

Reconfiguraciones, complejidades y articulaciones de la alimentación, la sociedad y el territorio

Laura Elena MARTÍNEZ SALVADOR

Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM, México

laura.martinez@sociales.unam.mx

Víctor DEL ARCO

Universidad Autónoma de Madrid / INCIPIT-CSIC, España

victorarcofer@gmail.com



Fotografía: Elena MELLADO

*** Cómo citar:**

Martínez-Salvador Laura y Víctor del Arco (2023). Reconfiguraciones, complejidades y articulaciones de la alimentación, la sociedad y el territorio. *Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 23(1), p2301.

Alrededor del quehacer agroalimentario una serie de elementos sociales, económicos y culturales se desarrollan, combinándose, impulsándose e incluso restringiéndose. Esta realidad alimentaria refiere a la vez a una constante transformación de la relación entre el alimento y la cultura de un territorio, construido a su vez social e históricamente (Munchnik, 2012). A lo largo del hecho alimentario, también se configuran las relaciones entre los actores sociales, así como de estos con las cadenas agroalimentarias, los procesos de producción, transformación, distribución e incluso el consumo de alimentos. Todo lo anterior evoca a la vez a una necesaria estrategia de adaptación al medio, reconfigurando, y reproduciendo, las formas de organización de la sociedad (Contreras y Gracia Arnáiz, 2005).

Tomando en consideración lo anterior, y ante la complejidad presente tanto en las realidades agroalimentarias, como la indisociable vinculación de estas con los territorios, se planteó el desarrollo del presente número monográfico: "Tramas agroalimentarias: transformaciones y vínculos entre sociedad, alimentación y territorio". Como coordinadores del dossier quisiéramos agradecer el trabajo de todas las autoras y autores que han participado del mismo, así como a las y los revisores, dictaminadores y al conjunto del equipo editorial de la revista *Encrucijadas* por su encomiable trabajo durante estos últimos meses. Igualmente, quisiéramos agradecer a la fotógrafa e investigadora Elena Mellado por la cesión de la imagen fotográfica que integra la portada y que consideramos expresa magníficamente esa articulación de trama, territorio y realidad agroalimentaria propuesta en el monográfico.

El presente número tiene como objetivo principal abonar al conocimiento en torno al quehacer agroalimentario, así como a la forma en cómo, a través de él, se gestan una serie de dinámicas, procesos, entramados, vinculaciones y articulaciones, que modifican el modo en como los territorios se adaptan, respondiendo a reconfiguraciones de tipo social, económico, ambiental y cultural. Con esta idea en mente, hemos invitado a reflexionar de forma multidisciplinaria, holística y crítica acerca de las realidades agroalimentarias, las comensalidades, las significaciones, las resignificaciones del actor alimenticio, así como de los procesos que inciden en la producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos. Del mismo modo, hemos dilucidado sobre los actores sociales, quienes construyen y dan vida a una serie de prácticas alrededor, no sólo de la oferta de alimentos, sino también de la búsqueda de la conservación, invención y reproducción, tanto del patrimonio alimentario, como de las identidades construidas a través de él.

La riqueza de este dossier, consideramos, subyace en las disciplinas desde las cuales el hecho alimentario ha sido abordado y reflexionado: la sociología, la antropología social, los estudios económicos, los estudios culturales, la geografía, la filosofía e incluso las artes visuales. Todas ellas están representadas disciplinariamente, dando cuenta de la complejidad del campo alimentario. Asimismo, consideramos importante destacar los enfoques mediante los cuales los estudios presentados fueron elaborados, ocupando un

lugar importante en ellos las reflexiones sobre lo alimentario mediante diferentes técnicas y herramientas a través de las cuales se ha sistematizado y analizado la información. Estos abordajes metodológicos, desde lugares epistemológicos diversos, incluían técnicas cualitativas como el estudio de caso múltiple, los estudios en perspectiva comparada, la entrevista semiestructurada, la etnografía, el método de investigación acción participativa, la observación participante, las charlas informales, así como haciendo uso de técnicas de foto-elicitación y análisis de la imagen en relación con su contexto. Asimismo, las técnicas cuantitativas se fundamentaron en la encuesta, el mapeo y el análisis geoestadístico y de georreferenciación.

Creemos pertinente señalar también aquí la forma en que este dossier recupera una serie de fenómenos alrededor de la alimentación, ubicados en distintas latitudes y diferentes realidades socio territoriales. En su conjunto, los trabajos permiten apreciar cómo la complejidad de las tramas agroalimentarias se presenta independientemente de la ubicación geográfica. Así lo demuestran los trabajos que integran este dossier que estudian las tramas agroalimentarias desde realidades ubicadas en España, Argentina, Cuba, Honduras y México.

Este dossier cuenta con tres secciones, una primera con tres entrevistas, una segunda con el comentario y traducción de un texto clásico y, una tercera, en la que se presentan diez artículos de investigación originales¹.

En la sección de *Entrevistas* se han tratado de recuperar las voces, opiniones y trayectorias de tres destacadas figuras académicas que han dedicado su trabajo a la reflexión e investigación de temáticas alimentarias desde diferentes perspectivas. En la primera entrevista, titulada "Alimentarse, comer y observar. Trayectoria y reflexiones desde las preguntas en torno al hecho alimentario", los antropólogos Marta Ruíz y Víctor del Arco mantienen una conversación con el Catedrático Emérito de la Universidad de Barcelona Jesús Contreras, quien realiza un interesante recorrido por su trayectoria institucional y académica. En segundo lugar, se encuentra la entrevista realizada a la también Catedrática Emérita de la Universidad de Sevilla, Encarnación Aguilar Criado, y que hemos titulado como "Ruralidad, calidad y alimentación: Una trayectoria académica vital entre la tradición y la innovación". En ella, Encarnación ofrece a sus entrevistadores el profesor Santiago Amaya y el investigador Víctor del Arco, una mirada retrospectiva sobre los ejes de trabajo que han guiado su excelsa carrera como investigadora especialista en la ruralidad. Finalmente, se encuentra la entrevista que Laura Martínez y Víctor del Arco realizan al docente e investigador francés Frédéric Duhart, miembro del C-CLASC (Universidad de Medicina y Farmacia Victor Babeş, Timisoara), titulada como "El reconoci-

¹ Los juicios y opiniones expresadas en las entrevistas, traducciones y artículos publicados en el presente dossier son de las y los autores, y no reflejan necesariamente la postura de los coordinadores del monográfico o del equipo editorial de la revista. Los coordinadores del presente dossier declinan cualquier responsabilidad sobre dicho material.

miento al origen, reflexiones y trayectorias". En ella, este renombrado investigador explica su trayectoria, las latitudes por las que ha pasado y las ideas que mantiene sobre el hecho alimentario. Estas conversaciones a varias voces son propuestas con la intención de conocer y desentramar los contextos vitales de producción de autores cuyas obras que se han convertido en referentes para la reflexión sobre el hecho alimentario internacional.

La sección de *Texto Clásico* incluye dos trabajos: la traducción al español del interesante texto titulado "Cheap Food and Bad Climate: From Surplus Value to Negative Value in the Capitalist World-Ecology" escrito por el profesor Jason W. Moore (Binghamton University) y publicado originalmente en 2015 en la revista *Critical Historical Studies*, así como un comentario crítico realizado a este texto. Tanto la traducción del artículo de Moore como el comentario crítico han corrido a cargo del investigador Ismael de la Villa.

En tercer lugar, en la sección de *Artículos*, se dilucida sobre la complejidad de las realidades agroalimentarias; empero, a pesar de su heterogeneidad y la diversidad de los fenómenos estudiados, consideramos que estos diez trabajos pueden ser integrados sobre tres ejes temáticos que, para efectos de esta presentación, nos permitimos proponer de la siguiente manera:

- 1) Acciones y estrategias de actores en emergencia (jóvenes y consumidores).
- 2) Procesos de valorización agroalimentaria y el vínculo al origen.
- 3) Transformaciones socioterritoriales y paisajes alimentarios rural-urbanos.

El primero de los ejes analíticos está relacionado con las **(1) acciones y estrategias de actores en emergencia (jóvenes y consumidores)**, y recupera la participación de los actores socio territoriales, quienes inciden y se ven influidos a la vez por las tramas agroalimentarias, las reconfiguraciones sociales y las dinámicas que las cadenas de valor agroalimentaria presentan en sus espacios de inserción. En este punto, los trabajos recuperaron la emergencia de actores nuevos en la dinámica alimenticia, y en la gobernanza de los sistemas agroalimentarios, destacando a la vez el papel que éstos tienen para delimitar, y contrarrestar, los vaivenes y avatares de los procesos agroalimentarios.

En este sentido el primero de los trabajos elaborado por Luis Felipe García Rodea, Humberto Thomé Ortiz, Angélica Espinoza Ortega, y Pedro de Alcântara Bittencourt César, titulado *Influencia del enoturismo en el consumo y la producción de vinos en Querétaro (México)*, aborda la relación existente entre el incremento en la demanda y consumo de vinos, con el aumento de las prácticas de enoturismo en la región vitivinícola de Querétaro en México. Estas actividades enoturísticas, las cuales se han homogeneizado en la región de estudio, implican un tipo de turistificación y estetización de los espacios rurales, en la búsqueda por impulsar la valorización de los recursos territoriales y su diferenciación de los productos vitivinícolas existentes en el mercado masificado. Sin em-

bargo, esta actividad ha presentado una serie de cambios que a la vez implican una transformación de los bienes, y los paisajes, excluyendo a aquellos actores locales que no tienen las capacidades productivas o de innovación necesarias para la adaptación a estos cambios en la demanda. Lo anterior, nos permite reflexionar en torno al papel que el consumidor tiene en la conformación de las dinámicas productivas agroalimentarias, posicionándolo como un actor decisivo, clave e incidente en los procesos productivos, especialmente de aquellos donde la apropiación de las identidades agroalimentarias genera valor de mercado, y reconfigura los paisajes agrícolas.

Por otra parte, en esta misma lógica, que recupera la emergencia de los actores sociales en los espacios agroalimentarios, encontramos el trabajo de Gloria Verónica Sammartino y Nuria Caimmi, el cual, bajo el tema *Luchas y alternativas en torno a la producción y el consumo de alimentos. El PIP-UTT como re-existencia alimentaria y decolonial en el norte misionero, Argentina*, hace evidente el papel que los actores en las comunidades tienen en la resistencia, y resiliencia de los ecosistemas agroalimentarios patrimoniales. En su trabajo se recupera de forma puntual las movilizaciones sociales impulsadas por el rechazo a la homogeneización de los territorios productivos agrícolas, así como al avance de los modelos hegemónicos que mercantilizan los bienes comunes, teniendo como estudio de caso la Colonia Piray Km. 18 en la provincia de Misiones, Argentina, localidad que ha conseguido resistir a los embates del agronegocio forestal. Todo ello lo formulan mediante un lenguaje con marcada sensibilidad etnográfica, receptiva a las realidades territoriales que recupera las experiencias de los actores locales, dando cuenta de los acciones y estrategias de resistencia de estos en la comunidad en la búsqueda de la conservación del patrimonio biocultural y gastronómico, e incluso de la identidad territorial.

Un tercer artículo profundiza sobre la emergencia de la participación juvenil como constructor y transformador del ámbito rural, y la conservación de las prácticas culturales alimentarias, a través del impulso de la cooperatividad agroalimentaria, en un trabajo nombrado *Participación juvenil para el desarrollo agroalimentario en Cuba. El caso de Cifuentes (Villa Clara)*, y propuesto por Arianna Beatriz Hernández Veitia, Alessandro Gentile, y Bruce Iam González Marrero. Este trabajo, aborda un tema sumamente relevante e innovador, poniendo en la mesa de discusión el papel que el relevo generacional tiene en la continuidad misma del patrimonio alimentario, toda vez que, si bien en la ancestralidad y tradicionalidad de los actos agrarios y alimenticios recae parte de la esencia del patrimonio y de la vida rural, es en la emergencia de las redes cooperativas, la gobernanza, las tecnologías, la transferencia intergeneracional de conocimientos, y la resiliencia a los cambios del tiempo sobre el que puede descansar la perpetuidad y sostenibilidad de los espacios y las organizaciones agrícolas. El empoderamiento de la fuerza joven en la gobernanza y en la toma de decisiones alrededor de las prácticas socio productivas agrícolas, se posiciona a la vez como un elemento importante en la integra-

ción de estos actores en movimientos agrícolas cooperativos y en el impulso al desarrollo rural.

