ASTRÁGALO. Cultura de la Arquitectura y de la Ciudad, 33-34 (2023). ISSNe: 2469-0503
Attribution-NonCommercial-ShareAlike. Article
https://dx.doi.org/10.12795/astragalo.2023.i33-34.14
Received:14-06-2023 | Approved: 22-08-2023

ECOPRODUCTORAS INVISIBLES. ESPACIOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR GALLEGA PARA EL AUTOCONSUMO DE PROXIMIDAD / INVISIBLE ECOPRODUCERS. GALICIAN FAMILY FARMING SPACES FOR LOCAL SELF-CONSUMPTION / ECOPRODUTORAS INVISÍVEIS. ESPAÇOS DE AGRICULTURA FAMILIAR GALEGA PARA AUTOCONSUMO LOCAL

Cristina Botana Iglesias
Universidade de Santiago de Compostela, Departamento de Xeografía, Facultade de Xeografía e Historia, Santiago de Compostela, España
cristina.botana.iglesias@usc.es 0000-0001-9520-4396

María Novas Ferradás
TU Delft, Department of Architecture, Faculty of Architecture and the Built Environment, Delft, The Netherlands & Universidad de Sevilla, Departamento de Historia y Teoría de la Arquitectura, Escuela Técnica Superior de Arquitectura, Sevilla, España
mnovas.f@gmail.com 0000-0003-1766-712X

RESUMEN

En el primer cuarto del siglo XXI nos enfrentamos a los efectos del profundo impacto de la sobreexplotación de la Tierra y consolidación de un capitalismo globalizado con profundas raíces coloniales y patriarcales. En este punto crucial convergen dos desafíos importantes: la crisis climática y la creciente desigualdad social. Desde los estudios urbanos y territoriales, tendemos a producir análisis centrados en las ciudades que soslayan la huella ecológica sobre los espacios –y cuerpos– que las sostienen, a menudo referidos como territorios vaciados. No obstante, en Galicia persisten prácticas territoriales que, a pesar de haber sido históricamente desvalorizadas, han sobrevivido hasta la actualidad. Entre ellas, la agricultura familiar para el autoconsumo de proximidad. Los espacios de la agricultura familiar gallega nos permiten imaginar formas alternativas de habitar el territorio que van más allá de la dicotomía rural y urbano. Muchas mujeres mayores gallegas continúan apostando por este sistema de producción y reproducción de la tierra, trazando redes esenciales de cooperación e interdependencia. El presente artículo de investigación documenta los espacios de trabajo de tres de estas productoras agroecológicas de ascendencia *labrega* que han desempeñado, y desempeñan, un papel determinante en la soberanía alimentaria de numerosas familias gallegas, respetando el medio ambiente y cuidando la biodiversidad.

Palabras clave: ecofeminismos, consumo propio, agricultura familiar, Galicia, territorios de subsistencia.

ABSTRACT

In the first quarter of the 21st century, we are facing the profound impact of overexploitation of the Earth and the consolidation of a globalized capitalism with deep colonial and patriarchal roots. Two major challenges converge at this crucial point: the climate crisis and growing social inequality. In urban and territorial studies, we tend to produce city-centered analyses that ignore the ecological footprint on the spaces —and bodies— that sustain them, often referred to as emptied territories. However, in Galicia, territorial practices persist which, despite having been historically devalued, have survived to the present day. These include family farming for local consumption. The spaces of Galician family farming allow us to imagine alternative ways of inhabiting the territory that go beyond the rural-urban dichotomy. Many older Galician women continue to support this system of production and reproduction of the land, creating essential networks of cooperation and interdependence. This research article documents the workspaces of some of these agroecological producers of farming descent who have played, and continue to play, a decisive role in the food sovereignty of numerous Galician families, respecting the environment, and caring for biodiversity.
Keywords: ecofeminisms, self-consumption, family farming, Galicia, subsistence territories.

RESUMO

No primeiro quartel do século XXI, estamos a enfrentar os efeitos do profundo impacto da sobre-exploração da terra e da consolidação de um capitalismo globalizado com profundas raízes coloniais e patriarcais. Dois grandes desafios convergem neste momento crucial: a crise climática e a crescente desigualdade social. Nos estudos urbanos e territoriais, tendemos a produzir análises centradas na cidade que ignoram a pegada ecológica nos espaços —e corpos— que as sustentam, muitas vezes referidos como territórios esvaziados. No entanto, na Galiza, persistem práticas territoriais que, apesar de historicamente desvalorizadas, sobreviveram até aos dias de hoje. É o caso da agricultura familiar para consumo local. Os espaços da agricultura familiar galega permitem-nos imaginar formas alternativas de habitar o território que ultrapassam a dicotomia rural-urbano. Muitas mulheres galegas idosas continuam a apoiar este sistema de produção e reprodução da terra, criando redes essenciais de cooperação e interdependência. Este artigo de investigação documenta os espaços de trabalho de algumas destas produtoras agroecológicas de ascendência agrícola que desempenharam, e continuam a desempenhar, um papel decisivo na soberania alimentar de numerosas famílias galegas, respeitando o ambiente e cuidando da biodiversidade.
Palavras-chave: ecofeminismos, consumo próprio, agricultura familiar, Galiza, territórios de subsistência.

1. INTRODUCCIÓN

En los años veinte del siglo XXI, vivimos la aceleración de los profundos efectos generados por siglos de extracción de recursos desmedida y la consolidación del capitalismo globalizado. En esta encrucijada convergen, entre otros, dos importantes desafíos: la emergencia climática y la creciente desigualdad social. Las disciplinas de los estudios urbanos y territoriales se enfrentan al desafío

de encontrar respuestas que contribuyan a mitigar las devastadoras consecuencias que amenazan tanto la vida humana como la de las demás especies en un planeta finito. Sin embargo, es improbable obtener soluciones sin cuestionar las prácticas de urbanización, sus procesos de estandarización y la jerarquía de valores del diseño que nos han llevado a la situación en que nos encontramos hoy.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la superficie de la tierra destinada a la agricultura ocupa aproximadamente el 38% de la Tierra y los sistemas agroalimentarios son responsables de más del 31% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (FAO 2020 y 2021). En el contexto español, los análisis socioterritoriales tienden a centrarse en las ciudades, pasando por alto los espacios afectados por su huella ecológica –a menudo calificados como vaciados– o sus lógicas extractivas. Este sesgo urbanocentrado representa uno de los desafíos más significativos para producir teoría crítica. Aunque desde los enfoques feministas se ha ido articulando una vindicación a ampliar los debates sobre los territorios rurales y sobre los sistemas agroalimentarios[1], el urbanismo feminista –si bien establece una crítica propositiva esencial en un contexto de intensas desigualdades–, tiende a focalizarse en la dimensión urbana. Así mismo, en los últimos años se han publicado diversos estudios en relación con los huertos urbanos en Galicia y otros territorios del Estado español (Ballesteros, 2016; Bisquert i Pérez y Kylyan Marc, 2017; Soriano, 2017; Soriano-Baeza, Otero-Enríquez y Calo, 2018); sin embargo, resulta más difícil localizar estudios actualizados sobre las huertas familiares situadas en las zonas de influencia de las ciudades y su impacto en los ciclos alimentarios de éstas. Este trabajo pretende expandir esta tradición contribuyendo a cubrir algunas de estas lagunas. Las prácticas ecofeministas que se están desarrollando más allá de las ciudades, en áreas identificadas comúnmente como rurales, rurbanas[2] o periurbanas, no siempre encajan en las definiciones tradicionales de los territorios y las formas de vida. Mucho menos en los límites administrativos de lo que actualmente es considerada una ciudad.

Galicia es uno de esos lugares del mundo donde todavía perviven antiguas prácticas en el territorio que, a pesar de haber sido devaluadas, han sobrevivido hasta el momento actual. Entre ellas, el cultivo de la tierra a pequeña escala. Aunque frecuentemente se le atribuye la responsabilidad de los problemas económicos del país, la estructura minifundista de la tierra ha desempeñado un papel crucial en la preservación de los espacios de agricultura familiar destinados al consumo local y cercano.

Estos espacios dedicados a la producción de alimentos suelen estar ubicados en las proximidades de las viviendas, garantizando su cuidado diario. Sin embargo, las personas que realizan este trabajo están envejeciendo. Son la última generación, principalmente mujeres, que atesoran un conocimiento secular transmitido por sus madres y abuelas. A pesar de seguir siendo responsables de un alto porcentaje de la producción agrícola, su trabajo permanece invisible al

1 Véase dos manifiestos como ejemplo: El manifiesto: Por un feminismo de hermanas de tierra, difundido en 2021 y disponible en: https://mallata.com/por-un-feminismo-de-hermanas-de-tierra-2023/ y el manifiesto titulado: Por un sistema alimentario basado en la agroecología y la soberanía alimentaria y publicado en 2022 por la *Revista Soberanía Alimentaria Biodiversidad y Culturas*. Disponible en https://www.soberaniaalimentaria.info/images/descargas/sabc_43.pdf

2 El estudio de las dinámicas de borde en los intersticios entre lo urbano y lo rural es imprescindible para entender los impactos territoriales de las metrópolis contemporáneas. Autores como Manuel E. Pérez Martínez han trabajado en la categoría de lo rururbano como un fenómeno complejo que este autor describe como "una configuración territorial que puede ubicarse básicamente en tres órdenes: en los márgenes del campo y de la ciudad, en lo rural excentrado con modos de vida urbanos-urbanizados en el campo o, también, en los modos de vida rurales de la ciudad" (Pérez Martínez 2022, 9).

figurar como "no activas", jubiladas u ocupadas en otros sectores (Carreira Pérez y Carral Vilariño, 179). Mientras, los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) de 2022 continúan evidenciando la desigualdad en el sector de la agricultura, ganadería y silvicultura español, donde la ocupación de las mujeres representa sólo el 23,1% del total de ocupados. A nivel estatal, según el informe Mujeres Rurales (2022) el 59% de las mujeres que trabajan en el campo no cotizan. Sin embargo, muchas de estas mujeres "no activas", jubiladas u ocupadas en otros sectores, si bien han permanecido fuera de los circuitos académicos y de formación reglada, a través de sus prácticas han realizado contribuciones determinantes a la soberanía alimentaria de innumerables familias gallegas desde el respeto del medio ambiente y el cuidado de la biodiversidad.

El conocimiento situado de estas ecoproductoras invisibles, profundamente territorializado, contrasta con el fuerte analfabetismo ecológico que, tal y como ha identificado la antropóloga e ingeniera Yayo Herrero, define actualmente a nuestra sociedad (Herrero 2011). Un analfabetismo que incluso afecta a la creación de estadísticas y cómputos económicos. Concretamente, en el caso gallego, los investigadores Xoan Carlos Carreira Pérez y Emilio V. Carral Vilariño estiman que las pequeñas explotaciones familiares representarían hasta dos tercios de la renta agraria total si el valor de su producción fuese considerado a precios de mercado. A estas estimaciones habría que sumar el consumo del turismo y de emigrantes que, aunque no viven en Galicia, se aprovisionan de alimentos durante ciertos periodos del año (Carreira Pérez y Carral Vilariño, 170-172). Los huertos familiares suplirían, al menos, la mitad del consumo interno de hortalizas. En base a su extenso estudio publicado en 2014, los autores concluyen que:

> para un determinado número de productos, los huertos familiares –y/o la producción catalogada como de autoconsumo– estarían satisfaciendo las necesidades alimentarias no solo de la población que vive en zonas rurales sino también de una parte sustancial de la sociedad urbana sin que este dato figure en ningún lugar sin ser considerado en el PIB. (Carreira Pérez y Carral Vilariño, 173)

Esta investigación busca reparar la deuda histórica que las generaciones presentes tenemos con las productoras ecológicas de ascendencia *labrega,*[3] que han sido penalizadas por un sistema que no contabiliza ni valora la importancia de su labor. En el proceso, se documenta su trabajo e historias de vida a través del análisis de los espacios de la agricultura familiar gallega para el autoconsumo o consumo propio de proximidad. Para ello, se combinan fuentes de información primaria y secundaria. Las fuentes de información primarias se basan en el trabajo de campo llevado a cabo en la primavera de 2023, abarcando tres casos de estudio, en tres comarcas distintas del territorio gallego: Santiago, A Mariña Lucense y O Morrazo, en los concellos de Vedra, Viveiro y Bueu, respectivamente (Fig. 1).

La selección de los casos de estudio responde a un doble criterio de proximidad y diversidad. La cercanía familiar y el conocimiento territorial de las autoras a los casos de estudio ha permitido una indagación más profunda de algunos aspectos que relacionan estos espacios con las historias de vida de quienes los sostienen y quienes los analizan, pero también consumen a través de ellos, estableciendo así un diálogo rico y complejo. Además, se trata de tres comarcas ubicadas en tres

3 En galego, ascendencia campesina. Salvo que se indique lo contrario, todas las traducciones del galego han sido elaboradas por las autoras.

Fig. 1 Los concellos de Vedra (centro), Viveiro (norte) y Bueu (sur) en las comarcas de Santiago, A Mariña Lucense y O Morrazo, respectivamente. Elaborado por las autoras en base al "Mapa das comarcas de Galicia e límites de concello", Xunta de Galicia, 2023.

de las cuatro provincias gallegas, que presentan contextos socioterritoriales diferentes, estando una de ellas en el interior y vinculada a la capital y las otras dos en zonas costeras, una al norte y otra al oeste. A nivel metodológico, se combina la observación participante con la recopilación de historias orales mediante entrevistas semiestructuradas a tres ecoproductoras mayores: Carmen

Fig. 2. Carmen, Maribel y Pitusa trabajando en sus huertas. Fotografías de Cristina Botana, Sofía Paleo y Luís Gallego, mayo 2023.

Botana Carreira, Maribel Mosquera Cora y Carmen Ferradás Soage (Pitusa) (Fig. 2).[4] El análisis de los hallazgos se desarrolla a través de conceptos y teorías procedentes de fuentes de información secundaria, como el trabajo elaborado por Xoan Carlos Carreira Pérez y Emilio V. Carral Vilariño, *O pequeno é grande. A agricultura familiar como alternativa: o caso galego,* además de otros datos obtenidos de la Encuesta de Superficies y Rendimientos de Cultivos, en adelante ESRC, de 2022[5]. Así mismo, para elaborar esta investigación han sido esenciales las teorías ecofeministas desarrolladas por autoras como Yayo Herrero o la física y filósofa Vandana Shiva, entre otras. Por último, a través de la idea de "territorios de subsistencia" formulada por el filósofo Bruno Latour y la conceptualización de las "geografías del lugar" de Donna Haraway, el artículo profundiza en la comprensión de las redes ecodependientes de nuestros territorios de vida, confrontando las explicaciones hechas desde arriba y desde afuera.

Siguiendo este marco, la estructura del artículo se organiza en cuatro apartados. En el primero, se desarrolla el marco teórico que sustenta el análisis comparativo de los casos de estudio. En el segundo apartado, se exponen los tres casos de estudio relacionándolos a partir de cuatro dimensiones propuestas para el análisis: dimensión espacial, dimensión ecológica, dimensión temporal y dimensión afectiva. A continuación, en el tercer apartado, se establece una discusión poniendo en diálogo los resultados obtenidos durante el trabajo de campo y la investigación con los planteamientos contenidos en el marco teórico. Por último, se exponen las conclusiones obtenidas,

4 Nacidas en las aldeas de Afós en 1934 (parroquia de Santa Cruz de Ribadulla, concello de Vedra), Os Carballás en 1957 (Miñotos, Ourol) y Cabodevila en 1957 (Ardán, Marín), respectivamente. Carmen habita en la misma aldea en la casa donde se crió, Maribel y Pitusa viven en la aldea de sus suegros en Magazos (Viveiro) y A Graña (Bueu), respectivamente. Considerando que una de las motivaciones principales de este trabajo es la visibilización de las mujeres ecoproductoras gallegas; a partir del consenso con todas ellas, se ha descartado el anonimato de las fuentes primarias que han colaborado en esta investigación.

5 Información disponible en: https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadistica-digital/powerbi-esyrce.aspx

revelando cómo la estructuración de un mercado laboral dedicado al trabajo remunerado a tiempo completo, y sus usos del tiempo asociados, imposibilita el trabajo de cuidados no solo de los seres humanos sino también de la tierra.

1. TERRITORIOS DE SUBSISTENCIA, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y AGRICULTURA FAMILIAR DE PROXIMIDAD

En el año 2005, la artista neerlandesa Esther Polak junto con su equipo formado por Ieva Auzina, The Markus y Raitis Smits presentó el *MILKproject*, nacido de una pregunta sencilla que cualquiera nos hacemos con muchos de nuestros alimentos: ¿de dónde viene el queso? Para responderla, rastreó toda la ruta láctea desde las ubres de las vacas en Letonia hasta la mesa de las consumidoras en Utrecht a través de cinco países europeos.[6] Con este proyecto trazó una parte esencial del territorio de los productos lácteos que consumían desde un enfoque multidimensional que superaba el estrictamente geográfico. Mostró las conexiones comerciales de productos de primera necesidad con sus paisajes, pero también narró las historias y formas de vida implicadas en la producción de uno de los alimentos más identificativos del país neerlandés. El proyecto integró tecnología GPS para registrar los desplazamientos de cada elemento de esta cadena con reportajes fotográficos, vídeos, trabajo con imágenes satelitales y software de visualización e interpretación de rostros; se incorporaron así las reacciones y emociones de cada persona de la cadena con el producto en la fase en que interaccionaba con éste, incluyendo el momento del consumo.

Experiencias como el *MILKproject* muestran cómo el estudio de lo cotidiano requiere ir más allá del espacio que habitamos o recorremos diariamente, incorporando los espacios que nos habitan, es decir, los espacios que nos alimentan o nos cuidan. En este sentido resulta útil el trabajo de Latour sobre el *territorio de subsistencia* como aquel que va más allá de su dimensión cartográfica o administrativa: "dime de qué vives y te diré hasta dónde se extiende tu terreno de vida" (Latour 2021, 95). De alguna forma, trazar nuestros territorios relacionales o de ecodependencia nos ayuda a entender, siguiendo el pensamiento de la filósofa Donna Haraway (2016) que, aunque nada ni nadie está ligado a todo, todo está ligado a algo y alguien. En este punto nos interesa especialmente su propuesta de una relacionalidad que no implica necesariamente una integración que conduzca a la homogeneización. Haraway apela a la articulación de nuevas coaliciones con el mundo que nos rodea. Desde una aproximación ecofeminista, la autora nos propone pasar de un "vivir de" –o incluso a pesar de– a un "vivir con" posibilitando pensar en esas "intimidades con las extrañas" (Haraway, 2016) donde la Naturaleza deja de ser una otra a la que dominar para ser una "otra inapropiable", citando a bell hooks (2005). Esto es, volviendo a Haraway: "algo de lo que no podemos prescindir, pero que nunca podemos «tener». Debemos encontrar otra relación con la naturaleza distinta a la reificación y la posesión" (Haraway 1999, 122).

Aunque es un fenómeno cada vez menos común, en Galicia, muchos hogares de las ciudades se abastecen de productos de origen animal y vegetal gracias a los espacios de la agricultura familiar para el consumo propio de proximidad. En muchos casos, estos espacios se ubican en aldeas cercanas a los núcleos urbanos, demostrando que una parte importante del bienestar no está soportada por el Estado, sino en las prácticas cotidianas que sostienen las vidas en un

6 "MILKproject", https://milkproject.net/index.html.

modelo civilizatorio en crisis, extractivo y antivida. El sociólogo Ramón Grosfoguel explica cómo el proyecto de la Modernidad se asienta sobre una civilización «ecologicida» (Grosfoguel 2016, 129). Apoyándose en pensadores como Aimé Cesaire, Silvia Rivera Cusicanqui, Enrique Dussel o Leanne Betasamosake, Grosfoguel expone cómo el modelo occidentalizado de habitar es heredero de las lógicas dualistas cartesianas que dividieron al sujeto (humano) del objeto (naturaleza), donde lo humano es concebido como exterior a la naturaleza y ésta como un medio hacia otro fin "superior", un recurso a explotar en nombre de un progreso y crecimiento ilimitados: un "proyecto de muerte genocida de la vida (humana y no humana), y de destrucción epistemicida de otras civilizaciones (destrucción de «otras» formas de conocer, ser y estar en el mundo)" (Grosfoguel 2022, 161).

Siguiendo el análisis ecofeminista de Yayo Herrero, la sociedad del crecimiento ilimitado crea un bienestar ilusorio: mientras que las consecuencias negativas y las externalidades del modelo de producción no restan en el cálculo económico, "el aire limpio, los trabajos relacionados con los cuidados de la vida humana y la reproducción social, la propia renovación generacional de la mano de obra, el trabajo de la fotosíntesis que realizan las plantas, o los servicios de regulación del clima que realiza la Naturaleza, siendo imprescindibles para el mantenimiento la vida, no suman en ningún lugar" (Herrero 2011, 224). Sin embargo, la invisibilización de las redes de distribución informal de los alimentos producidos en los espacios agrícolas familiares, igual que de los trabajos que implica su cuidado y mantenimiento, resulta funcional al capitalismo contemporáneo, también para las personas que habitan las ciudades. Forma parte del entramado capitalista y patriarcal que niega reconocimiento y valor a las actividades sobre las que gravita la supervivencia.

Conceptos como la soberanía alimentaria, propuesta por Vía Campesina en la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996, contribuyen a poner el foco en "la centralidad de lxs pequeñxs productorxs de alimentos, la sabiduría acumulada por generaciones, la autonomía y diversidad de las comunidades rurales y urbanas y la solidaridad entre los pueblos como componentes esenciales para la elaboración de políticas en torno a la alimentación y la agricultura" (Vía Campesina 2021). En las décadas siguientes, junto a otros movimientos sociales y actores de la sociedad civil, el concepto de soberanía alimentaria ha sido definido como:

> el derecho de los pueblos a alimentos saludables y culturalmente apropiados producidos mediante métodos ecológicamente racionales y sostenibles, y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas. Coloca las aspiraciones y necesidades de quienes producen, distribuyen y consumen alimentos en el centro de los sistemas y políticas alimentarias en lugar de las demandas de los mercados y las corporaciones (Vía Campesina, 2021).

Bajo esta influencia, Carreira Pérez y Carral Vilariño han explorado la pervivencia del *vínculo labrego* o campesino del pueblo gallego. Un vínculo que solo es posible por la mano de obra familiar y cuya agricultura de baja intensidad resulta, paradójicamente, en una mayor productividad por unidad de área al hacer un uso más eficiente de la tierra (Carreira Pérez y Carral Vilariño citando a Rosset 2014, 42). Estos hallazgos contrastan con la productividad del trabajo en grandes explotaciones mecanizadas, responsables, en gran medida, de una mayor emisión de gases de efecto invernadero. Más allá de las estimaciones productivas, los autores apuntan cómo la agricultura de baja intensidad contribuye de manera clave a los procesos ecológicos de los seres vivos, no sólo humanos. Se incluyen aquí los servicios de *apoyo* o elementos básicos para la producción agropecuaria (biodiversidad agrícola, suelo, ciclo de nutrientes y ciclo del agua), los servicios de

regulación (relaciones bióticas y abióticas, incluyendo polinización, plagas y enfermedades) y, por último, los servicios *culturales,* incluyendo el valor patrimonial del paisaje, la educación ambiental y la recreación o el turismo (Carreira Pérez y Carral Vilariño 2014, 56).

En línea con estas investigaciones, la economía y el urbanismo ecofeministas valorizan los trabajos de cuidados desde una perspectiva multidimensional que abarca todos aquellos procesos, prácticas e interacciones que participan en la reproducción de la vida. Este enfoque va más allá del espacio doméstico y de las relaciones entre humanos para atender a todos los agentes no humanos y elementos naturales que tienen una influencia significativa en nuestros *territorios de subsistencia*. Nos permite tomar conciencia de toda esta red de ecodependencia y hacerla visible. Sin embargo, no se trataría, como señala el antropólogo Dusan Kazic, de asignarle "una dimensión económica" (Kazic 2019) a estas redes de mutualismos alimentarios; este razonamiento dibuja un marco conceptual en el que la economía aparece como un asunto esencial al que traducir otras dimensiones secundarias para hacerlas inteligibles y deducir su valor (social, ética, política, ecológica, geográfica y, también, incluimos la sexoafectiva). El economista José Manuel Naredo (2023) reflexiona también en este sentido sobre la economía ambiental y las metodologías cuantitativas aplicadas habitualmente para calcular los impactos de los sistemas humanos sobre la naturaleza o, al contrario, para construir contranarrativas convirtiendo al lenguaje económico los servicios que nos brindan los ecosistemas[7] como si la relevancia de los sistemas ecológicos y de las prácticas desarrolladas en ellos, viniese dada por su capacidad de ser cuantificados en términos monetarios y de producción. Bruno Latour nos advierte que "razonar así es otorgarle al espejismo de la Economía una evidencia material que no tiene, y echarle una mano a un poder venido de arriba" (Latour 2021, 79). Tal y como explica en su último ensayo *¿Dónde estoy? Una guía para habitar el planeta,* lo interesante es sustituir esta invocación a la dimensión económica por la pregunta: "¿por qué habéis decidido repartir así las formas de vida para resolver vuestras preocupaciones de engendramiento?" (Kazic 2019, 79). Es decir, evitar los cálculos que justifican nuestra posición en la tierra y que implican necesariamente, aunque nos cuesta reconocerlo, ordenar las formas de vida en función de nuestros intereses. Frente a la conceptualización del desarrollo sostenible, Leanne Betasamosake (2017) nos recuerda la filosofía anishinaabeg de los pueblos amerindios, donde no se preguntan hasta dónde pueden desarrollarse antes de destruir la tierra, si no que cada decisión se basa en preguntarse: ¿Necesitamos hacer eso?

2. LOS HUERTOS FAMILIARES DE PROXIMIDAD DE CARMEN, MARIBEL Y PITUSA

2.1. DIMENSIÓN ESPACIAL

Desde una dimensión espacial, los espacios de cultivo de Carmen, Maribel y Pitusa se sitúan próximos a las viviendas, dentro de la parcela o en parcelas adyacentes, y tienen una superficie

7 Sobre esta concepción de los servicios de los ecosistemas resulta interesante una revisión del programa científico internacional iniciado en junio del 2001 y denominado Evaluación de los Ecosistemas del Milenio. Este proyecto relacionó, con lenguaje y metodologías científicas, el bienestar humano con el estado de los ecosistemas mundiales, consolidando el concepto de "servicios de los ecosistemas" que terminaba por colocar el interés por un "desarrollo sostenible" en función de los beneficios ponderables que trae al ser humano (Montes y Sala, 2007). Esta noción está en debate tanto por los riesgos que supone la monetarización de los ecosistemas como la persistencia en la división cartesiana entre humanos y naturaleza.

Fig. 3. Parcelas de las tres viviendas (derecha, Carmen, arriba izquierda, Maribel y abajo a la derecha, Pitusa. Se señala la ubicación de las viviendas, las zonas de huerta, los alpendres y gallineros y, en su caso, invernadero o hórreo. Imagen elaborada por las autoras.

aproximada de 64 m^2, 144 m^2 y 119 m^2 respectivamente. Las zonas donde se plantan frutales y flores ornamentales se extienden por toda la parcela ocupando mayores superficies. En el caso de Carmen, su producción se divide entre este primer huerto donde se sitúan la mayoría de los cultivos y una finca más extensa frente a la casa, de unos 1.424 m^2, donde cultiva maíz y berzas para los animales y patatas, grelos y legumbres para consumo humano. Todas ellas son superficies coherentes con las lógicas para el consumo propio de una unidad familiar compuesta por unas 6 personas. Esto coincide con las conclusiones de Carreira Pérez y Carral Vilariño para Galicia, donde una superficie aproximada de 1,2 hectáreas puede cultivarse con una variedad de alimentos capaz de alimentar en torno a 60 personas, satisfaciendo la mayoría de sus necesidades (2014, 175). También, en los tres casos analizados, se trata de casas de campo tradicionales, derivadas de la herencia familiar, propiedad de sus antepasados (Fig. 3). Al disponer de más espacio que en las huertas urbanas[8],

8 Según el estudio realizado en 2018 por Estefanía Calo, Juan Soriano-Baeza y Raimundo Otero-Enríquez sobre los huertos urbanos en el área metropolitana de A Coruña, estos suelen ocupar no más de 50m^2 y agruparse en conjuntos de 2.500m2 de media

donde se produce una disociación de la casa y la huerta, se habilitan construcciones auxiliares –de unos 20m^2– para guardar los aperos y útiles de trabajo. Además, la huerta de Carmen cuenta con un invernadero para el cultivo de brotes y de algunas hortalizas más vulnerables a las heladas o la lluvia. La organización del espacio incluye otras construcciones semiabiertas destinadas a guardar animales pequeños como gallinas, pollos y conejos. Estas se sitúan cercanas a las áreas de cultivo ya que el estiércol que producen es utilizado como abono para el cultivo de la huerta.

