 4(5), 10-23.

Arnaquq-Baril, A. (dir.). (2016). Angry Inuk [Documental]. National Film Board of Canada.

Haraway, D. J. (2019). *Seguir con el problema: Generar parentesco en el Chthuluceno*. Consonni.

Stengers, I. (2014). La propuesta cosmopolítica. *Revista Pléyade*, (14), 17-41.

Varón, T. P., y León, M. S. (2013). *Arboretum y Palmetum: Guía de identificación*. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín.