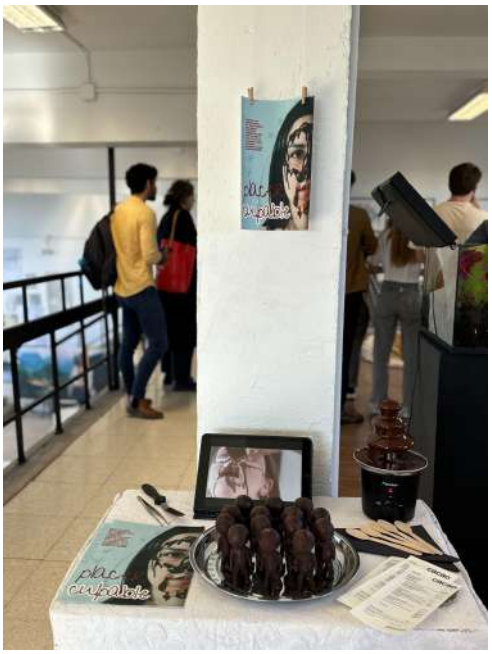
TFM Trabajo Fin de Máster

Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Bellas
Artes Máster Universitario en
Investigación
en Arte y Creación



“PLACER CULPABLE: UN BOCADO DE ESCLAVITUD INFANTIL”. CRÍTICA SENSORIAL A LA EXPLOTACIÓN EN LA INDUSTRIA DEL CACAO Y SU HIPERCONSUMO

Autora: Iveth Natalia Piracoca Piracoca
Tutor: Ignacio Rodríguez Domínguez
Área temática: Arte-Creación-Producción
Línea de investigación: Arte y crítica político-social
Convocatoria: Junio
Año: 2025

A todes aquelles niñas y niños a quienes se les ha negado el derecho a soñar.

Agradecimientos

Agradezco en primer lugar a mis ancestros y a los seres de luz en los que creo, a quienes corresponde, antes que a nadie, el mérito de haberme guiado en el camino hasta este momento.

A mi madre y a mi padre —que me sigue acompañando con su presencia desde el cielo—, cuya fortaleza, sabiduría y amor, sembraron en mí la convicción de hacer el bien en el mundo. A ellos, mi más profunda admiración y respeto.

A mi familia nuclear —hermanas, hermano, sobrinos y sobrina— por su entusiasmo incondicional ante cada sueño, cada meta y cada nuevo viaje. Son, sin duda, mi mayor alegría. A mi familia extendida, que celebra mis logros con orgullo, gracias de corazón.

A mis amigas y amigos, testigos de mis caídas, mis giros y cambios de rumbo, mis búsquedas constantes, y que jamás han perdido ni la esperanza ni el cariño. En ustedes encuentro abrigo, conversaciones infinitas y muchas risas; quédense cerca porque lo que viene será aún mejor.

A mi psicóloga, Natalia Trujillo, por sostener con su escucha los hilos de mis pensamientos y mi emociones.

A la Universidad Nacional de Colombia —de la que nunca me gradué—, pero que sembró en mí una mirada crítica y la semilla del quehacer investigativo.

Y finalmente, a mis profesoras y profesores, tanto de la Universidad de La Sabana como de la Universidad de Ciencias Gastronómicas y la Universidad Complutense de Madrid. Gracias por su guía, su escucha y, sobre todo, por la paciencia de comprenderme y confiar en mí durante este largo y caótico viaje académico. Agradezco especialmente a Annamaría Filomena, Diana Vernot y José Rojas; a Michele Fino; a Santiago Morilla, Mar Mendoza, Marta Aguilar y a mi tutor, Ignacio Rodríguez.