Como se expone en la tabla 1, los tres huertos familiares proveen de variedad de alimentos suficiente para abastecer una cesta de la compra tipo durante todo el año mediante sistemas eficientes y ecológicos. El suelo se reparte entre el cultivo de hortalizas, incluyendo verduras y legumbres, además de los árboles frutales y zonas donde se producen cereales y verduras para alimentar a los animales. En los tres casos estudiados, los ciclos de estos cultivos no menoscaban los ciclos del agua ni generan residuos químicos a la tierra o al aire. Carmen y Pitusa extraen agua para el riego de su pozo y Maribel ubicó dos puntos en el perímetro de su huerta desde la traída del agua. Aunque ya no los usan, las tres conocen el sistema de riego tradicional de la finca basado en canales o *regos*.

Tabla 1. Alimentos producidos en las huertas analizadas, según código de colores. Se ha optado por utilizar las denominaciones comunes de cada alimento, en lugar de las nomenclaturas científicas para facilitar su identificación y –aunque traducido del galego al castellano– respetar el criterio de las informantes.

verduras y legumbres	otras hortalizas y frutos	árboles frutales (frutas)	árboles frutales (frutos secos)	productos elaborados	alimentos para los animales	animales y productos derivados
lechuga	tomate	manzanas	nueces	mermelada	berza	conejos
repollo	zanahoria	cerezas	castañas	confitura	hierba	gallinas
berza	pimiento	ciruelas		membrillo	maíz	pollos
grelos	patatas	peras		conservas		huevos
acelgas	cebolla	melocotones		licores		
brécol	ajo	limones				
habas	calabaza	naranjas				
judías	berenjena	mandarinas				
guisantes	calabacín	kiwis				
espinacas	pepino	fresas				
puerro	espárrago	higos				
coliflor	chalota	membrillo				
remolacha	sandía	nísperos				
	melón	peladillos				

cultivos comunes al menos a dos, o a las tres, ecoproductoras

cultivos únicos de la huerta de Carmen

cultivos únicos de la huerta de Maribel

cultivos únicos de la huerta de Pitusa

Las experiencias compartidas de las ecoproductoras ponen de manifiesto la importancia del cuidado de las semillas para la autorreproducción de sus cultivos. Pitusa mantiene el hórreo tradicional donde antiguamente se guardaban las semillas, protegidas de la humedad, el calor o los animales. Carmen relata cómo las semillas se recogen y se extienden en lugares secos y protegidos antes de guardarlas:

> Se recollen na temporada, gárdanse en botes de cristal cunha etiqueta que as identifica. Primeiro se recolectan, se extenden en un sitio soleado para que acaben de secar, sobre un papel ou cartón. Cando están secas se gardan nos botes. Unha vez que se recollen, cunha semana de bo tempo é suficiente, senón máis. Se as gardas nun bote con humedad collen *valor*, teñen que ir ben secas. Así se gardan do ano anterior i se sembra a finales de ano no invernadero, logo se trasplantan fora en abril e maio dependendo do tempo.

Una vez recolectados, los alimentos se guardan en lugares oscuros y secos, a veces utilizando las mismas construcciones donde se guardan los aperos de labranza. Productos como las patatas, el maíz y las cebollas aguantan todo el año si se conservan en las condiciones adecuadas. Cuando hay mucha abundancia, algunos productos más perecederos como manzanas o kiwis se almacenan unos meses o se reparten, mientras que otros se congelan o procesan para elaborar productos derivados como la mermelada, confituras y conservas. Para ello, se suelen emplear las bodegas de las casas, en donde habitualmente se ubica, al menos, un arcón congelador.

Las ecoproductoras entrevistadas cultivan para el autoconsumo, aunque en los tres casos se realiza un reparto de alimentos hacia otras casas, normalmente familiares, pero también para vecinas y amigas. Las redes de intercambio son amplias y se extienden hasta aldeas cercanas y ciudades, superando los límites administrativos comarcales, provinciales e incluso estatales. En el caso de Maribel, muchos de los víveres los recibe una de sus hijas, que vive en un apartamento en Santiago. Los alimentos que produce Carmen también circulan hacia esta ciudad y hasta A Coruña –a más de 90km– donde residen sus nietas. En el caso de Pitusa, siempre que puede envía alimentos a una hija que reside en los Países Bajos. En general, esta distribución informal abastece de alimentos esenciales y ecológicos a las hijas, hijos y nietas de las productoras que habitan en los entornos urbanos, obteniendo así productos frescos de gran calidad al margen de las cadenas de distribución alimentaria y los mercados.

Si después de cubrir estas redes de intercambio continúa habiendo excedentes, algunos de los productos son susceptibles de venta en los mercados locales. Sin embargo, esto no sucede en los casos estudiados, ya que fundamentalmente se llevan a cabo transacciones informales con otras personas del entorno. En las zonas costeras, además, el intercambio o trueque se extiende a los productos del mar, tal y como relata Pitusa: "a cambio recíbese peixe de amigos que teñen barco propio ou outras verduras que non se cultivan na horta familiar". Carmen, la ecoproductora de mayor edad, recuerda cómo hasta los años 60 y 70 la familia vendía los productos en los mercados de la ciudad y, también, cómo operaban pequeñas redes clientelares entre las casas y los regidores de la zona, los curas e incluso maestros y médicos a los que solían llevar una parte de la cosecha o de la matanza, cuando la había, para agradecerles su trabajo o para buscar un trato especial dentro de la comunidad:

> antes se subían algúns produtos para Santiago para vendelos e comprar outras cousas que non tiñas. Traías patacas, legumes etc, vendías na plaza de abastos, aínda se fai hoxe. Tamén algúns ovos, despois de repartir, cando había moitos, vendíanse, ao principio se levaban a Santiago, logo unha sobriña os levaba e os vendía a outras veciñas de Santiago, porque na contorna todo o mundo tiña galiñas. Con ese diñeiro compraban outras cousas. Tamén se vendía leite cando había vacas. Viñan os camións que a recollían para as cooperativas de leite.

Fig. 4. Espacio cubierto del mercado de abastos para la venta de productos de huertas familiares de proximidad en Bueu, llevadas mayoritariamente por mujeres. Fotografía de las autoras, julio de 2021.

Según relata Carmen, estas ventas informales han sido perseguidas en diversos momentos por parte de las administraciones públicas e, incluso, por parte de otros vendedores que disponen de puestos de venta formalizados y ven en ellas una competencia desleal. Según relata, en el mercado de abastos de Santiago de Compostela se intentó forzar la expulsión de las mujeres que se ubican en el perímetro con sus cajones para vender verduras, huevos o mermeladas: "quixeron quitar ás mulleres que vendían no mercado de abastos, pero hai moita tradición, non poden facer iso".

En el mercado de Bueu existe un espacio reservado para la venta del excedente de las huertas familiares de muchas mujeres mayores, conocidas como "as da fila" (Fig. 4). Pitusa narra cómo su madre y su suegra solían vender allí los productos que ellas mismas cultivaban. Hace unos años, el Concello dispuso un espacio cubierto para tal fin, anexo a la plaza de abastos, en el centro del núcleo urbano; donde, además, instaló unos bancos especialmente diseñados para servir a la venta y el descanso.

2.2. DIMENSIÓN ECOLÓGICA

De acuerdo con Vandana Shiva (2018), la forma en que producimos nuestros alimentos tiene un impacto significativo en el 75% de los problemas que enfrenta actualmente nuestro planeta. Una parte importante de su trabajo se centra en promover sistemas agroalimentarios para el autoconsumo como una alternativa sostenible frente a la industria alimentaria. La autora sostiene que la industria alimentaria que abastece los supermercados se basa en una "agricultura y ganadería científicas" (Shiva 1988) que se vuelven intrínsecamente violentas tanto hacia los

ecosistemas como hacia las poblaciones que los habitan. Esa violencia suele producirse en los territorios *de los que vivimos* en el Sur Global, pero también en estos territorios no estrictamente urbanos que abastecen a las ciudades. A los territorios *en los que vivimos,* estas violencias llegan transformadas en alimentos genéticamente modificados, contaminación ambiental y química o inseguridad alimentaria. Así, las huertas de proximidad y autoconsumo permiten una transición desde la destrucción y los procesos antivida hacia la creatividad y los procesos que dan vida, contribuyendo a transformar los ciclos de segregación y extractivismo hacia perspectivas más holísticas (Shiva 1988). Las huertas analizadas representan prácticas ejemplares de cómo estos espacios de producción de proximidad no sólo resuelven la alimentación de sus cuidadoras y de sus familias, amigas o vecinas, sino que, además, lo hacen sin generar residuos en sistemas donde "todo se aprovecha".

Los ciclos del agua tienen un papel relevante en el caso de Carmen, que explica cómo diseñaron un recorrido desde el circuito de agua potable de la casa hasta los animales, aprovechando todos los nutrientes que el agua recoge en su tránsito: "a auga sobrante da casa, primeiro pasaba polos patos, logo polas galiñas, despois polos páxaros, iba pasando por un circuito, polo desnivel do terreo. Despois volvía a infiltrarse no terreo ou no regato". A su vez, las tres ecoproductoras alimentan a los animales con productos cultivados en su huerta, en la que reservan espacios para producir maíz, berza o hierba y así evitar alimentarlos con piensos y otros procesados industriales. Diariamente, los animales también se nutren de los sobrantes derivados de la preparación de alimentos. A su vez, los espacios de las huertas familiares también cobijan a multitud de seres vivos y microorganismos que viven simbióticamente con las plantas y los cultivos. El crecimiento de una planta depende también de los polinizadores y "es una combinación del trabajo de los organismos del suelo y el sol" (Shiva, 2023)[9]. Todo el ciclo de alimentación humana está conectado con los procesos de nutrición de la tierra y los animales formando un proceso ecológico que no depende de los ciclos económicos capitalistas. En esta economía circular, los intereses no están en generar productos para los mercados sino en la autonomía alimentaria, la relación con el medio y la autogestión de los alimentos para el consumo propio.

