

Título

Un nuevo diseño ontológico a través de las prácticas alimentarias: el caso vegetariano en Quito.

Comentario

Este escrito forma parte de mi investigación de titulación en la Maestría de Investigación en Antropología realizada en la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) sede Ecuador, cursada en el periodo 2018-2019.

Trabajo etnográfico

El trabajo etnográfico necesario para la investigación se desarrolló durante los meses de febrero a septiembre de 2019, en el Distrito Metropolitano de Quito, provincia de Pichincha del Ecuador, en una muestra de personas, lugares y espacios ubicados en el centro norte de la ciudad, situados en un estrato social medio y medio alto.

Se pensó en individuos que residan en Quito y que mantengan una dieta vegetariana como resultado de un hábito cambiante o de una modificación en sus patrones alimenticios, apropiada en su cotidianeidad durante un periodo de tiempo en promedio de diez años. Son un grupo de personas que, además, realizan diversas actividades en pro de los derechos de la naturaleza y el fin de la explotación animal, al ser parte del colectivo Movimiento Animalista Nacional del Ecuador.

La jornada de entrevistas a estas personas permitieron conectar otras actividades etnográficas como la observación participante en las ferias vegetarianas y los supermercados, para ampliar la discusión sobre la forma, el sabor, la textura y, en sí, el menú de la comida vegetariana, desde el punto de vista de este grupo de personas vegetarianas y animalistas.

Introducción

La ciudad establece condiciones socioculturales y ambientales dispuestas mayoritariamente por la actividad humana, por eso, la relación que en este espacio tiene el ser humano con lo que sitúa por fuera de él, se refleja y reproduce de manera peculiar en todas las prácticas cotidianas de la vida de la urbe, inclusive en las más elementales, como el comer. La mera acción de poner en el plato un pedazo de carne de cerdo, de vaca o de pollo, refleja, de por sí, el tipo de relación que se teje con eso que llega a ser parte del ser humano en tanto le sirve para su consumo. Es una relación que se sostiene por el gran trabajo que realiza la industria cárnica para proveer de filetes, salchichas, jamón y otras raciones culinarias, sin demandar del consumidor otro esfuerzo que no sea el económico.

Sin embargo, en el paisaje de la ciudad también se pintan otro tipo de relaciones que yacen justo ahí, en las mismas prácticas diarias, en la más simple acción de comer. Son estas las relaciones que establecen las personas autodefinidas como vegetarianas y que, ante la regularidad sistémica del consumo de carne, revelan prácticas alimentarias donde el animal muerto no forma parte de su menú y, entonces, el dejar de comer carne animal, llega a dar al consumo una connotación política y, al vegetarianismo, una categoría de estrategia divergente.

El comer es un mecanismo que permite señalar “una identidad propia mediante el cultivo de distintos estilos de vida” (Warde, 2016, p.3). Es una manera de consumir y el consumir tiene un significado de comunicación con otros. Por eso, alimentarse no tiene que ver solo con lo que se lleva a la boca, sino también con quien lo hace, cuándo, donde, de qué manera, etc. No es el comer un mero acto fisiológico, el comer es una ceremonia social, “una afirmación de dignidad ética” (Bourdieu, 1979, p.195), un proceso de “personificación” (Gregory, 2015), es decir, de reproducir el cuerpo y las relaciones entre los sujetos y objetos; su performance, su práctica, no se confina ni se extingue en un acto.

El comer llega a ser pues más que una decisión, más que una elección individual. Es una práctica, un performance, un proceso dinámico que da espacio a grupos como el de los vegetarianos, a cuestionar costumbres y proyectar innovaciones culinarias a la vez que se pone en discusión maneras distintas de identificarse y relacionarse con lo que se ha entendido por fuera de lo humano. Por tanto, comer es también una postura ontológica.

Desarrollo

Las pistas del entorno

La persona que ha dejado de comer carne es a la que en esencia se la reconoce como vegetariana, esta es su principal característica y la más evidente ante los demás, aún si esta persona reúne otras peculiaridades como la de no usar vestimentas de cuero de animal, si es alérgica a los alimentos derivados de ellos o si, por ejemplo, es activista para la erradicación de la industria cárnica.

Probablemente para estas características haya otros calificativos. No obstante, solo el hecho de que la carne de pollo, cerdo, vaca, pescado o de otros animales no sea parte de sus comidas, ubica a la persona en este grupo de los vegetarianos que tiene como rasgo distintivo, precisamente, su elección alimentaria.

Pero esta elección y el *performance* del comer, no es un proceso mecánico ni biológico, pues en medio del llevarse un bocado de comida a la boca, está la ocasión en la que se lo hace, los alimentos escogidos, su forma, la manera en la que se disponen en el plato y en cómo se decide ingerirlos. Toda una orquestación involucra el comer. Un despliegue de modos, maneras y elecciones que no son las mismas en todo el mundo, aun cuando toda la especie humana es omnívora y esté dotada de un aparato digestivo idéntico, como ha sido la principal angustia de Marvin Harris (2002) y el eje de investigaciones desde la antropología dedicada a reflexionar sobre las diferencias culturales en el campo de la alimentación.

Warde (2016) dice que un *performance* es una secuencia de conductas, aprobadas o sancionadas colectivamente, ajustadas al entorno, encarnadas a través de la experiencia, la imitación y la repetición y provocadas sobre la base de disposiciones, de normas evaluadas y compartidas (148). Así el objeto de análisis del *performance* es la “transmisión de conductas” (146) que se generan en este recorrido, en esta secuencia.

Para centrar esto al tema de la comida, hay que tener en cuenta que la acción de comer en sí, es una práctica, que se repite consecutivamente, diariamente; precisamente este aspecto temporal que caracteriza a la práctica del vegetarianismo, evidencia que un *performance* del comer no se puede analizar como un acto unitario y fijo, sino como algo variable, como una transmisión de conductas que lo componen.

Y es en esta definición móvil del comer de los vegetarianos, donde se presenta el escenario para abordar dentro del análisis de la ‘práctica’, lo que se teje entre las disposiciones y normas sobre las cuales se reproduce el *performance* del comer: el accionar, la capacidad de proyección, la “competencia” (Warde 2016, 146) de sus actores y sus identidades negociadas.

Además, es valioso hacer visible otro elemento constitutivo del *performance*: el entorno en el que se despliega. Para que se dé el nexo entre el proceso y la participación, ambos elementos de cualquier *performance*, “se requiere de oportunidades de aprendizaje, incluido el aprendizaje para reconocer y leer las características del entorno que la abarca” (Warde 2016, 147), por eso, “el medio ambiente o el entorno desempeña un papel crítico en la explicación” (Warde 2016, 147).