Índice

Resumen/Abstract 5
1. Introducción 6
2. Objetivos 7
3. Objeto de estudio 8
4. Metodología 9
5. Estado de la cuestión 11
6. Cuerpo teórico 16
6.1. Una aproximación a la idea de “hiperconsumo” 16
6.2. Una aproximación a la idea de “extractivismo” 21
6.2.1. Extractivismo de cuerpos 24
6.3. Una aproximación a la idea de “neocolonialismo” 26
6.3.1. Un acercamiento a una genealogía historia del cacao 26
6.3.2. El dispositivo neocolonial 27
6.3.3. Deslocalización productiva y *social dumping* 29
6.4. Arte contemporáneo que dialoga con el consumo y la alimentación 30
6.4.1. Cooking Sections 31
6.4.1.1. Empire Remains Christmas Pudding 31
6.4.1.2. Salmon: A Red Herring 32
6.4.1.3. Salmon: Traces of Escapees 33
6.4.1.4. Mussel Beach 34
6.4.1.5. Oyster Readings 35
6.4.2. Centro de Gastronomía Genómica 36
6.4.2.1. Brexit Banquet 36
6.4.2.2. Counterfactual Cuisine 37
6.4.2.3. Smog Tasting 37
6.4.2.4. The End is Nigh 37
6.4.2.5. The Soylent Banquet 38
6.4.3. Future Farmers 38
6.4.3.1. F.R.U.I.T. 39
6.4.3.2. Soil Kitchen 39
6.4.3.3. Seed Journey 40
7. Placer culpable 41
7.1. Lugar de enunciación 41
7.2. Videoperformance - Comercial 43
7.3. Fuente de Chocolate 48
7.4. Esculturas de Niños en Chocolate 51
7.5. Póster y Facturas Comestibles 56
7.6. Instalación Multimedia 61
Conclusiones y prospectiva 62
Bibliografía 63
Índice de imágenes 67
Currículum Vitae 69

Resumen

Esta investigación artística propone una instalación multimedia que simula la estética de una campaña publicitaria ficticia, sin adherirse completamente a sus convenciones formales, donde se promociona de manera irónica un chocolate producido mediante trabajo infantil en África Occidental. La propuesta busca cuestionar las narrativas publicitarias y la normalización del hiperconsumo, el extractivismo y el neocolonialismo en la sociedad contemporánea. Mediante una narrativa visual irónica y una estética deliberadamente imperfecta pero inspirada en la estética del marketing, la propuesta busca generar una incomodidad y reflexión crítica en el espectador, desmantelando la lógica aspiracional de la publicidad. Se reflexiona sobre la explotación infantil en la industria del chocolate, exponiendo las contradicciones éticas del consumo contemporáneo de este producto y la hipocresía del mercado global. La metodología se basa en la investigación artística, con una perspectiva transdisciplinar que aborda el saber culinario como parte integral de la exploración artística, además de una revisión documental. La relevancia de este proyecto radica en su capacidad para utilizar el lenguaje del propio sistema capitalista como un medio de disrupción, utilizando el arte como herramienta para la crítica político-social, ampliando la discusión sobre las responsabilidades éticas del consumidor en un mundo cada vez más globalizado.

Palabras Clave: Hiperconsumo, extractivismo, neocolonialismo, Industria del cacao, arte y crítica político-social.

Abstract

This artistic research proposes a multimedia installation that simulates the aesthetics of a fictional advertising campaign—without fully adhering to its formal conventions—in which a chocolate produced through child labor in West Africa is ironically promoted. The project aims to question advertising narratives and the normalization of hyperconsumption, extractivism, and neocolonialism in contemporary society. Through an ironic visual narrative and a deliberately imperfect aesthetic—though inspired by marketing imagery—the proposal seeks to generate discomfort and critical reflection in the viewer, dismantling the aspirational logic of advertising. It reflects on child exploitation in the chocolate industry, exposing the ethical contradictions of contemporary consumption and the hypocrisy of the global market. The methodology is based on artistic research, with a transdisciplinary perspective that incorporates culinary knowledge as an integral part of the artistic exploration, in addition to documentary review. The relevance of this project lies in its ability to use the language of the capitalist system itself as a means of disruption, using art as a tool for sociopolitical critique and expanding the discussion around the ethical responsibilities of consumers in an increasingly globalized world.

Keywords: *Hyperconsumption, extractivism, neocolonialism, cocoa industry, art and sociopolitical critique.*

1. Introducción

Este trabajo de investigación tiene como objetivo general analizar y reflexionar sobre las problemáticas asociadas a la explotación infantil en la industria del cacao en África Occidental, así como su visibilización a través del arte contemporáneo. A partir de una instalación multimedia, se busca cuestionar el discurso del placer y el hiperconsumo vinculado al chocolate, proponiendo una mirada crítica que ponga en diálogo al arte y la crítica político-social.