Aunque los trabajos en las huertas se prolongan durante todo el año, los cultivos siguen una lógica estacional en concordancia con los procesos naturales de los cultivos. Las tres ecoproductoras poseen un profundo conocimiento sobre estos ciclos y organizan sus cultivos por temporadas aprovechando los espacios disponibles (Fig. 5-8). Maribel explica cómo sustituye unos cultivos por otros a lo largo del año, a excepción de las fresas y los espárragos que tienen un sitio fijo. Verduras como el brécol son plantadas dos veces al año de forma rotatoria con otras verduras. La cosecha de casi todas las hortalizas se realiza a finales de verano y durante el otoño (Tabla 2).

Para proteger los cultivos y evitar que les afecte el hongo *mildeu*[10], las tres entrevistadas utilizan sulfato de cobre puntualmente, durante el desarrollo de algunas plantas. En pequeñas dosis, el uso tradicional del cobre como fertilizante y fungicida es aceptado en los cultivos ecológicos. Sin embargo, que este sea el caso de estos tres huertos no es un hecho que se pueda generalizar. Aunque la tradición minifundista y la pervivencia de técnicas de cultivo tradicionales ha protegido algo más a Galicia de los efectos de la expansión de la agricultura industrial y el uso

9 Entrevista publicada en el diario El Salto, en abril de 2023. Disponible en: https://www.elsaltodiario.com/ecofeminismo/vandana-shiva-encuentro-internacional-ecofeminismo-antifascista

10 En castellano mildiu, un hongo que se reproduce cuando se dan altos grados de temperatura y humedad.

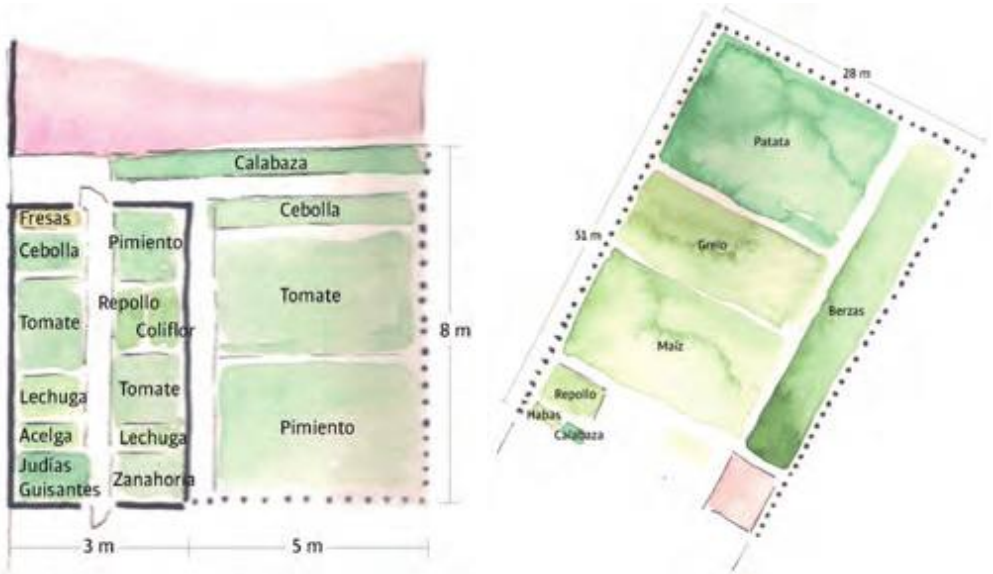

Fig. 5-6. La huerta de Carmen. En la imagen de la derecha, la huerta y el invernadero próximos a la casa y, a la izquierda, otra huerta situada en la parcela de enfrente, donde principalmente cultiva patatas, grelos, maíz y berzas.

Fig. 7. La huerta de Maribel, que incluye un área de flores ornamentales "para difuntos" o funerarias. Las diferentes zonas de tomates o pimientos corresponden a las diferentes variedades cultivadas.

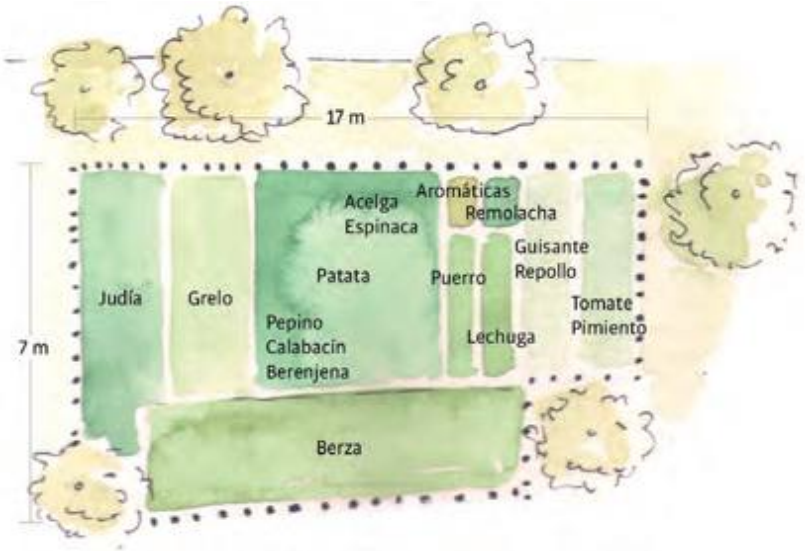

Fig. 8. La huerta de Pitusa. La zona central muestra el cultivo rotatorio de patatas (de enero a mayo) aprovechada luego para cultivar el pepino, el calabacín o la berenjena (de mayo a octubre). Ocurre lo mismo con la zona de tomates y pimientos (de mayo a noviembre) en la que luego cultiva guisantes y repollos (de noviembre a mayo).

indiscriminado de pesticidas y químicos, estos procesos han impactado en los paisajes gallegos y las técnicas de las agricultoras familiares. Carmen expone como "agora todo é peste, non hai ano sen pestes, ás veces acaban cos tomates, coas lechugas, este ano non hubo noces porque colleron peste, eu non sei qué botan, pero acaban con todo". Estas "pestes" suelen hacer referencia a plagas de insectos que invaden los cultivos pero también a desequilibrios químicos y contaminantes en la tierra. Todo ello, sumado a los efectos de la crisis climática, compromete el uso de procesos ecológicos no sólo en las grandes productoras industriales, también en las pequeñas. Aunque su impacto global resulte menor, no podemos dejar de incluir estas cuestiones al análisis, que podríamos relacionar también con el uso de elementos de desecho reciclados para diversas funciones en las parcelas, como cierres, divisores o incluso macetas. Esta imaginativa alternativa, en los términos que propone Anna L. Tsing (2021), forma parte del repertorio de estrategias de supervivencia en los territorios frente a un sistema capitalista voraz y omnipresente. La dimensión ecológica de estas producciones se sostiene, además de en los procesos de cultivo, en los fines autorreproductivos de estas huertas. Dado que su fin principal es el autoconsumo, el trabajo en ellas parte de una premisa de sostenibilidad que permita obtener lo necesario de la tierra sin agotarla, respetando los tiempos de regeneración de la naturaleza. En línea con el pensamiento de Yayo Herrero, para quien renaturalizarnos, comprender la tierra, significa aceptar sus ritmos, el crecimiento lento y discontinuo, la valorización de los cambios pequeños que "nos acercan más a los modos de vida sostenible que los ritmos rápidos y los fuertes contrastes, comunes en nuestro entorno urbano y virtual" (Herrero 2016, 302). Todas estas cuestiones componen un saber ecológico desarrollado y adaptado a través de las prácticas de producir *con* la naturaleza, que sitúan a estas mujeres en mejores condiciones para devenir-con (Haraway, 2007) los problemas ecológicos.

Tabla 2. Trabajos estacionales en los tres huertos familiares analizados dependiendo del tipo de alimento. Elaborado por las autoras.

Trabajos	Primavera	Verano	Otoño	Invierno
Sembrado	Plantación de tomates, pimientos, lechuga, puerro, acelgas, remolacha, zanahoria, espinaca, judía verde, calabacín, pepino, berenjena. Plantación de patatas, legumbres y calabazas. Plantación de flores ornamentales	Apenas hay plantación. Se realiza el cuidado de la huerta, riego constante y reposición de algunas verduras.		Plantación de "verdura de hoja" como espinacas, acelgas, coliflor o acelga roja. Plantación de las patatas *do cedo* (primera cosecha del año). Plantación de repollos, guisantes y berzas.
	Verduras como el repollo, puerros, berza, acelgas, lechuga, zanahorias, brécol y espinacas pueden cultivarse casi todo el año.			
Preparación de la tierra y cuidados generales	"Poda verde" se retiran los brotes que no tienen fruto para no mermar la fruta. Sulfatado ecológico de cobre para los tomates en junio y julio para prevenir el hongo mildiu.		Tras la caída de la hoja y con la savia baja, se podan los árboles frutales.	
	Remover la tierra, fresar, sacar malas hierbas. La tierra se prepara y abona antes de cada siembra. El abono procede, en los tres casos, del estiércol obtenido de los conejos y el gallinero.			
Riego	Riego moderado	Riego abundante	Riego moderado	–
Cosecha	Recoger cerezas. Recoger patatas *do cedo* (primera cosecha del año). Recoger guisantes.	Recoger verduras, en agosto, hacia final de verano y durante todo el otoño. Recoger fresas e higos. Recoger espárragos, ajos, lechugas, grelos y tirabeques. Recoger cebollas y patatas *do tarde*, hacia final del verano. Recoger todo tipo de legumbres: "en agosto é cando se recollen prácticamente todo tipo de legumes. As raíces máis en setembro" (carmen).	Recoger verduras hacia final de verano y durante todo el otoño. Recoger nueces y castañas. Recoger calabaza y membrillo.	Recoger grelos, coles y repollos.
	Las naranjas se recogen de octubre a junio, y otros cítricos como el limón, todo el año			

Como adelantamos en el análisis de la dimensión espacial, las huertas de autoconsumo estudiadas no sólo abastecen a las personas que las trabajan, también surten las neveras y despensas de otros miembros no convivientes de la familia. La huerta de Maribel alimenta regularmente a tres personas, además de que "de maneira habitual repártense os excedentes tanto coa familia máis próxima (fillos, cuñado) como con persoas amigas. É raro que quen visita a casa non leve algo do que se dá no momento. Nalgúns casos, estes excedentes viaxan fóra do concello, ás cidades ou vilas nas que viven estas persoas, como é o caso das fillas (a Santiago de Compostela). Entre veciñas son tamén moi comúns os intercambios informais, ofrecéndose como 'atención' aquilo do que nas outras casas non teñen ou non se deu. Isto faise tamén coas propias plantas ou sementes". En el caso de Pitusa, su huerta alimenta a cinco personas de la unidad familiar, además del reparto "entre parroquias cercanas e algún produto tamén remata no estranxeiro (mermeladas e confituras ou algún produto da horta)". Carmen, que vive sola, explica que "cando hai compartes todo, van para todas as familias propias e impropias ou para veciños que non teñen. Nós somos 4 pero as cousas van para todos. Ademáis non é só de ida, ti mandas pementos á familia dunha cuñada e eles mandan tomates ou o que teñan. É imposible calcular, pero máis de 20 persoas sí, son circuitos grandes. Sempre que hai, se reparte". Estos repartos se realizan todo el año, especialmente en verano cuando se cosecha. Se distribuye de lo que hay, sin generar lógicas extractivas o de explotación sobre la tierra, atendiendo a sistemas de agricultura ecológicos que, como vemos, generan plusvalías en términos alimentarios y sociales.