De esta manera, el conocimiento que alguien apropia en estas oportunidades de aprendizaje, llega a ser una variable vital en el desempeño de las prácticas de cada persona, incluidas las que desarrolla diariamente, como el comer, porque a la marcha que alguien internaliza su aprendizaje sobre su entorno, va formando su secuencia de conductas, es decir, su *performance*.

La “capacidad de leer las situaciones” (Warde 2016, 148) resulta parte de la construcción de un *performance*, por ello, cada práctica, como el comer, implica una negociación interna, propia, entre el conocimiento adquirido y la capacidad de tomar las pistas que da el entorno, ósea, la sensibilidad al entorno, para formar las propias acciones, para dar forma a las conductas, a pesar de la imitación, la repetición, las normas y disposiciones evaluadas y compartidas y las conductas aprobadas o sancionadas colectivamente, que señalan cuándo, cómo y qué comer.

Es a partir de aquí donde surge una gran interrogante, ¿qué provoca en el consumidor esa revisión de hábitos alimenticios para desplegar su capacidad de proyección o una suerte de conciencia sobre lo que elige poner en su plato y que, en el caso de los vegetarianos, no incluye carne de animales?

¿Por qué te hiciste vegetariano?, esa fue la pregunta principal en las entrevistas del ejercicio etnográfico para este trabajo. Se planteó esta interrogante tanto al grupo de estudio elegido para esta investigación, como a las personas que hacían parte de las ferias vegetarianas visitadas y fue valioso también escudriñar en esta pregunta en otros espacios como las redes sociales donde se esparce el vegetarianismo como una suerte de tendencia o estilo.

Nadie del grupo de estudio nació siendo vegetariano, razón por la que partir del por qué, cuándo y cómo se llegó a dejar de comer carne y a adoptar una identidad que se caracterice como vegetariano o vegetariana, involucra reflexionar sobre un momento, un hecho, un acontecimiento; es decir, sobre una pista del entorno y a partir de ella como una oportunidad de aprendizaje, reaprendizaje o desaprendizaje sobre lo que se pone en la mesa.

Cabe aclarar en estas líneas que no se pretende definir las causas del vegetarianismo y mucho menos tabular las aptitudes o actitudes de las personas tendientes a adoptarlo como un régimen alimenticio, pues estas actitudes “no pueden ser leídas de un pequeño número de características individuales” (Philo y Wilbert 2005), como las que se han conocido de los relatos del grupo; no obstante, estos rasgos sí permiten advertir un contexto biográfico sociocultural e individual donde

estas características toman sentido y dan ápices de ideas para responder a la pregunta sobre lo que ha provocado en estas personas, la elección de prescindir de la carne de animal en la comida diaria.

Para este fin precisamente ha valido considerar en el trabajo metodológico teórico, suponer el lugar y el papel que juega lo no humano en la relación e identidad que se construye desde el vegetarianismo como práctica alimentaria y, en este caso, el suponer el papel de los animales que no forman parte del menú vegetariano, con el objetivo de indagar en si aquello estimula a las personas a transformar o crear distintos corolarios de la vida en torno a lo natural y lo social.

Lo común en todas las historias etnografiadas yace en las formas de violencia animal como un detonador para apropiarse al vegetarianismo como práctica alimentaria. Un sentido de extensión de la sensibilidad por la violencia a la que se somete ciertas especies animales en diversas prácticas humanas, hacia otras especies que han sido utilizadas como comida. Pero este punto de inflexión o momento que devino en una oportunidad para “desacostumbrarse” (Julio 2019) de la manera de alimentarse con la carne de un animal, como lo nombró Shady, una de las entrevistadas, hace referencia a la violencia animal visualizada en otras prácticas humanas que no tienen relación con la práctica del comer. El espectáculo de las corridas de toros, el tráfico de fauna silvestre, la experiencia del rescate de animales abandonados y maltratados o una vivencia personal sobre la pérdida trágica de una mascota. Todas estas las experiencias del grupo vividas en la ciudad, ¿qué tienen que ver con la comida?

Para las cinco personas que han contado sus historias en esta investigación, estas prácticas de violencia animal que presenciaron en sus vidas, generaron la decisión de no alimentarse más del pedazo de carne de un animal que alguien más mató y que, hasta ese momento, no lo asociaban como otra práctica violenta hacia los animales, pues, no lo habían imaginado.

Algo aquí es claro entonces, que las formas o prácticas humanas de violencia animal son oportunidades de desaprendizaje o reaprendizaje de la práctica de alimentarse de animales, aun si las pistas que brindan estas oportunidades no vienen de la evidencia sobre la violencia que implica la producción de alimentos de procedencia animal. Puede ser lógica esta deducción dentro del contexto de la ciudad pues, en la vida diaria, ¿en qué espacios es visible la matanza de los animales que llegan como filetes o salchichas a la mesa de los quiteños?

Para el grupo entrevistado, todos habitantes de la ciudad, el apropiarse del vegetarianismo como postura en sus prácticas alimentarias, sobrepasó esta falta de oportunidad de ver la violencia animal tras sus platos de comida. En el contexto urbano, la violencia hacia los animales vino de otras oportunidades, de otras prácticas humanas, más de la ciudad tal vez, como el rescate de animales domésticos o las corridas de toros en Quito, una ciudad con bagaje de colonia española.

Pero lo dicho no significa que nadie en la ciudad es vegetariano o puede llegar a hacerlo porque le sea imposible ver la violencia de la industria cárnica, no, ni tampoco el que estas experiencias relatadas, como ya se mencionó, constituyen la única causa del vegetarianismo o el perfil de las aptitudes de la persona que lo adopta; por el contrario, esta conjetura invita a reflexionar sobre las pistas y oportunidades de aprendizaje que rodean el vegetarianismo en un contexto urbano como el de una ciudad y que en este trabajo se ha trazado en distintos escenarios relacionados con la práctica del comer en Quito, como las ferias, los supermercados, las redes sociales, entre otros.

En la feria *The Vegan World* que se realiza mensualmente en esta ciudad, se advirtió, por ejemplo, de un único *stand* de productos que mostraba la relación entre el vegetarianismo como opción a la no violencia animal que rodea la producción de carne, a través de fotografías de animales enjaulados o mutilados y expresiones de “*go vegan*” y “*friends no comida*” en artículos de venta. Este era el único stand entre decenas de otros que vendían hamburguesas, nuggets, guatita y tamales hechos sin carne de animal, además de otro par de stands que ofrecían jabones, cremas naturales, plantas orgánicas, cepillos de madera, esencias de cannabis, de coca y una veintena más, bajo el lema del bienestar sustentable, del comercio justo y del eco-emprendimiento, conforme lo dice la misma publicidad de la feria en redes sociales.

Parece ser que no es la violencia animal la causa más evidente con la que se muestra el vegetarianismo en Quito. Es la bandera de otros conceptos como el bienestar sustentable, lo *bio* o los eco-emprendimientos, lo del comercio justo y la salud, donde se despliegan pistas del entorno y oportunidades de aprendizaje en esta ciudad, para que una persona elija el vegetarianismo como opción alimentaria. Un vegetarianismo que en estos espacios no menciona relación alguna con lo animal y que inclusive, para venderse, no requiere de promotores que la practiquen (la investigación de campo mostró que la gran mayoría de los vendedores en los stands de comida vegetariana de las ferias visitadas, no eran vegetarianos).

Y con los supermercados es lo mismo. La comida interpretada como vegetariana se oferta como otro tipo de carne, como la “carne vegetal”, haciendo de su forma y de su publicidad, la comida de siempre, solo que con otros ingredientes. La guatita¹ de gluten “con sabor a carne”, el mote con fritada² de soya o las salchichas de quinoa que se venden en el supermercado, junto con el queso que en su empaque se lee “No es queso Mozzarella rallado” y la mantequilla de marca *Eco Love* que dice “No es mantequilla” (Quito, 2019, diario de campo) en su envase, se presentan al público quiteño como formas novedosas de comer los alimentos que se suele llevar a la mesa, solo que ¿más sanos?, ¿más ricos?, ¿más amables con el medio ambiente?

Los productos vegetarianos se ubican en las perchas del supermercado a lado de sus similares de origen animal, bajo la etiqueta de “proteínas vegetales”, “ricos y saludables” y en empaques donde predomina el color verde y las frases “100% vegetal”, “libre de transgénicos y gluten” y “sabor a carne” (Quito, 2019, diario de campo), a lo que se agrega que de todas las visitas hechas al supermercado, no se observó en ninguna ocasión, que las perchas donde se ubica la comida vegetariana o que los propios productos en su empaque, contengan frases, imágenes o alusión alguna a ser la opción libre de crueldad animal, lo que genera claramente la idea de que el vegetarianismo en este espacio, reside únicamente en el ámbito del otro tipo de alimentos, los de materia prima vegetal.

El vegetarianismo, por tanto, conforme lo conocido en esta investigación, se fomenta en la ciudad a través de un abanico de pistas u oportunidades de aprendizaje que no residen exclusivamente en una conciencia o despertar sobre el maltrato animal, ni siquiera sobre la violencia oculta tras la producción de carne de animales. Hay una pluralidad de pistas relacionadas con esta elección alimentaria que tiene efectos más allá de lo que se decide llevar a la boca.

Se ha mencionado al vegetarianismo de supermercado, el de las ferias, que propende atraer adeptos bajo la bandera de otras nociones reveladoras en el mundo moderno que se cuestionan sobre el impacto del consumo humano y opciones más sustentables y amigables con lo que habita nuestro planeta. Pero en estas líneas no se ha mencionado, por ejemplo, las condiciones de salud, la aversión a los alimentos de origen animal, los preceptos religiosos y muchos otros más que son también detonadores de reaprendizajes y desaprendizajes sobre los propios hábitos alimentarios.

¹ Comida típica de la región andina del Ecuador, realizada a base del estómago de la vaca. Similar al platillo de “callos”, en España.

² Comida típica de la región andina del Ecuador, realizada con pedazos de carne de cerdo fritos.

La capacidad de proyección y sus significados

Las prácticas alimentarias de las personas que se identifican como vegetarianas, son el escenario principal de este trabajo; por eso, para continuar con la tarea que se ha venido hilando en estas líneas, hay que centrarse en el análisis de los significados o sentidos que implica la capacidad de proyección sobre lo que se come, cuando el entorno y sus pistas provocaron, justamente, un replanteamiento sobre los propios hábitos alimentarios. Hay que centrarse entonces en ese replanteamiento, en sus significados encuadrados en la práctica de comer.

Para este trabajo, esa otra elección significa dejar de comer carne de animales por haber experimentado en su entorno, de esas pistas y oportunidades de aprendizaje que cuestionaron a la persona sobre su forma de alimentarse, pero ¿qué hay tras esta elección?, ¿de dónde se sustenta?, y esencialmente, ¿hay unas razones más legítimas que otras para ser vegetariano?

Estas preguntas se dirigen a cuestionar el significado de esa capacidad de proyección o suerte de producción de conciencia sobre el mundo, para optar, desde la práctica del comer, por la postura del vegetarianismo. Pero si las pistas del entorno son tan variadas como un abanico, como se vio páginas atrás, es congruente que lo que estas representan, sea igual de diverso.

Shady es coordinadora de una de las fundaciones de rescate animal más importantes de la ciudad, Protección Animal Ecuador y para ella el vegetarianismo viene como un atributo de su potencial activista y de coherencia con su postura como vocera de los derechos de los animales. Por otro lado, para Marco, dueño de la marca de comida vegetariana “Green products”, de alta venta en la ciudad de Quito, el vegetarianismo es una consecuencia de “hacer una revolución en el plato” (Julio 2019). Tras diecinueve años en el negocio de la comida y siete de ellos dedicándose exclusivamente a la producción de comida vegetariana, insiste en que “hay que demostrar que se quiere a los animales y más a los humanos, aunque coman carne” (Julio 2019) y por eso su vegetarianismo tiene un sentido más grande que los animales, tiene un sentido de ayuda al planeta, “porque en el planeta estamos todos” (Julio 2019), dice él.

¿Quién de ellos es un vegetariano más legítimo?, ¿cuál de los dos tiene más de esa conciencia, de esa capacidad de proyección para justificar el vegetarianismo como su postura alimentaria?

Cristina, dedicada al rescate del tráfico de fauna silvestre y de animales abandonados, dice que la razón del maltrato animal es más tangible y la que mantiene más aferrada a una persona a que sea vegetariana, “(...) el cambio climático es más abstracto, la gente no lo ve, no lo percibe ni lo asocia directamente con el filete, pero el tema del maltrato animal ahí sí” (Julio 2019), dice ella. En conclusión, “si no haces un cambio por corazón, no lo mantienes” (Julio 2019), refiere. Pero para Maritza, activista animalista también hace ya más de veinte años, las cosas son más prácticas:

A la vaca que sobrevive y ya no va al camal, le da exactamente lo mismo que tus seas vegetariano porque le respetas mucho, porque crees que es un ser con tantos derechos como tú, a que sea porque te quieres ver fit y flaca y divina. Le da lo mismo. ¡Ella sobrevivió al matadero! (Junio 2019).

En el mismo sentido Shady reconoce que “es válida la gente que hace lo que los activistas no hacen, como el presentar al vegetarianismo como una opción saludable y no por el tema animal” (Julio 2019). Luego de haber hecho un sin número de marchas, plantones, *performances* lindos y otros crueles, concluye que “a la gente le llegas de maneras muy diferentes” y ahora mismo ella ya no difunde el vegetarianismo solo por el “tema animal”, sino también por el cambio climático “que es mucho más global” (Julio 2019). Y es que al final como Fernando lo ve, la práctica del vegetarianismo como alimentación, es la expresión del pensamiento, de una postura política, de una ideología y también de una necesidad pues, “los procesos individuales son infinitos” (Junio 2019), expresa.

La idea del sufrimiento animal es rara en el contexto urbano (Philo y Wilbert 2005, 93) y la simpatía y el afán del rescate animal se legitiman para cierto tipo de sufrimiento, para el de mascotas o el de animales salvajes porque media un asunto de valores y actitudes inherentes a diversas construcciones culturales; pero el sufrimiento de los animales de comida “es considerada una desafortunada pero necesaria externalidad” (Philo y Wilbert 2005, 94). Como un sufrimiento ubicado en una categoría aparte que resulta insuficiente para legitimar no hacerlo, a menos que algo cambie ese catálogo de animales clasificados por afinidades y usos humanos, y, por ende, modifique el hábito de comerlos.

Para los vegetarianos, para algunos de ellos, es ese catálogo de animales el que en efecto se modifica y por ende se deja de ubicar a ciertas especies como útiles objetos de comida, pero hay otros que optan por un régimen alimentario vegetariano, prescindiendo de la carne animal, aún si no

sea precisamente su catálogo personal sobre los animales el que cambie. En el primer caso, la “conexión” (Julio 2019), como la define Cristina, entre el ser humano con los animales que provoca este tipo de reforma al catálogo personal de sus usos y abusos permitidos moral y socialmente, puede conducir a la vez en una transformación más integral de la relación con el otro no humano, una transformación tan profunda que podría significar cuestionarse sobre la legitimidad misma de esa relación naturalizada.

Las nociones de la práctica del comer que se reflejan en el vegetarianismo de la ciudad como el activismo animalista, la defensa de la naturaleza, el bienestar sustentable, los eco-emprendimientos, etc., son motores de la producción de la conciencia sobre el mundo moderno, de la que resulta de esa capacidad de proyección sobre el mundo ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas, que se conciben además como inseparables del modelo de vida social dominante, es decir, del capitalismo, del antropocentrismo y de la modernidad. Y lo más importante es que son motores que a la final, conciben la creación de ejemplos cotidianos de nuevos diseños ontológicos sobre las prácticas más humanas y mundanas de la sociedad, como la práctica de comer.

El vegetarianismo un ejemplo de diseño ontológico

Cuando son palpables los efectos del paso del ser humano en el mundo, cuando llega a ser una hazaña los logros tecnológicos que facilitan la comunicación, la producción, la economía y la vida moderna, pero cuando llega a ser también una preocupación latente los desequilibrios climáticos, la destrucción de ecosistemas, la escasez de recursos naturales y la aparición reciente de una pandemia que confina a la actividad humana a lo impensable, entonces no suena descabellado aceptar que el planeta que ha labrado la humanidad, se desborda de su imaginación.

Es un planeta de nuestra creación, pero también de nuestra total dependencia y es aquí, justamente, donde se evidencia una permeabilidad de la noción misma de la humanidad en el mundo moderno.

En un mundo complicado pero conectado, una suerte de innovación social ocurre cuando las personas, la experticia y los medios materiales, convergen en una nueva forma de significados y de oportunidades (Manzini 2015, 77). Esta innovación que puede emerger de muchos aspectos de la vida como la alimentación, no solo que enriquece el estudio, desde las ciencias humanas, de los procesos de cambio social, sino que devela una contribución práctica de la agencia humana en la vida del tiempo actual, a través del diseño, de un “diseño para la transición” (Manzini 2015) que acaece del “diseño ontológico” (Escobar 2017a), del innovar desde adentro, pero no como un

esfuerzo emancipatorio del individuo sobre lo dado en la sociedad, no, sino como una capacidad emergente de reconocimiento sobre lo que hay en el mundo y de articulación a nuevas formas de ser y relacionarse con lo demás.

De esta manera, el diseño ontológico se convierte en un arma poderosa en todos los ámbitos de la vida de este mundo de construcción humana, pues diseñar significa cuestionar, pero también construir.

Se toma este camino para analizar, de lo que queda en las páginas que siguen, al vegetarianismo en tanto práctica alimentaria en la ciudad de Quito, como un ejemplo de aquello.

El diseño con orientación ontológica reconceptualiza la idea del mundo y del mismo ser humano, por eso proclama que todos diseñamos las condiciones de nuestra existencia y a la vez estas nos diseñan (Escobar 2017a, 203), de tal manera que, al interpretar el rol de diseñador, simultáneamente se asume el papel de diseñado.

¿El vegetariano es diseñador de su propia existencia?

Al menos para el grupo de personas animalistas que han contado su transitar en este asunto a lo largo de estas páginas, el tomar como práctica alimentaria al vegetarianismo, ha significado una reconceptualización sobre sí mismos. Para ellos, como ya se mencionó, su propio catálogo sobre los animales y los tipos de relaciones que se permiten moral y socialmente en las prácticas humanas que los involucran, se ha reconstruido. Y esto ha podido significar además un cuestionamiento más profundo sobre la legitimidad misma de esa o esas relaciones naturalizadas con lo Otro. De ahí la urgencia por el activismo en defensa de los derechos de los animales que caracteriza a estas personas.

Pero como se ha expuesto en este trabajo, el vegetarianismo en la ciudad también está compuesto de esas personas que sin esconder que no lo son, venden en las ferias comida vegetariana, al igual que aquellas que producen, promueven y consumen los productos sin carne animal porque son de “proteína vegetal”, que es más saludable no solo con el cuerpo humano sino con el ambiente, porque se muestra de la mano del bienestar sustentable y lo *eco* (Quito, 2019, diario de campo). ¿Ellas también diseñan su propia existencia?

Una idea para aclarar lo dicho, la que es fundamental también para continuar la tarea de poner a prueba al vegetarianismo como diseño ontológico, es que según Manzini (en Escobar 2017), hay dos tipos de diseñadores: los difusos y los expertos. Los primeros somos todos. “Todo el mundo está dotado con la capacidad de diseñar” (Escobar 2017b, 53), mientras que los diseñadores expertos son los que tienen el conocimiento profesional del diseño, los que construyen el sentido y dan forma a ese modo de diseño visualizado por los diseñadores difusos.

Entrar en la discusión de cuáles son los diseñadores expertos y cuáles los difusos en el vegetarianismo observado en este trabajo, no es el objetivo, pero tener en cuenta esta tipología sí que es vital porque denota la dimensión universal del diseño ontológico y sobre todo la capacidad humana de todos para hacerlo.

Claro es esto último para el ejemplo del vegetarianismo evidenciado en Quito a través del grupo animalista y el de las ferias y supermercados. Son fuerzas distintas las que empujan el consumo sin carne de animal para estos actores o agentes, pero al final, ambos, a los que se suma el vegetarianismo de redes sociales que tangencialmente ha sido observado en este trabajo, promulgan y difunden en la ciudad la práctica del vegetarianismo, aún si sus mecanismos para hacerlo devienen de algo que se podría comprender como ontológicamente diverso.

“El mundo está experimentando una gran transición” (Escobar 2017b, 52), señala Manzini, como una de las cuatro proposiciones del diseño, porque para este autor, el diseño -ontológico- es partícipe de grandes transiciones en curso que resultan de la capacidad de innovación social generalizada de la humanidad, que conecta e involucra a todo el mundo (Manzini 2015, 53). Esto que mucho tiene que ver con la idea de que existen dos tipos de diseñadores y que, en la primera categoría, la de los diseñadores difusos, esté todo el mundo dotado de la capacidad de diseñar, significa que, al fin y al cabo, el diseño ontológico es posible por dos elementos de base que comparte la especie humana: la capacidad de diseñar y la experiencia de una gran transición a causa de la modernidad, de esa misma que incluye en su constitución la garantía de la separación de la naturaleza sobre la cultura y de la que el Antropoceno refleja haber sido inútil.

El “ego-sistema” es la ontología de la desconexión que está acabando este planeta a través del consumo según Scharmer y Kaufer (en Escobar 2017a, 227), por eso, para contrarrestarla, la práctica del diseño es una posibilidad genuina para replantearse nuevas conexiones comunales e incluso emergentes, de la forma de identificarse y de habitar con lo humano y lo no humano, ya sea,

como en el caso del vegetarianismo, desde los cuestionamientos sobre lo relegado al mundo de lo natural, de lo animal, o también desde la reflexión misma sobre lo que se ha proscrito como legítimo del ser humano desde su propia construcción cultural.

La BBC News publicó hace un par de años un artículo interesantísimo sobre los nuevos logros tecnológicos en la alimentación. Con el titular “Carne in vitro: la empresa que produce pollo sin matar un solo animal”, este artículo inicia citando una predicción de Winston Churchill, quien, en 1931, habría dicho que “un día la raza humana escaparía del absurdo de criar un pollo entero para comerse la pechuga o el ala, produciendo esas partes por separado bajo un medio adecuado”³. Al parecer llegó el día.

La carne hecha en un laboratorio suena como una alternativa del futuro gracias a (o a causa de) los expertos, los científicos del laboratorio cuya creación responde a diversas motivaciones que interesan a productores y consumidores. Reducir la contaminación del agua que provoca la ganadería, garantizar la alimentación de las futuras generaciones, detener el calentamiento global, parar la matanza y la tortura de los animales de “consumo”, en fin. Podrían ser ellos los expertos en diseño de los que habla Manzini (en Escobar 2017b, 53), los que construyen el sentido de esa suerte de diseño visualizado por los diseñadores difusos, es decir, el resto del mundo.

Poner a la vista este ejemplo es importante en la consecución del argumento de este trabajo pues, una de las proposiciones del diseño ontológico es la que refiere que “los expertos en diseño, como piezas importantes en este redescubrimiento de la colaboración, ayudan a crear las condiciones para el cambio social” (Escobar 2017b, 52).

En el caso que aborda esta investigación, en el vegetarianismo, hay muchas evidencias de aquello a parte de la carne in vitro, como por ejemplo el que, desde enero de 2020, se encuentre en los supermercados de Quito, productos alimenticios “sucedáneos” a la carne, completamente idénticos en sabor, forma y textura, que imitan a la carne de res y carne de pollo. Son productos de la marca estadounidense Beyond Meat, que en su página web expone que pasar de la carne animal a la vegetal, logra un impacto positivo en “cuatro problemas globales en crecimiento: la salud humana, el cambio climático, los limitados recursos naturales y el bienestar animal”⁴.

³ “Carne in vitro: la empresa que produce pollo sin matar un solo animal”. *BBC News*, 18 de octubre de 2018, <http://www.bbc.com/mundo/noticias-45897953>.

⁴ “About”. *Beyond Meat*, <http://www.beyondmeat.com/about>

Pero a más de esta creación alimentaria que suma alternativas a la dieta vegetariana, se encuentran el sin fin de alimentos con sabor, textura y forma similar a la carne animal e inclusive en presentaciones idénticas a la comida “normal”, que son creaciones de “diseñadores expertos” en el campo de la alimentación y que ofertan en los supermercados y en las ferias de la ciudad, inclusive platos propios de la sociedad ecuatoriana y quiteña como la guatita, los chorizos, el encebollado y la fritada, pero sin carne de animal.

Son estos productos el surgimiento de materialidades que posibilitan la existencia misma del vegetarianismo en Quito, que articulan “la imaginación y la tecnología ontológicamente” (Escobar 2017a, 239) y a lo que Escobar caracteriza como uno de los rasgos del diseño ontológico, pues crea en si posibilidades de nuevos conceptos y de reconceptualizaciones sobre las formas de hacer.

Pero es aquí donde surgen cuestionamientos necesarios a ser planteados.

La forma del vegetarianismo que se señala en estas líneas, es la que se despliega en los supermercados y en las ferias de la ciudad y que se apoya justamente en todos estos recursos: la comida saborizada y texturizada como carne, la carne *in vitro*, etc. Es un vegetarianismo que, como ya se señaló, no es cautivo de ese mismo término porque en el mundo comercial no se lo vende como tal ni está dirigido al consumo exclusivo de quienes se autodefinen como vegetarianos. Por el contrario, se lo muestra como el “otro tipo de carne”, como la “carne vegetal”, como una alternativa vegetal en el universo de opciones culinarias y que es accesible para todo el mundo.

Con esto a la vista, ¿cómo se podría entender, por tanto, que este vegetarianismo que tiene forma de lo mismo, sea un ejemplo de diseño ontológico, de un diseño que reconceptualiza otros conceptos y maneras de ser y de hacer? ¿No sería, más bien, un nuevo diseño del mercado? ¿Qué le diferencia de otras creaciones de la industria alimentaria?

Escobar refiere que “no hay duda de que el diseño ha sido plenamente integrado el modelo neoliberal del capitalismo” (Escobar 2017a, 95). Hay una pluralidad de formas de diseñar nuevas maneras de habitar y de relacionarse dentro del presente moderno, que descansan en modelos convencionales de diseño “basados en grandes egos y prototipos rápidos” (Escobar 2017b, 54). Son esfuerzos innovadores por practicar nuevas formas, pero dentro de un mismo marco cultural y se

diría que ontológico, del que se caracteriza por vivir del dualismo como punto para construir y mantener separado lo que le corresponde al mundo de lo humano y lo que queda por fuera de él.

Por eso, la línea que divide lo que es un nuevo diseño ontológico de lo que no lo es, es decir, de un diseño del desarrollo, producto del mundo capitalista, es el pensamiento radical de que “enfrentamos problemas modernos para los cuales no existe soluciones modernas” (Escobar 2017a, 99). Pero, ¿cómo saber si son en verdad soluciones de un nuevo diseño ontológico y no el intento de soluciones modernas?

Si se pretende obtener del campo del vegetarianismo como práctica alimentaria un ejemplo de solución moderna, puede que el ‘consumo ético’ de animales lo sea. Es un estilo llamado también como de ‘libre pastoreo’ que apela a cambiar las formas de la ganadería para criarlos y matarlos de una manera percibida como más ética, más humana o más compasiva. La tendencia muy popular sobre todo en Estados Unidos de Norteamérica, de alimentarse de animales atropellados por accidente como una alternativa a la ganadería, también podría ser parte de estos ejemplos.

Pero no resulta fácil de ningún modo el determinar cuándo una solución es el resultado de una nueva práctica de diseño a cuando es una más de las que surgen de esta dinámica capitalista, pues es inevitable pensar si, de verdad, ¿es posible pensar fuera de la ontología moderna? ¿Es posible no partir siempre del capitalismo y del diseño dualista del que se construye la humanidad de occidente?

Tal vez sea mejor no partir de las soluciones modernas o no, sino de los problemas de los que se impulsa la humanidad para diseñar. El vegetarianismo tal y como se lo ha ensayado en este trabajo, por ejemplo, se muestra como la respuesta de cambio en los hábitos alimentarios a raíz de diversos problemas que van desde el evidenciar el maltrato animal hasta las angustias ante una realidad agobiada de crisis ecológicas y sociales que se perciben en la integralidad de la era del Antropoceno y que demandan el permitirse prácticas sustentables que velen por el bienestar, la salud humana y la vida del mundo.

Son estos problemas modernos, del capitalismo, que se perciben como una suerte de experiencia compartida de la crisis de la época actual, los que son la base e impulso de la generación de intentos para diseñar ontológicamente, nuevas formas de ser y de hacer, desde todas las aristas de la práctica humana en su habitar en este planeta, como es la alimentación. Así, solo las respuestas que dan

frente a esta insostenibilidad, pueden considerarse estrategias de nuevos diseños ontológicos y no soluciones modernas.

Escobar señala que es la búsqueda de la sostenibilidad el objeto de una estrategia del diseño ontológico (Escobar 2017a, 239); por eso, prácticas como el consumo ético de animales, no se encuentran como respuesta a la insostenibilidad que marcan los problemas modernos. Tal vez, el único cambio que se permita esta solución moderna quede a nivel emocional del ser humano para hacer prácticas más compasivas con lo animal, pero no resuelven, por mencionar algo, los efectos climáticos de la industria ganadera en exceso, que, el vegetarianismo, como solución desde la práctica del comer, si lo hace, aún si se apoya de las proteínas vegetales con sabor y forma a la carne animal.

Un diseño no es un diseño del desarrollo cuando es un “diseño consciente”, un “diseño justo” que no se centra en las cosas que diseña sino en los seres humanos, su experiencia y contextos (Escobar 2017a, 100). Por eso el vegetarianismo como práctica en el campo de la alimentación es un ejemplo. Vale tomar como muestra los productos que se venden en las ferias y supermercados en Quito para ilustrar que la fritada o la guatita vegetariana, reflejan el esfuerzo por diseñar desde la experiencia y contexto del ciudadano quiteño, nuevas formas de consumir desde una marcada capacidad de auto renovación de una tradición culinaria.

Es que pensar en la sustentabilidad de la manera en que vivimos no tiene que devenir exclusivamente de ideas futuristas fuera de un contexto que de por sí nos constriñe. Pensar así sería utópico.

El diseño para la transición apela, como ya se dijo, a fortalecer la capacidad dialógica de y sobre culturas y ontologías que se dirijan a la innovación social, por eso hay lugar a que “tipos de tradición puedan ser utilizados hoy en día como herramientas para la crítica, la futurización y la sustentabilidad” (Escobar 2017a, 233), como es el caso de los platos repensados que se innova con ingredientes orgánicos, cultivados por uno mismo, que no incluyen carne de animal y que responden a las angustias modernas del cambio climático, del bienestar animal, de la salud humana, etc.

Pero de la mano de lo dicho, el diseño consciente apela también a la capacidad de diseñar que comparten todos los seres humanos y que provoca un “cambio del énfasis funcional y semiótico del

diseño a cuestiones de experiencia y significado” (Escobar 2017a, 102), donde el agente de cambio surge desde adentro con intentos y logros de innovación social propios más que los que resultan de prototipos rápidos y de respuestas modernas. Significa que el diseño para la transición, no tiene una posición neutral ni meramente objetiva, sino que es una posición política que “toma partido por una comprensión particular de la vida y por un estilo de hechura de mundo que privilegia la localización, la autoorganización y una praxis social colaborativa” (Escobar 2017b, 57). Es el diseño, así, una manera de crear y recrear comunidad y, por ende, de organización localizada, donde su virtud reside justamente en tomar partido desde la forma particularizada de cuestionar la propia manera de habitar.

Pero el esfuerzo no queda ahí. Para que el diseño sea posible, deben converger “instrumentos cognitivos, técnicos y organizativos que aumentan las capacidades de las personas para lograr un resultado que valoran” (Manzini 2015, 168). Una multiplicidad de herramientas, de prácticas, de diseñadores difusos y expertos que dan forma y luz a nuevas formas de habitar y que se dirigen a la innovación social, como lo que ilustra el vegetarianismo en la ciudad de Quito.