El objeto de estudio se centra en la narrativa comercial del chocolate, que tiende a invisibilizar las condiciones de precariedad laboral en las primeras fases de la cadena productiva del mismo. Se examina la distancia simbólica entre consumidores occidentales y trabajadores agrícolas africanos, donde prácticas de trabajo forzado, bajos salarios y tráfico infantil se sostienen mediante un sistema neocolonial y extractivista profundamente enraizado en la lógica del capitalismo global.

La metodología adoptada es transdisciplinar, combinando herramientas de las ciencias sociales, el arte contemporáneo y la práctica culinaria. Se desarrolla una investigación documental sobre la situación del trabajo infantil en países como Costa de Marfil y Ghana, junto con una revisión conceptual de términos como "hiperconsumo", "neocolonialismo" y "extractivismo". Paralelamente, se lleva a cabo una experimentación artística performativa en torno al chocolate como materia estética y simbólica.

En cuanto al estado de la cuestión, se identifican estudios académicos, informes internacionales y reportajes que denuncian las violaciones a los derechos humanos en la industria del cacao. El cuerpo teórico se apoya en autores que problematizan la globalización, el consumo y la economía poscolonial extractivista, como Z. Bauman, G. Lipovetsky, E. Gudynas, C. Seré, entre otros. Además, se integran referencias desde el arte que han trabajado temas alimentarios y económicos, políticos y sociales, que evidencian la transdisciplinariedad en sus prácticas y que permiten enmarcar la práctica artística como forma de conocimiento y denuncia social.

Asimismo, se exploran obras de artistas contemporáneos que han trabajado con chocolate como medio, revelando el potencial del mismo para cuestionar las estructuras de poder implicadas en su producción y consumo. Finalmente, la obra artística desarrollada consiste en una instalación multimedia que combina video, sonido, escultura comestible y performance culinaria. A través del uso del chocolate como material central, se propone una experiencia sensorial y crítica que subvierta los lenguajes de la publicidad, confrontando al espectador con las

contradicciones del sistema de consumo del chocolate y visibilizando la violencia estructural que lo sostiene.

2. Objetivos

General

Analizar y reflexionar las problemáticas que rodean la explotación infantil en la industria del cacao en África Occidental y su visibilización a través del arte contemporáneo.

Específicos

- Conocer el estado actual del problema de la explotación infantil en la industria del cacao a través de una investigación documental.

- Estudiar, analizar y poner en relación los conceptos "hiperconsumo", "neocolonial" y "extractivismo" para comprender las problemáticas que rodean a la explotación infantil en África Occidental.

- Reconocer aquellas prácticas artísticas que han utilizado el chocolate como medio estético-crítico.

- Utilizar recursos performativos y audiovisuales para subvertir los lenguajes de la publicidad en relación al chocolate, desarrollando una instalación multimedia como crítica al hiperconsumo en la industria del cacao que visibilice su problemática de explotación infantil.

3. Objeto de estudio

A través de esta investigación artística, se busca examinar cómo la narrativa comercial del chocolate, asociada al placer y al disfrute, y enmarcadas en las dinámicas hiperconsumistas de la sociedad contemporánea, contribuye a invisibilizar las condiciones de precariedad laboral en las primeras fases de la cadena productiva del producto, resultado del dispositivo neocolonial y extractivista en África occidental. Se abordará la distancia simbólica, en términos económicos y sociopolíticos, entre la figura del consumidor y los trabajadores agrícolas que cultivan el cacao en condiciones de explotación, caracterizadas por bajos salarios, trabajo forzado e incluso redes de tráfico infantil. Se analizará cómo el discurso publicitario, dirigido principalmente al consumidor europeo y estadounidense, omite o enmascara estas realidades, consolidando una desconexión entre el consumo y sus implicaciones éticas.

Desde una perspectiva artística, esta investigación propone explorar el potencial de la instalación multimedia como una herramienta de crítica político-social capaz de generar reflexiones sobre esta problemática más allá del ámbito gastronómico o comercial, insertándose en espacios de diálogo social y cultural que interpelen al espectador y lo confronten con las contradicciones del sistema de producción y consumo del chocolate.