2.3. DIMENSIÓN TEMPORAL

En su estudio sobre la agricultura familiar gallega, Carreira Pérez y Carral Vilariño (2014, 159) distinguen tres tipos de trabajo: el trabajo ordinario (diario, más tiempo), el trabajo estacional (que puede ser concentrado o diferido), y el trabajo estacional de otras personas, con ayuda de familiares que no habitan la vivienda o el vecindario, como el cultivo de patatas o la vendimia. En los tres casos de estudio, el trabajo diario es el que más peso tiene en la dimensión temporal. Durante las entrevistas se evidenció que es en estos trabajos estacionales donde aparece la contribución masculina con mayor claridad, debido principalmente a que se desarrollan fuera de los horarios laborales del empleo asalariado, o durante permisos concretos si se trata de épocas especialmente marcadas como las vendimias.

Las tres ecoproductoras establecen una media de dos o tres horas diarias, incluyendo las labores de cavar la tierra con la azada o *sacho*, sacar las malas hierbas, sembrar, regar y cosechar. El tiempo dedicado a cada tarea depende de la época del año, de las condiciones climatológicas y del trabajo pendiente. En invierno, con los días más cortos, son menos horas; aumentando en primavera y verano, donde se intensifica la cosecha y el riego. Carmen explica: "Normalmente tes que regar pola mañá, sacar algunhas herbas, logo pola tarde regas outra vez Unha vez á semana ou cada quince días arrancas malas herbas Non sei, unha media de dúas ou tres horas diarias. Antes era distinto, antes era todo o día". Coinciden en que todos los días hay que regar o hacer algo, aunque si algún día llueve se aprovecha el agua y los fines de semana descansan. En palabras de Maribel: "Non teño días asignados, pero é raro que non vaia todos os días aínda que sexa un pouquiño" (Fig. 9). Normalmente trabajan por la mañana y por la tarde noche, a partir de las 17:00,

Fig. 9. El invernadero de Carmen, la *semente* de lechugas, puerros, judías y flores ornamentales, preparadas para ser cultivada en la huerta de Maribel y la huerta de Pitusa. Fotografías de Cristina Botana, Sofía Paleo Mosquera y Luís Gallego Novas, mayo de 2023.

o las 19:00 en verano. El calendario lunar influye para decidir los días de siembra y cosecha en función de si la luna está creciente o menguante.

Aparte del tiempo de trabajo en la huerta, hay que sumar el de preparación de los alimentos para su consumo inmediato o para su conservación. Mientras congelar lleva menos tiempo, la elaboración de mermeladas, membrillos o salsa de tomate supone varias horas. Maribel dedica dos o tres horas a la semana a lavar y preparar el producto para meter en el congelador (especialmente habas, pimientos, judías, calabacines, puerros y tomates). Además, dedica cuatro o cinco horas a la semana a preparar, cocinar y envasar las mermeladas y salsa de tomate, al final de la época estival. En verano, Pitusa también dedica mucho tiempo a este trabajo, entre dos o tres horas al día a la producción de mermeladas, salsa de tomate y la preparación de alimentos para congelar (tomates, pimientos, judías verdes, guisantes, puerros, calabacín y grelos).

En las tres unidades familiares, son ellas las que cocinan a diario, entre una y tres horas, dependiendo del tipo de comida. Carmen recuerda que en su casa siempre cocinaron las mujeres: "Nai e avoa. Os homes nunca cociñaron. Pelar patacas único. Agora cociño pouco, unha ou dúas horas Miña nai cociñaba entre tres e catro horas ao día." Maribel y Pitusa, que los fines de semana invitan a más miembros de la familia a comer –pudiendo variar el número entre cinco y doce personas–, dedican entre tres y cuatro horas a cocinar. A este tiempo, habría que sumar las labores de limpieza, en las que se corresponsabilizan sus hijas, nueras y nietas. Carmen, como su nuera, dedicaban varias horas a cocinar en las fiestas, aunque reflexiona sobre la desaparición de las celebraciones que solían existir en la aldea: "Pero agora xa non hai festas, qué festas?"

2.4. DIMENSIÓN AFECTIVA

Los afectos sirven para explicar las formas en que somos parte de la memoria de los territorios que habitamos y cómo estos territorios nos definen y forman parte de nosotros. Frente a los relatos del desastre, la escasez, la extinción o los augurios de violencia sistémica por los recursos, los relatos de las ecoproductoras entrevistadas transmiten visiones alternativas de cómo podrían ser nuestras relaciones con los lugares de los que venimos y de los que nos alimentamos. También nos proponen otras estrategias para establecer colectividades que nos permitan defender e imaginar otras formas de ser en-con el territorio. Estas alternativas se articulan desde el apego a la tierra, desde la capacidad política y movilizadora de los paisajes de la memoria. En este sentido, la transmisión generacional de todos estos conocimientos juega un papel fundamental.

En los tres casos, las ecoproductoras cultivan la tierra desde la infancia, en el caso de Carmen desde los cinco o seis años. Maribel ayudó primero en su casa y más tarde en casa de su suegra, hasta empezar su propia huerta en el año 2000. Pitusa ayudó desde niña en las huertas familiares y tiene su propia huerta desde hace 25 años.

Las tres aprendieron viendo a sus mayores, principalmente sus madres y suegras. En las zonas costeras, donde muchos hombres trabajan en el mar, el trabajo del campo (cultivos y animales propios) ha recaído tradicionalmente en las mujeres. En el interior, los hombres solían tener trabajos remunerados fuera del hogar o como temporeros en otras fincas. Los fines de semana y en las matanzas o cosechas de mayor impacto se incorporaban también al cuidado del campo familiar. Carmen reconoce: "Non ensina nadie, generación tras generación, axudas aos teus pais e ti vas aprendendo como se fai. Os pais, a familia máis cercana, tías e tíos, pero tamén os veciños, porque íbamos dunha casa a outra cando había cousas que facer, e vías como facían e dicían: fai así e ti ibas facendo e aprendendo." Maribel apunta: "De sempre, de ver aos demais. Na miña casa traballábase o agro e, cando casei, na casa de meus sogros tamén. É algo natural."

Actualmente, ellas continúan ocupándose de la huerta, son la última generación que mantiene vivo el *vínculo labrego*. Maribel a veces echa mano de su marido para alguna tarea más pesada (cortar una estaca, domar la tierra...) y Pitusa para el riego y la colocación de estacas para tomates y pimientos. Carmen vive sola, sólo su hijo ayuda cuando viene. Sin embargo, antes no era así: "Antes había xente, andabamos todos nas casas dos outros, pero agora non. Agora xa é diferente, a xente está na ciudad e nós mandamos cousas, de todo, porque está todo muy caro. E aquí sempre hai para comer. Antes sí que traballabamos todos, na aldea traballa todo o mundo. Descansar non é unha opción, os nenos tamén, todos." Como indica, antes solía compartir con el vecindario trabajos como recoger el maíz, plantar y cosechar patatas, o la vendimia. Carmen incide en los cambios tras la extensión de la mecanización: "Agora [...] todos os veciños son independientes e iso foi desaparecendo. Tamén todo mundo ten máquinas e coches e tractores e xa non se comparten as axudas do campo. Fai moitos anos que é distinto. De vez en cando, ainda se comparte algo, pero en xeral xa se resolve na casa entre pais e fillos. Tamén agora non se sembran as cantidades que se sembraban antes É distinto. Antes había moitas viñas, todas as casas fabricaban o seu viño e facían a augardiente, pero iso foi desaparecendo todo polas esixencias de reunir papeles e permisos e inspecións para todo, afogaron o campo. Para o autoconsumo aínda se fai, pero nada como antes."

Cuando no pueden desempeñar estos trabajos, Carmen delega en su hijo, mientras que Pitusa se apoya en un familiar –su marido, su cuñada o su hija mayor– para regar y alimentar los animales. Maribel es tajante: "nadie", y Carmen sentencia: "Non hai ninguén que se faga cargo desto". Sin

embargo, en los tres casos reconocen que el trabajo en la huerta contribuye a establecer redes de apoyo vecinales, aunque estén desapareciendo. Maribel admite que la huerta "la saca de casa", y se relaciona con las vecinas y vecinos que también cultivan en la aldea. Pitusa también ve en las huertas un mecanismo de relación comunitaria y añade: "Considero que a horta é unha boa maneira de relaxarte, centrarte nese momento concreto e, en certa medida, olvidarte doutros problemas. Resulta un traballo máis gratificante que o que se fai dentro da casa".