Un segundo eje analítico lo conforman cuatro trabajos que abonan a la discusión en torno a los **(2) procesos de valorización agroalimentaria y el vínculo al origen**, donde el reconocimiento es otorgado a los bienes agrícolas, ya sea por sus características físicas, organolépticas, articulación con espacios geográficos específicos, técnicas, instrumentos o por las prácticas y saberes que le impregnan y les define. Se recupera de forma crítica el análisis sobre la calidad de los alimentos, y sus formas institucionalizadas de protección como las denominaciones de origen, detallando la forma en como estos instrumentos abonan o entorpecen el desarrollo territorial, profundizando a la vez sobre las percepciones, y simbolismos dados a los alimentos considerados tradicionales.

En esta sintonía, el trabajo de Pablo Pérez Akaki y Sael Bautista sobre *Denominaciones de origen Café Marcala y Café Veracruz: análisis comparativo de sus características institucionales y sus efectos sociales*, recupera de forma comparativa una serie de elementos institucionales que delinear e influyen en el desarrollo e implementación de protecciones a la calidad de origen como son las Denominaciones de Origen, específicamente, el estudio aborda el caso del Café Marcala en Honduras y el Café Veracruz en México. Si bien ambos casos parten de la instauración de un instrumento como la D.O., el desenvolvimiento de estas ha sido disímil, ya que las realidades organizativas, económicas e incluso políticas han generado procesos en donde por un lado, en el caso de Honduras, la activación de la D.O. se llevó a cabo en acompañamiento y colaboración de los actores de la cadena del café, mientras que en el caso de Veracruz, la inestabilidad financiera y organizacional de las entidades de gestión y certificación (como los consejos reguladores) ha dado paso a resultados menos alentadores. En Honduras la D.O. ha mostrado un resultado aparentemente positivo abonando a la sostenibilidad ambiental de los territorios, mientras que, por el lado del caso del Café Veracruz, esta ha generado desencantos sobre sus resultados, empero, otras iniciativas de reconocimiento a la calidad del café de la entidad han surgido mostrando la resiliencia de los actores locales.

En un siguiente trabajo que Mario Fernández Zarza e Ignacio López-Moreno realizan sobre el *Análisis de dos sistemas agroalimentarios bajo la teoría de Luhmann*. Se reflexiona sobre dos sistemas alimentarios, el del jamón ibérico en España, y el chorizo del Valle de Toluca en México, y sobre el papel que la calidad y la confianza en los productos agroalimentarios de origen tienen en el desarrollo de sistemas agroalimentarios que se circunscriben a productos con valorizaciones específicas. Este trabajo propone de forma innovadora el contraste teórico- empírico entre los elementos conceptuales propio de los Sistemas Sociales (SS), y su contaste con los casos de estudio, uno que cuenta con una Denominación de Origen Protegida en el caso del jamón, y otro donde la valorización no ha madurado hacia la institucionalización de esta, como es el caso del chorizo. Ambos sistemas, ante el incremento de factores internos y externos, tiende a complejizarse, lo

que en el caso del jamón ibérico se presenta al incluir en la ecuación el factor de la estandarización, el apego y cumplimiento de la normativa, así como las certificaciones del origen; mientras que en el caso del chorizo se manifiesta a partir de la necesaria construcción de la confianza con el consumidor, y de recuperar la experiencia de este para conformar un reconocimiento a la calidad, el cual puede volverse frágil si se ve influido por estresores externos.