4. Metodología

La presente investigación artística adopta un enfoque transdisciplinar que articula herramientas de las ciencias sociales, el arte contemporáneo y la práctica culinaria como forma de conocimiento. El objetivo es abordar de manera crítica y sensible la problemática de la explotación y esclavitud infantil en la industria del cacao en África Occidental, a través del desarrollo de una instalación multimedia, generando una experiencia estética y crítica capaz de interpelar los sentidos, afectos y responsabilidades éticas del espectador.

En primera instancia, se realiza una revisión documental centrada en el trabajo infantil y las condiciones de esclavitud contemporánea en África Occidental, en países como Costa de Marfil y Ghana, principales productores de cacao a nivel mundial. Esta revisión incluye informes de organismos internacionales, investigaciones académicas y reportajes periodísticos que documentan las violaciones sistemáticas a los derechos humanos en esta cadena productiva. Paralelamente, se revisa el trabajo de teóricos y pensadores que han conceptualizado términos como *hiperconsumo*, *extractivismo y neocolonialismo*, con el fin de construir un marco teórico-conceptual sólido que contextualice y fundamente críticamente las preocupaciones éticas, políticas y estéticas de la artista y guíe las decisiones estéticas y discursivas del proyecto para consolidar una propuesta de crítica político-social a través del arte.

Como parte fundamental del enfoque metodológico, la investigación se desarrolla desde y a través de la práctica artística, entendida no sólo como resultado final sino como forma de pensamiento y producción de conocimiento atendiendo a los planteamientos de Frayling (1993), Borgdorff (2006), y de Laiglesia (2008) acuñados por Ariza (2021) y Gil & Laignelet (2013). En este caso, se propone el desarrollo de una instalación multimedia, que integra video y sonido, objetos escultóricos comestibles, elaborados con chocolate.

El proceso creativo implica un periodo de experimentación performativa, en el que se articulan acciones simbólicas, materiales y sensoriales relacionadas con la industria del cacao, el consumo masivo y la representación mediática. La artista activa la acción performativa, es decir, propone, diseña, dirige y coordina una serie de situaciones escénicas que son ejecutadas por ella o por otras personas. Esta distinción metodológica es relevante: el conocimiento se genera tanto en la formulación conceptual de la acción como en la interacción situada entre cuerpos, materiales y significados, dentro de un marco escénico dispuesto para ello.

Uno de los elementos centrales del proyecto es el uso del chocolate como medio expresivo, lo cual permite activar dimensiones sensoriales (visual, olfativa,

gustativa) que enriquecen la experiencia estética y crítica de la instalación. Se propone una metodología culinaria como práctica artística, en la que el proceso de manipulación del chocolate (fundido, moldeado, o servido) se convierte en acción performativa y soporte simbólico.

Este cruce entre arte y cocina busca problematizar el deseo de un producto de consumo cotidiano, resignificándolo como objeto político. Así, el quehacer culinario no se entiende solo como técnica gastronómica, sino como lenguaje sensible que permite explorar preguntas sobre la producción, el deseo, la explotación y la exploración sensorial de los alimentos.

La elección de una metodología transdisciplinar responde a la necesidad de abordar una problemática global y estructural desde múltiples dimensiones: ética, estética, política, económica, entre otras. La performance, entendida como forma de investigación, permite generar conocimiento a partir de la experiencia vivida, del cuerpo en acción, del contacto con los materiales y de la interacción con otros. La cocina, por su parte, posibilita una exploración sensorial que activa memorias y significados culturales profundamente arraigados.

Finalmente, el arte contemporáneo, ofrece la posibilidad de pensar y sentir al mismo tiempo, generando un tipo de conocimiento no lineal, no conclusivo, pero sí transformador. Esta metodología busca, en definitiva, no solo informar, sino despertar consciencia, abrir preguntas y movilizar decisiones en torno a las contradicciones del consumo global.