3. DISCUSIÓN

Los estudios urbanos han analizado las relaciones de dependencia y de poder entre el organismo Ciudad y los territorios de los que depende para subsistir, a nivel supramunicipal y global. Sin embargo, si tomamos una escala más concreta para trazar nuestros territorios de subsistencia, observamos que en Galicia apenas hemos dedicado atención a las relaciones de interacción, dependencia y, también, de extracción, que establecemos con otros territorios no estrictamente urbanos habitados y sostenidos por personas con las que nos relacionamos o mantenemos un vínculo familiar. En muchos casos, como el de Pitusa y Maribel, son nuestras madres quienes han mantenido las producciones agrícolas para el autoconsumo. En otros, como el de Carmen, estos territorios están habitados por nuestras abuelas y abuelos, cuya descendencia migró a la ciudad en busca de oportunidades laborales más retribuidas y estables. Muchas de estas personas todavía mantienen una relación subsidiaria con estas aldeas a las que acuden frecuentemente de visita y de las que siempre vuelven con todo tipo de víveres. Esta producción alimentaria contribuye de modo esencial a las economías familiares gallegas, además de garantizar productos saludables, de producción local y bajo impacto ambiental.

Como hemos visto en el trabajo de campo, las redes de colaboración, reparto o trueque de las cosechas y productos de origen animal han sido comunes y tradicionales en las economías comunitarias rurales. Sin embargo, esta red se sostenía mediante un consenso de reciprocidad entre los hogares del vecindario. Es decir, se trataba de relaciones de intercambio bidireccionales, más que de extracción unidireccional a las ciudades sin que, en general se produzca otro intercambio que no sea el afectivo. Apenas existe recambio generacional que dé continuidad a estas prácticas sostenibles en un momento crítico como el actual. Aunque sus saberes no son reconocidos en los circuitos académicos y de representación, las mujeres entrevistadas son expertas en cómo interactuar con la tierra para proveer las necesidades básicas sin agotar los recursos. Si, como sostiene la arquitecta Carolyn Steel, vivimos en un mundo conformado a través del alimento, sin duda la vida en *Sitopia* "necesita de personas que piensan en el alimento, que le dedican tiempo, que planifican, que al ver un conjunto de vegetales juntos puedan reconocerlos" (Steel, 2009)[11].

Además de consumidoras, son productoras y reproductoras de sistemas alimentarios territorializados basados en una autosuficiencia colectiva que fomenta mayores grados de colaboración entre las personas para optimizar su trabajo (González y Mellit, 2022). Esta relacionalidad implica todas las fases del ciclo alimentario desde la siembra hasta la elaboración de la comida y su conservación, pero también planifica el futuro reproduciendo las semillas que se plantarán en la

11 Carolyn Steel, "How food shapes our cities" TED Talk (2009), disponible en: https://www.ted.com/talks/carolyn_steel_how_food_shapes_our_cities

siguiente temporada. Tal y como expresa la pensadora Leanne Betasamosake en su texto *Danzar con el mundo* (2017), su propósito no es sólo extraer lo que se demanda sino el "renacimiento continuo", promover más vida. Frente al modelo hiperextractivista de la modernidad occidental, estos sistemas agroalimentarios no se limitan a extraer insumos de sus relaciones, sino que "están construyendo continuamente las relaciones". Las entrevistadas en los tres casos de estudio coinciden en que hace unos 30 o 50 años las redes de apoyo mutuo y solidaridad vecinal en el campo eran mucho más amplias y fuertes que en la actualidad. En gran medida se debe, explica una de ellas, a que en aquel momento se cultivaba mucha más cantidad, para alimentar hogares de 8 o 10 personas y con menos recursos para disponer de "ayudas para el campo". Por tanto, la seguridad alimentaria y económica dependía de la fortaleza de estas relaciones colectivas y de aceptar la dependencia mutua y con el medio en que se habita.

En Galicia, la superficie dedicada a los huertos familiares para el autoconsumo representa el 52,5% (ESRC, 2022) de la superficie cultivada para alimentos y, en 2014, era aún 1,5 veces mayor que la superficie de las huertas "profesionales", según el estudio de Carreira y Carral (2014). En el Estado español, es la comunidad autónoma que mayor superficie de huertas familiares posee (ESRC, 2021). El cultivo de tubérculos y hortalizas en las huertas familiares representa entre el 35 y el 75% de la producción total de estos alimentos en el territorio gallego, de forma que "las pequeñas explotaciones familiares (incluida la agricultura periurbana y/o a tiempo parcial) producen fundamentalmente para alimentar a la población gallega y, si no existieran, la situación sería catastrófica." (Carreira y Carral 2014, 157). Sin embargo, las narrativas capitalistas y patriarcales continúan invisibilizando estas producciones de autoconsumo como componentes de un mundo rural asociado con economías arcaicas (Carreira y Carral 2014), síntoma de un atraso esencial que suele contraponerse falazmente a la sociedad urbana. Frente a esto, vemos cómo estas huertas introducen valores de eficiencia mucho más complejos que obligan a considerar el valor de ahorro indirecto sobre los alimentos consumidos y su calidad ecológica frente a los productos de la agricultura industrial. También los beneficios sobre la vitalidad de los territorios no urbanos, la protección del suelo y sobre la salud de las personas y el fortalecimiento de las redes comunitarias. En definitiva:

> para un cierto número de productos, las huertas familiares –y/o la producción catalogada como de autoconsumo– estarían satisfaciendo las necesidades de alimentación no sólo de la población que reside en los núcleos rurales sino también una parte sustancial de la sociedad urbana sin que este dato figure en ningún lugar ni sea considerado en el PIB (Carreira y Carral 2014, 173)

Traducir estas producciones al lenguaje económico ayuda a valorizar estas prácticas en la dialéctica capitalista. De igual modo, el trabajo de las economistas feministas ha resultado esencial para poner en valor y dimensionar todo el pluriverso del trabajo no remunerado, de los cuidados y las relaciones familiares dentro de dichas lógicas. No obstante, esta investigación recoge la invitación de Dusan Kazik (2019) a deshechizarnos de todos los componentes de ese *homo economicus* para ampliar las posibilidades de construir alternativas de habitar el mundo, dejar de insistir en trasladar la descripción de las relaciones entre las distintas formas de vida al lenguaje fetichista de la economía. Aunque no podemos dejar de preguntarnos: ¿es esto posible en un planeta donde la economía se ha trazado como una nueva teología de la salvación?

Finalmente, los hallazgos aquí expuestos invitan a reflexionar sobre la idea de lo local y de proximidad, ampliando la relación geográfica que establecemos para describir algo como local. Viendo el caso de los productos de la huerta de Pitusa que llegan a la nevera de su hija, a algo más de 2.000 km de distancia en los Países Bajos, podemos plantearnos: ¿puede entenderse este consumo desde una lógica de proximidad? Si atendemos a la cantidad mínima de intermediarios entre la productora y la consumidora, la cifra de intercambios, procesos de conservación, embalajes y transacciones que operan entre el acto de cultivar y el momento de alimentarse podemos, contra la lógica aparente, entender que se trata de un consumo local. Así, lo local tiene que ver no sólo con la distancia geográfica y las mediaciones, sino que podemos interpretar la proximidad desde las mismas dimensiones con que hemos analizado estas huertas de autoconsumo: en su dimensión espacial, temporal, afectiva y ecológica. Desde un punto de vista espacial, la consumidora es capaz de trazar el recorrido de los alimentos que recibe desde su cultivo, así como las condiciones ecológicas con que fueron producidos. Al no formar parte de los circuitos del mercado, los tiempos entre la cosecha y el consumo se reducen drásticamente favoreciendo, además, el consumo de productos de temporada. Al fin y al cabo, las relaciones entre quien cultiva y quienes consumen adquieren un valor añadido en términos de interdependencia y cuidados.

4. CONCLUSIONES

Ante los retos sociales y climáticos que desafían nuestro futuro en los territorios que habitamos, el trabajo de las ecoproductoras se alinea con conceptos como la economía circular, la soberanía alimentaria, las redes de afecto e interdependencia o incluso el "envejecimiento activo". Sin embargo, su trabajo no es remunerado, y las plusvalías que generan, aunque no se contabilizan, son acumuladas por las siguientes generaciones de forma extractiva. Gracias a su trabajo, las personas de sus redes afectivas se abastecen de alimentos saludables y ecológicos que de otro modo tendrían que adquirir en el mercado. Frente a la urgencia colapsista que tiende a simplificar la crisis sistémica y producir conclusiones parciales, considerar estos enfoques multifacéticos reproduce el principio de "seguir con el problema" propuesto por Donna Haraway en sus trabajos; es decir, desarrollar una comprensión plena y contextual del problema, considerando las implicaciones e interconexiones a corto y largo plazo en todas las formas de vida del ecosistema del que formamos parte, comprometiéndonos de forma continua.

Esta investigación exploratoria se centra en el trabajo dedicado a las huertas familiares para el autoconsumo desde la soberanía alimentaria y las prácticas relacionales asociadas a estas. Los espacios de cultivo observados no sólo visibilizan lugares que nos permiten alimentarnos y vivir, sino que también contribuyen a cubrir las necesidades de otros seres vivos que cohabitan el territorio. Para producir nuestros alimentos se necesita una combinación de trabajos más allá de la acción humana, que implica a otros elementos no humanos: animales, organismos ambientales o componentes minerales.

La sociedad occidental contemporánea ignora en gran medida la cantidad total de seres vivos que dependen de los territorios que ocupamos a diario y de aquellos que hemos urbanizado vorazmente. Leanne Betasamosake (2017) nos recuerda que, en el momento presente, no sólo nos corresponde asumir nuestra vulnerabilidad, es decir, nuestra interdependencia con el mundo que habitamos y otros seres vivos con quienes lo compartimos; también necesitamos hacer un ejercicio

de responsabilidad para reconocer las formas en que los demás dependen de nuestro territorio y de nuestra capacidad para cuidarlo. Los espacios de la agricultura familiar gallega para el consumo propio, invisibilizados en muchos análisis socioterritoriales, nos permiten explorar la soberanía alimentaria al margen de los mercados, entender hasta dónde se extienden nuestros territorios de vida y reconocer los lazos de interdependencia que nos demuestran que "todo nos incumbe" (Latour 2021, 94).