En un sexto trabajo, titulado *Valorización campesina de maíces pigmentados frente a la demanda mercados especializados en Ocoyoacac, México*, y escrito por Ariana Guadalupe Esquivel Esquivel e Ivonne Vizcarra Bordi, se reflexiona en torno a los procesos de valorización dado a variedades de maíces a partir de elementos estéticos, es decir, de los colores de estos. Elementos que, si bien obedecen a una cuestión de la raza de maíz y de su diversidad genética, reflejan también parte de la conservación de un patrimonio alimentario importante en la actualidad. Estas tonalidades diferenciadoras del maíz se convierten en factores que pueden incidir en la percepción del consumidor, separándoles de maíces industrializados, homogéneos y que pueden impulsar la pérdida de la identidad territorial. Asimismo, en este trabajo, la valorización de los maíces pigmentados coloca sobre estos bienes una ética anclada a lo artesanal, lo nativo, lo tradicional, lo que, aunado a la integración de prácticas agroecológicas en los cultivos de maíz, puede favorecer la inserción en mercados de alta especialización. Bajo esta premisa, la reflexión de este trabajo recupera la percepción que (desde una mirada cognitiva, conductual y afectiva) tienen las y los productores agrícolas sobre estos elementos. El trabajo reflexiona de una forma interesante sobre las diferentes percepciones de estos actores locales sobre las prácticas agroecológicas, la elaboración de recetas gastronómicas, la inserción a mercados alternativos, la agregación de valor e incluso la innovación. Los resultados disímiles en la percepción obedecen, a juicio de las autoras, a una cuestión de género y de grupo generacional.

Por último, este eje analítico, cierra con el trabajo de Daniel Martínez Pérez, quien en su trabajo titulado *Nuevas formas y espacios de vivir el pan. Una descripción etnográfica del 'buen pan' del siglo XXI*, introduce al lector, desde la reflexión antropológica e incluso desde la inmersión a la actividad como "panadero casero" (como el mismo autor se ha denominado), a la importancia que el pan transformado, a partir de la masa madre, ha tenido en la gastronomía. Asimismo, se reflexiona sobre los elementos simbólicos e incluso estéticos que rodean la práctica de hacer, consumir, conocer e innovar sobre el pan. Por otra parte, el rescate de la nostalgia se posiciona como un elemento importante en el consumo de pan, resignificando la valía social otorgada a los 'obradores' en referencia a establecimientos, o unidades de producción, de panadería tradicional, así como al oficio de panadero, actores que vierten en las creaciones alimenticias no sólo ingredientes y materias primas, sino también intenciones, saber-hacer e inspiraciones. Asimismo, esta nostalgia alude al papel que el imaginario de la articulación antiguo-saludable tiene en el consumo. El autor recupera la cuestión estética como factor diferen-

ciador entre el pan de antaño, o 'pan de pueblo', de aquel más industrializado y moderno. Desde otra perspectiva, en testimoniales, de actores panaderos y panaderas, también se recupera el sentir de la práctica, el cual, a pesar de prestar voz a la valía del oficio, también denota un prejuicio hacia estas actividades. La evolución del proceso del pan, y de los elementos que alrededor de estos orbitan, como la estética, el consumo, los actores, e incluso del sentido de este recupera en este trabajo la necesidad de repensar la valorización dada a un bien que forma parte de múltiples dietas locales y globales.

El tercer eje analítico de este dossier, y conformado por tres trabajos, abordan una serie de **(3) transformaciones socioterritoriales que acontecen en los escenarios agrícolas, y en los paisajes alimentarios rural urbanos**, así como aquellos que implican reconfiguraciones en hábitos de consumo.

El octavo trabajo de este dossier, pero primero en esta nueva categoría analítica, y titulado *La mediatización del comer. Imágenes de la cultura alimentaria en escenarios patrimoniales (Córdoba, Argentina)*, es elaborado por María Lis del Campo y Mara Remondegui, quienes realizan una pertinente crítica sobre las patrimonializaciones alimentarias destacando los indeseables efectos generados en los territorios por una espectacularización del quehacer alimentario, y convirtiendo a la experiencia del comer en un actor turístico que arguye a la remembranza de lo tradicional, el origen y los intangibles de los sentidos locales, para hacer eco emocional en el consumidor, dinamizando multifuncionalidades del territorio, pero a la vez abonando a problemáticas de desplazamiento y desigualdad como la gentrificación y la turistificación. Se puntualiza sobre la apariencia de espacios y alimentos, la percepción del componente social alrededor del acto de comer, así como sobre la relación entre territorio y corporeidad. De igual forma, las autoras reflexionan sobre los lenguajes de la gastronomía y, a través de imágenes que muestran distintos momentos y entornos en el tiempo, dilucidan sobre el valor otorgado a la originalidad, la identidad, y el sentido de lo auténtico en la comida, e incluso en los escenarios de estos, así como de la carga simbólica y social otorgada a los alimentos. Las tonalidades de las imágenes recuperadas por las autoras, el orden de la escena, la composición y el encuadre de estas, permite entender que, alrededor de estas expresiones gráficas, se transmiten sentidos sobre la experiencia, las emociones, las sensaciones que el actor del comer, beber, o incluso el contemplar los alimentos tiene en las personas, en las comensalidades y en los escenarios patrimonializables.