5. Estado de la cuestión

El chocolate es uno de los alimentos más apreciados y consumidos en el mundo, asociado frecuentemente con el placer y la satisfacción personal. Aunque muchos países son reconocidos por su producción de chocolate, no todos cultivan el cacao, la materia prima esencial para esta industria. Desde su introducción en Europa tras la colonización de América, el cacao ha pasado a provenir mayoritariamente de África, donde países como Costa de Marfil representan el 30% de la producción mundial. A pesar de que los principales exportadores de chocolate son naciones europeas y norteamericanas, dos tercios del cacao mundial provienen de África Occidental, en un complejo sistema de suministro que a menudo perpetúa condiciones laborales esclavistas, incluidas las de trabajo infantil. Las grandes corporaciones chocolateras, operando casi como oligopolios, adquieren su materia prima de proveedores que explotan a trabajadores en condiciones inhumanas, reduciendo a personas a simples mercancías (Zbucka-Gargas, 2023), dentro de la lógica de la *sociedad del hiperconsumo*.

La industria del cacao es fundamental para la economía global, con Europa y Estados Unidos como los principales importadores y África Occidental, especialmente Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún, como los mayores productores, generando el 68% del cacao mundial (World Cocoa Foundation, 2014, citado por Amadu, 2018). Costa de Marfil destaca con más de 600.000 granjas y el 43% de la producción mundial (Slave Free Chocolate, 2017, citado por Amadu, 2018). Aunque las ventas anuales de cacao alcanzan los 83.000 millones de dólares, los agricultores viven en extrema pobreza, ganando menos de 2 dólares al día y recibiendo menos del 5% del precio de un chocolate (OXFAM, 2013; Lambert, 2014, citado por Amadu, 2018). Esta precariedad lleva al uso de mano de obra infantil, con más de 3 millones de niños trabajando en condiciones peligrosas y muchos expuestos a abusos físicos (Lambert, 2014; Rinehart, 2007, citado por Amadu, 2018).

Factores como la pobreza, la trata de personas y la falta de regulación permiten que niños, algunos de tan solo 5 años, sean explotados en las plantaciones de cacao. En países como Camerún, el 43% de los niños son víctimas de trata, y algunos son vendidos por tan solo 30 dólares por sus propios familiares bajo la falsa promesa de una mejor educación (Latanikova, 2017, citado por Amadu, 2018). Estos niños son frecuentemente secuestrados en países vecinos como Malí y Burkina Faso y trasladados a Ghana y Costa de Marfil, donde rara vez vuelven a ver a sus familias, quedando sin identidad ni ciudadanía (Sturn, 2014, citado por Amadu, 2018). Además, grandes corporaciones multinacionales como Nestlé, Hershey, Cargill, ADM y Barry Callebaut se benefician de esta mano de

obra barata, perpetuando estas prácticas inhumanas (Slave Free Chocolate, 2017, citado por Amadu, 2018). Estas dinámicas corresponden a un extractivismo, principalmente de cuerpos, como se verá más adelante.



Figura 1. Mistrati, M. (2022). The Chocolate War. [Fotograma de documental].

El Protocolo Harkin-Engel, también conocido como el "Protocolo para el Cultivo y Procesamiento de Granos de Cacao y sus Derivados de Manera que Cumpla con el Convenio 182 de la OIT", es una iniciativa voluntaria firmada en 2001 por representantes políticos estadounidenses y la industria del chocolate. Su objetivo es eliminar las peores formas de trabajo infantil en la industria del cacao de Ghana y Costa de Marfil, de acuerdo con el Convenio 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Este protocolo surgió tras una serie de denuncias y documentales, como el de la BBC en 2000, que evidenciaron el uso de mano de obra infantil forzada en la industria del cacao en África Occidental. Empresas de chocolate como Nestlé, Cargill, Mars y Mondelez, junto con representantes estadounidenses Engel y Harkin, negociaron este acuerdo para evitar la imposición de una legislación más estricta, que originalmente proponía un etiquetado similar al "dolphin safe" del atún, garantizando que el chocolate estuviera libre de esclavitud infantil. Sin embargo, el protocolo ha sido criticado por ser poco efectivo, ya que, al ser voluntario y no vinculante, las empresas no enfrentan consecuencias por no cumplir sus compromisos, y ninguna de las fechas límite establecidas, desde 2005 hasta la más reciente en 2020, ha sido cumplida (Navarro, 2024), pues estas empresas hacen parte del dispositivo neocolonial que será esbozado en el siguiente capítulo.