En esta investigación se analizó que desde el Quito de hace más de diez años percibido por el grupo animalista, no había lugar para el vegetarianismo, al menos no en un sentido comunitario, era más bien una práctica personal que no se sentía ni propia de los quiteños -estaba atado al concepto religioso de los krishnas-. No había restaurantes vegetarianos, ni productos en el mercado que no usen carne de animal. Tampoco había la compañía ni la comprensión desde los espacios familiares, ni de otras redes, así como tampoco resultaba fácil acceder a información referente al vegetarianismo como una práctica alimentaria sustentable nutricionalmente y mucho menos en el ámbito filosófico.

Ahora en la ciudad hay muchos más lugares vegetarianos para comer, hay restaurantes dedicados solo a ello, hay más productos de esta línea en los supermercados y muchas más “opciones vegetarianas” en los restaurantes tradicionales de la capital y en las grandes franquicias internacionales como Tropi Burger, Pizza Hut, etc., que son parte también de este espacio urbano.

Pero no solo eso, también hay una pluralidad de eventos que promueven el vegetarianismo en Quito como las ferias mensuales de *The Vegan World* y las que se organizan eventualmente. Los cursos de cocina vegetariana, la promoción de los beneficios del vegetarianismo, todo, promovido por fundaciones animalistas, activistas, nutricionistas y un sinnúmero de otros actores sociales que generan

esa red social que antes no había y que se convierten en las organizaciones colaborativas desde las que el vegetarianismo como diseño ontológico, se hace palpable en la realidad cotidiana de Quito.

Finalmente, el vegetarianismo expuesto a lo largo de este trabajo refleja el surgimiento de nuevas formas de diseñar a través de las prácticas alimentarias, sostenidas por una diversidad de actores, de diseñadores, difusos y no difusos y se diría también de respuestas modernas y no modernas, todo dirigido a un mismo objetivo, transformar el trasfondo cultural sobre la práctica de comer de los quiteños.

La meta del diseño ontológico es mostrar maneras de cuestionar y, a partir de ello, revelar que son posibles otras formas de ser y de hacer. Maritza señala que “el hecho de estar en un restaurante y no pedir carne, está mostrando que se puede, que hay como. Ese es un gran aporte, mostrar que se puede ser distinto, que no te mueres, que vives bien” (Junio 2019).

Si como dice Bourdieu (1979), la comida es una ceremonia social, “una afirmación de dignidad ética” (195), el vegetarianismo resulta ser un ejemplo importante de cambio social, de innovación cultural en el campo de la alimentación, que no solo denota un replanteamiento sobre lo que se lleva a la mesa, sino también de un replanteamiento sobre quién se es, cuando se sienta en esa mesa.

A manera de conclusión

El vegetarianismo se fomenta en el estudio situado en Quito, a través de un abanico de pistas u oportunidades de aprendizaje que no se forman necesariamente dentro del entorno que rodea la práctica de comer, pero que demandan cambiar los hábitos alimentarios; como por ejemplo, otro tipo de prácticas no relacionadas con la violencia de la industria cárnica, pero que en el contexto urbano muestran la violencia hacia los animales, como las corridas de toros o el rescate de animales domésticos, y empujan a adoptar el vegetarianismo como postura para vivir en relación hacia el ‘otro’ animal.

Pero en el mismo sentido hay otro tipo de pistas que generan esta elección ante la vida y que se presentan como cuestionamientos más globales sobre la manera de habitar en el mundo moderno, como la salud humana, el bienestar sustentable y los eco-emprendimientos y el comercio justo como maneras alternativas en el sistema económico.

No se agota en este trabajo todas las causas del vegetarianismo porque no se abordan otras posibles pistas tras el cuestionamiento sobre la manera de alimentarse, como las condiciones de salud o de religión, pero si se muestra que de un entorno como el de la ciudad de Quito, se despliegan pistas que originan esa capacidad de proyección de quienes adoptan el vegetarianismo, haciendo que este se edifique en el contexto urbano con varias caras.

Se dibuja en la ciudad el “vegetarianismo de supermercado”, el que tiene partidarios de la proteína vegetal, la más saludable, la que fomenta el bienestar sustentable y los eco-emprendimientos; pero también se traza el que se podría llamar “vegetarianismo de postura animalista” y que se promulga desde el activismo por emprender nuevas estrategias ante la vida humana y no humana. No hay un vegetarianismo más legítimo que otro pues, ambos, son el resultado de un cuestionamiento sobre los hábitos alimentarios y de una transformación de los catálogos sociales sobre los que esos hábitos se sostienen.

De este modo, replantearse la manera de identificarse y relacionarse en el mundo moderno a través de las acciones más humanas como el comer, puede ser la reacción a esa conciencia, a esa capacidad de proyección, que surge ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas de la época geológica en la que vivimos, el Antropoceno, espejo del impacto global de las actividades del ser humano en la vida del planeta y que evidencia una permeabilidad de la noción misma de la humanidad como separada del mundo de las cosas que cree que le pertenecen pero que queda por fuera de él. Y esta es la primera garantía para considerar al vegetarianismo como ejemplo de un nuevo diseño ontológico.

Por supuesto que no todos los diseños de nuevas maneras de habitar este mundo moderno, son ejemplo de un nuevo diseño ontológico. Unos quedan solo como esfuerzos innovadores que reproducen el mismo marco del mundo de pensamiento moderno; no obstante, cuando son diseños que enfrentan “problemas modernos para los cuales no existe soluciones modernas” (Escobar 2017a, 99), entonces si son reflejo de aquello. Ahora, dilucidar esta diferencia en las prácticas innovadoras que surgen de la humanidad en diversos campos incluido el de la alimentación, no resulta fácil, pues es inevitable preguntarse si es posible pensar fuera de la ontología moderna.

Sin embargo, el vegetarianismo diseccionado a lo largo de este trabajo se muestra como la respuesta de cambio en los hábitos alimentarios a raíz de diversos problemas *modernos* que se perciben como una suerte de experiencia compartida de la crisis de la época actual, como respuesta frente a la

insostenibilidad de habitar el planeta como se lo ha hecho y de diseñar nuevas maneras más conscientes de hacerlo, a través de esfuerzos que no se centran en las cosas que diseña sino en los seres humanos, su experiencia y contextos; que no son esfuerzos importados, sino dialógicos, contruidos desde adentro y sostenidos por una diversidad de actores, de diseñadores, difusos y no difusos y se diría también de respuestas modernas y no modernas, que confluyen en un mismo fin, que es el instaurar y demostrar que es posible alimentarse de otra forma, sin comer animales. Entonces se puede decir que el vegetarianismo es un ejemplo de un nuevo diseño ontológico, a través de las prácticas alimentarias.