Por otra parte, Ernesto Navarro Hinojoza y Elena Fuentes, en su trabajo *Distribución espacial de paisajes alimentarios en una ciudad del noreste mexicano* reflexionan sobre una serie de transformaciones que alrededor de los territorios se gestan y que modifican, de forma estructural, no solo los paisajes agroalimentarios, sino incluso las cadenas de abasto alimentario, dando paso a pantanos o desiertos alimentarios, los cuales limitan, por elementos geográficas, económicos o incluso sociales, el acceso a un alimenta-

ción saludable para los actores territoriales. Tomando como estudio de caso a la ciudad de Saltillo en el estado de Coahuila en México, y a partir de una metodología cuantitativa y de georreferenciación, este trabajo profundiza sobre las transformaciones socioterritoriales que implican cambios fundamentales en la estructura y habitabilidad de los espacios urbanos, otrora rurales, para dar cabida a la expansión de la actividad industrial y manufacturera, así como al incremento demográfico que requiere de una habitabilidad. Lo anterior, genera presiones sobre la oferta de alimentos para las urbes y profundiza la existencia de los pantanos alimentarios, en donde puede existir oferta de alimentos sanos, pero con facilidades mayoritarias de acceso para aquellos bienes de bajo contenido nutricional en el territorio de estudio.

El dossier cierra con el estudio *Modernidad tecnológica en la producción de alimentos: ¿otro campo es posible?* cuya autoría es de Joaquín Huitzilihuitl Camacho Vera. En este trabajo se reflexiona sobre los cambios y transformaciones que se han venido gestando alrededor de los avances científicos y tecnológicos en materia agroalimentaria. Se argumenta sobre una tendencia hacia la mercantilización de los alimentos, situación agudizada por los cambios tecnológicos, los cuales pueden teóricamente ofrecer alternativas y herramientas para el desarrollo de los territorios, pero que han generado un aumento de las brechas económicas y productivas, agudizando las crisis alimentarias y vulnerando los sistemas agroalimentarios. Este trabajo parte de la premisa en torno a que la ciencia y la tecnología, así como el conocimiento, poseen un componente social importante, re-actualizándose pues de los vaivenes de las realidades territoriales. En este sentido, la resolución, como podrían ser las construcciones tecnológicas surgidas para dar respuesta a problemáticas emergidas por un modelo económico capitalista que impulsa la modernización alimentaria, no pueden surgir al amparo del modelo mismo que dio origen al problema, lo que crea entonces una contrariedad esencial. La reflexión en torno a los avances tecnológicos en materia agroalimentaria recupera distintas etapas y momentos históricos caracterizados por la transformación de la técnica, la tecnológica, la mecanización y la modernización de la agricultura y de los sistemas agroalimentarios, pasando desde la revolución industrial a la revolución verde, así como a los procesos de apertura comercial y liberalización económica. En esta reflexión longitudinal se puntualiza en los pasos agigantados que, de la mano de la tecnología, los modelos de producción agroalimentaria han dado hacia la homogeneización y masificación de la producción alimenticia, en detrimento de la calidad, la territorialidad, la protección ambiental y la igualdad social de los ecosistemas.

Como puede observarse, todos los trabajos presentados en este dossier abonan, de forma puntual e interesante, al conocimiento de los entramados agroalimentarios, y el andamiaje institucional construido alrededor del actor alimentario, así como contribuyendo a la reflexión alrededor de las articulaciones, vaivenes y dinámicas sociales, económicas y culturales surgidas entre los actores sociales y los territorios agroalimentarios.

Referencias bibliográficas

Contreras-Hernández, Jesús y Mabel GraciaArnaiz (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.

Muchnik, José (2012). Sistemas Agroalimentarios Localizados: desarrollo conceptual y diversidad de situaciones. En G. Torres-Salcido y R. M. Larroa-Torres (coords.), *Sistemas Agroalimentarios Localizados. Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones* (pp.25-42). UNAM, CEIICH, FCPyS, Juan Pablos Editor.