Se han descrito aquí las relaciones subsidiarias que las sucesivas generaciones de ascendencia *labrega* tienen con estas pequeñas producciones y las consecuencias previsibles para los ciclos alimentarios de muchos hogares, especialmente en las ciudades. Sin relevo generacional, el conjunto de conocimientos sobre la tierra transmitidos y transformados por las generaciones anteriores que, como vimos, no forma parte de los circuitos formales del saber, se perderá, ocultando múltiples estrategias que pueden ser claves en nuestra supervivencia. A su vez, en Galicia, según Carreira Pérez y Carral VIlariño "se puede estimar que las tierras abandonadas representan entre 800.000 y 1 millón de hectáreas, es decir, entre el 25-30% de las tierras gallegas –desglosamos las tierras abandonadas, distinguiendo entre tierras de cultivo y tierras de secano– las primeras representan menos del 30 % del total" (2014, 191). Y aunque las generaciones más jóvenes quieran, les falta tiempo. El trabajo en la huerta varía estacionalmente, pero requiere, en primavera y verano, entre una y dos horas por día laboral. Rebelarse contra los tiempos de trabajo y vida resulta, por lo tanto, fundamental para (eco)producir parte de nuestros alimentos. La jornada laboral sigue, hoy en día, centrada en exclusiva en el trabajo asalariado que contribuye a los mercados y la acumulación de capital. En este contexto, cultivar un huerto seguirá siendo, en palabras de Vandana Shiva (2013), un acto de rebeldía y de esperanza al mismo tiempo.

REFERENCIAS

Betasamosake Simpson, Leanne y Klein, Naomi. 2017. "Danzar el mundo para traerlo a la vida: conversación con Leanne Simpson de Idle No More". *Tabula Rasa*, (26), 51-70. https://doi.org/10.25058/20112742.188

Carreira Pérez, Xoan Carlos y Emilio Carral Vilariño. 2014. *O pequeno é grande. A agricultura familiar como alternativa: o caso galego*. Santiago de Compostela: Através.

FAO. 2021. "The share of agri-food systems in total greenhouse gas emissions. Global, regional and country trends 1990–2019". Acceso mayo 29, 2023. https://www.fao.org/3/cb7514en/cb7514en.pdf.

FAO. 2020. "Uso de la tierra en la agricultura según las cifras". Acceso mayo 29, 2023. Disponible en: https://www.fao.org/sustainability/news/detail/es/c/1279267/.

González-Peláez, Marta y Mellit, Carina (2022) Informe Mujeres Rurales. EAE BUsiness School

Grosfoguel, Ramón. 2022. *De la sociología de la descolonización al nuevo antiimperialismo decolonial*. Ciudad de México: Akal

Grosfoguel, Ramón. 2016. "Del «extractivismo económico» al «extractivismo epistémico» y «extractivismo ontológico»: una forma destructiva de conocer, ser y estar en el mundo". *Tabula Rasa*, (24), 123-143. ISSN: 1794-2489. Disponible en: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=396/39646776006

Haraway, Donna. 2016. *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*. Durham: Duke University Press

Haraway, Donna. 2007. When species meet. University of Minnesota Press

Haraway, Donna. 1999. *Ciencia, cyborgs y mujeres. La reinvención de la naturaleza*. Madrid: Cátedra.

Herrero, Yayo. 2011. Golpe de estado en la biosfera: los ecosistemas al servicio del capital. *Investigaciones Feministas* 2, 215-238. http://dx.doi.org/10.5209/rev_INFE.2011.v2.38612

hooks, bell; Brah, Avtar; Sandoval, Chela; Andalzúa, Gloria; Bhavnani, Khum-Khum; Coulson, Margaret; Talpade Mohanty, Chandra; Alexander, M.Jacqui y Levins Morales, Aurora. 2004. *Otras inapropiables. Feminismos desde las fronteras*. Madrid: Traficantes de sueños

Kazic, Dusan. 2019. Plantes animées. De la production aux relations avec les plantes. Tesis Doctoral dirigida por Sophie Houdart, Sciences sociales, Université Paris-Saclay (ComUE). URL: http://www.theses.fr/2019SACLA027

Latour, Bruno. 2021. *¿Dónde estoy? Una guía para habitar el planeta.* Barcelona: Taurus

Montes, C y Sala, O. 2007. La Evaluación de los Ecosistemas del Milenio. Las relaciones entre el funcionamiento de los Ecosistemas y el Bienestar Humano. *Ecosistemas* 16(3). Disponible en: https://www.revistaecosistemas.net/index.php/ecosistemas/article/view/120

Naredo, José Manuel. 2022. "Las verdaderas causas del deterioro ecológico son las reglas de juego económico" https://lavanguardiadigital.com.ar/index.php/2023/07/08/las-verdaderas-causas-del-deterioro-ecologico-son-las-reglas-de-juego-economico/

Shiva, Vandana. 1998. *Staying Alive: Women, Ecology and Survival in India*. London.Zed Books

Shiva, Vandana. 2013. "Lo más revolucionario es un huerto". El correo del Sol, October 10. https://elcorreodelsol.com/articulo/vandana-shiva-lo-mas-revolucionario-es-un-huerto.

Shiva, Vandana. 2018. "Este sistema ha destruido el 75% del planeta; si sigue nos dejará un planeta muerto". El Salto, January 27 https://www.elsaltodiario.com/soberania-alimentaria/vandana-shiva-sistema-destruido-planeta-ecofeminismo-soberania-alimentaria

Shiva, Vandana. 2023. "El ecofeminismo tiene que ser antifascista". El Salto, April 4 https://www.elsaltodiario.com/ecofeminismo/vandana-shiva-encuentro-internacional-ecofeminismo-antifascista

Soriano-Baeza, Juan; Otero-Enríquez, Raimundo y Calo, Estefanía (2018) Marcos temáticos y multifuncionalidades de los huertos comunitarios en el área urbana de A Coruña (Galicia): un estudio de caso. *SÉMATA, Ciencias Sociais e Humanidades*, vol. 30: *Bioeconomía y Memoria Ecológica de los Territorios: Transdisciplinariedad para un Futuro Sostenible, 191-211*. https://doi.org/10.15304/s.30.5250

Steel, Carolyn. 2009. *Hungry City. How Food Shapes Our Lives*. Vintage Books, Londres.

Via Campesina. Octubre 13, 2021. "La Vía Campesina: Soberanía Alimentaria, una propuesta por el futuro del planeta". Acceso mayo 29, 2023. https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-soberania-alimentaria-un-manifiesto-por-el-futuro-del-planeta.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a todas las personas que han colaborado en la recogida de datos y han hecho posible la elaboración de este texto: Luís Gallego Novas, Alcira Iglesias Trazado, José Manuel Botana Carreira y Antonio Novas Loira. A Sofía Paleo Mosquera, compañera del colectivo *Dexeneroconstrución* por su apoyo necesario en el desarrollo del trabajo de campo y, muy especialmente, a todas las mujeres ecoproductoras entrevistadas para esta investigación: Carmen Ferradás Soage (Pitusa), Maribel Mosquera Cora y Carmen Botana Carreira. Ecoproductoras que han permanecido invisibles en la memoria territorial y que han alimentado –y continúan alimentando– a quienes hoy escriben este artículo de investigación.

BREVE CV

Cristina Botana Iglesias trabaja como investigadora postdoctoral en el Departamento de Geografía de la Universidad de Santiago de Compostela y colaboradora docente en la Universitat Oberta de Catalunya. Es doctora arquitecta por la Universidade da Coruña, máster en Ciudad y Urbanismo (UOC) especialidad en prácticas informales, derecho a la ciudad y estudios críticos, *temp research assistant* en el Department of Ethnic Studies, UC Berkeley. Premio COAG 2019, categoría de Divulgación, Investigación y Diseño. Es colaboradora y asesora en la revista Crítica Urbana. Chair member en 9th EUGEO Congress (Barcelona, 2023) Inhabiting the uninhabitable. Decolonial urban practices for possible futures. Su trabajo ha sido publicado en revistas científicas como Antropología Experimental y Revista INVI. Entre sus últimas publicaciones destacan "Mujeres autoconstructoras. Una mirada a los márgenes" en *Gestión feminista del Hábitat: Reflexiones desde la piel doméstica al desafío de la existencia* (CONICET, 2022) o A memoria colonial na construción da identidade soberanista galega, con Fernando Pérez, en *Galiza e o decolonialismo* (Fundación Luís Seoane, 2023)

María Novas Ferradás ha trabajado como profesora en el Departamento de Arquitectura de la TU Delft. Actualmente, está terminando su doctorado en Historia de la Arquitectura y Teoría de la Arquitectura en la Universidad de Sevilla. Es arquitecta por la Universidade da Coruña, máster en Estudios Feministas (Universitat Jaume I) y en Regeneración Urbana (Universidade de Santiago de Compostela). Recientemente ha autorado el libro *Arquitectura y género: una introducción posible* (Melusina, 2021), premiado en la XVI Bienal Española de Arquitectura y Urbanismo, y coeditado el volumen *Teaching Design for Values* (TU Delft Open, 2022). En los últimos años, su trabajo ha sido publicado en revistas científicas como *The Journal of Architecture, Planning Perspectives* o *Cidades, Comunidades e Territórios*. Así mismo, ha sido ponente invitada en diversas universidades e instituciones de Argentina, Brasil, Reino Unido y España. Recientemente ha autorado junto a Emilio V. Carral Vilariño "Da Galiza fendida: colonialismos, territorio e vida" en *Galiza e o decolonialismo*, ed. Fran Quiroga (Fundación Luís Seoane, 2023).