Lista de referencias

- Aboglio, Ana María. 2016. *Veganismo. Práctica de Justicia e Igualdad*. 3ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Gárgola.
- Bourdieu, Pierre. 1979. (1998). *La distinción. Criterios y base social del gusto*. Madrid: Grupo Santillana de ediciones. S.A.
- Callon, Michel. 1986. "Some elements of a sociology of translation: domestication of the scallops and the fishermen of St Brieuc Bay". *The Sociological Review* 32, no.1_suppl: 196–233. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1984.tb00113.x>.
- Chakrabarty Dipesh. 2009. "The Climate of History : Four Theses. Critical Inquiry", Vol. 35, No. 2. *The University of Chicago Press Stable*. <http://www.jstor.org/stable/10.1086/596640>.
- Descola, Philippe. 1976. (2015). *Las lanzas del crepúsculo: relatos jíbaros, Alta Amazonia*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina.
- _____. 2003. *Antropología de la Naturaleza*. Instituto Francés de Estudios Andinos. Lima: Lluvia Editores.
- _____. 2012. *Más allá de naturaleza y cultura*. 1era ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Amorrortu.
- _____. 2018. Conferencia Los Desafíos del Antropoceno. Café Científico. Alianza Francesa de Quito. Abril 2018.
- Díaz Carmona, Estela. 2012. "Perfil del vegano/a activista de liberación animal en España". *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*. No.139. Centro de Investigaciones Sociológicas. <http://www.jstor.org/stable/41762458>.
- Escobar Arturo. 2017a. *Autonomía y diseño: La realización de lo comunal*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Tinta Limón.

- _____. 2017b. "Diseño para las transiciones". *Etnografías contemporáneas*, Año 3, N.º 4: 32-63.
<http://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/etnocontemp/article/view/214>
- Fry, Tony. *Becoming Human by Design*. London, 2012. En Arturo Escobar, "Autonomía y diseño. La realización de lo comunal", *Ciudad Autónoma de Buenos Aires*. Tinta Limón. 2017a: 218.
- Gregory, Chris. 2015. *Gifts and commodities. Foreword by Marilyn Strathern*. Segunda edición. Chicago: Gregory and HAU Books.
- Guerra, Carol. 2018. "Salchichas de quinua, hamburguesas de fréjol y mote con fritada de trigo y lenteja". Manuscrito inédito, última modificación 21 de octubre.
- Harris, Marvin. 2002. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Ingold, Tim. 1994. *From Trust to Domination : an alternative history of human-animal relations*, en : *Animals and Human society*, London, Routledge.
- _____. 1994. "What its an animal ? ". *Department of Social Anthropology, University of Manchester*. London, New York : Routledge.
- _____. 2015. "Conociendo desde dentro: Reconfigurando las relaciones entre la antropología y la etnografía". *Etnografías Contemporáneas* 2 (2).
<http://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/etnocontemp/article/view/96>.
- Kunst Jonas et al. 2016. "Meat eaters by dissociation : How we present, prepare and talk about meat increases willingness to eat meat by reducing empathy and disgust". *Journal Appetite*. Elsevier Ltd. <http://www.sciencedirect.com>.
- Latour, Bruno. 2007. (1991). *Nunca fuimos modernos. Ensayo de antropología simétrica*. Argentina: Siglo XXI Editores Argentina S.A.
- _____. 2013. *Investigación sobre los modos de existencia*. Adpotado por Alcira Bixio-1ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Paídos.
- Manzini, Ezio. 2015. *Design, When Everybody Designs. An Introduction to Design for Social Innovation*. Cambridge: MIT Press.
- Mathews, S et Herzog, H. A. 1997. "Personality and attitudes toward the treatment of animals". *Society & Animals, Animal Studies Repository*. 5(2), 169-175.
https://animalstudiesrepository.org/acwp_sata/24/.
- Orellana, Ligia, Sepúlveda, José e Denegri, Marianela. 2013. "Significado psicológico de comer carne, vegetarianismo y alimentación saludable en estudiantes universitarios a partir de redes semánticas naturales". *Revista Mexicana de Trastornos alimenticios*. 4 (2013). Fesiztacala. UNAM. ISSN: 2007-1523. <http://journals.iztacala.unam.mx>.
- Philo, Chris e Wilbert, Chris. 2005. *Animal spaces: new geographies of human-animal relations*. Londres-Nueva York: Routledge Taylor & Francis Group.

- Putscher, Johanna. 2017. "Antropología de los objetos: las relaciones entre personas y naturaleza en espacios domésticos en la ciudad de Quito". Tesis de Maestría, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales sede Ecuador.
- Real Academia Española. Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., versión 23.3 en línea. <https://dle.rae.es>. 14 de febrero de 2020.
- Rossi, Paolo. 2013. *Comer. Necesidad Deseo Obsesión*. 1a ed. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Ruby, Matthew et al. 2013. "Compassion and contamination. Cultural differences in vegetarianism". *Journal Appetite*. Vol. 71. Elsevier Ltd. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666313003863>.
- Schatzki, Theodore R. 1996. "Social Practices." Chapter. In *Social Practices: A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social*, 88–132. Cambridge: Cambridge University Press. doi:10.1017/CBO9780511527470.005.
- Seidl, Carla. 2003. "Privilege, Protest, and Changing Worldview: a Look at Veganism through the Dudley Co-op- Anthropology 105: Food and Culture". *Harvard College. Veganism Research Paper*. <http://earthflavors.net/veganism.html>.
- Steffen, Will, Paul J. Crutzen, and John R. McNeill. 2007. "The Anthropocene: Are Humans Now Overwhelming the Great Forces of Nature & quote; *AMBIO: A Journal of the Human Environment* 36 (8):614-621. doi: 10.1579/0044-7447(2007)36[614: taahno]2.0.co;2.
- The Human Animal Research Network. 2015. "Animals in the Athropocene : critical perspectives on non-human futures". Sydney University Press. ISBN : 9781743324394.
- Velez, Selene. "Reportaje a Centro Govindas Quito/Hare Krishnas". 26 de enero de 2017. Video, 5m03s. <https://www.youtube.com/watch?v=H9YT7Ab3gQk>.
- Warde, Alan. 2016. *The practice of eating*. Cambridge: Polity Press.