El artículo "Children, Chocolate, and Profits: A Policy-Oriented Analysis of Child Labor and the Chocolate Industry Giants" de Ann W. Deam, 2020, examina la eficacia del Protocolo Harkin-Engel y el estado del trabajo infantil en la cadena de suministro del cacao desde la adopción del protocolo en 2001. El objetivo era garantizar que los granos de cacao y sus productos derivados se cultivaran y/o procesaran sin recurrir a las peores formas de trabajo infantil, con la meta de lograr estos objetivos para 2005.

El texto realiza un análisis orientado a políticas para evaluar por qué el Protocolo Harkin-Engel no ha logrado sus objetivos y qué medidas podrían implementarse para abordar eficazmente el problema del trabajo infantil en la industria del cacao. Se destaca la necesidad de enfoques más efectivos y la implementación de políticas que realmente protejan los derechos de los niños en la cadena de suministro del cacao. Para esto propone cuatro factores principales que explican el fracaso del protocolo:

Falta de cumplimiento voluntario por parte de las empresas, aunque grandes compañías como Nestlé, Mars y Hershey's firmaron el protocolo en 2001, su implementación ha sido insuficiente. Se establecieron múltiples extensiones de plazos (2005, 2008, 2010 y 2020) sin resultados concretos. En lugar de cumplir con la erradicación del trabajo infantil, las empresas han desarrollado programas de sostenibilidad que no abordan de manera efectiva las raíces del problema; *deficiencias en la regulación y supervisión*, al ser un acuerdo voluntario, el protocolo carece de mecanismos de fiscalización y sanción. Las auditorías independientes sobre la cadena de suministro del cacao han revelado que la mayoría de las empresas no pueden garantizar que su cacao esté libre de trabajo infantil. Un informe de NORC (National Opinion Research Center, 2020) encontró que el 43% de los niños en comunidades cacaoteras de Ghana y Costa de Marfil están involucrados en actividades peligrosas; *condiciones económicas y sociales en los países productores*, la extrema pobreza en regiones como Costa de Marfil y Ghana, donde se produce alrededor del 60% del cacao mundial, fuerza a muchas familias a depender del trabajo de sus hijos. El ingreso de los agricultores sigue siendo bajo, y a menudo los programas de sostenibilidad de las empresas no garantizan un pago justo por el cacao; e*l papel de los consumidores y la falta de presión suficiente*, si bien han surgido iniciativas de cacao certificado, como Fair Trade o Rainforest Alliance, solo una pequeña fracción del cacao mundial se cultiva bajo estos estándares. La demanda de chocolate barato sigue impulsando la explotación laboral infantil, y los consumidores no siempre están informados sobre la procedencia del cacao que compran (Deam, 2020).

Deam (2020), argumenta que se necesitan políticas más estrictas y vinculantes para erradicar el trabajo infantil en la industria del cacao. Algunas de las

soluciones que propone incluyen, *una legislación más fuerte en los países consumidores*: en lugar de depender de acuerdos voluntarios, países como Estados Unidos y la Unión Europea deberían exigir legalmente que las empresas demuestren que su cacao está libre de trabajo infantil. Un ejemplo es la Ley de Diligencia Debida en la Cadena de Suministro en Alemania, que obliga a las empresas a garantizar condiciones laborales justas en toda su producción; *mayor inversión en la educación y el bienestar de las comunidades cacaoteras*: la autora destaca la necesidad de invertir en infraestructura educativa y alternativas económicas para que las familias no dependan del trabajo infantil. Un caso de éxito parcial es el programa de Nestlé Cocoa Plan, que ha desarrollado iniciativas para reducir el trabajo infantil en sus cadenas de suministro, aunque todavía enfrenta críticas por su efectividad; y *sanciones económicas a las empresas que incumplan,* pues sin una penalización real, muchas compañías seguirán priorizando sus beneficios sobre la ética. Se sugiere que se impongan multas y restricciones comerciales a aquellas empresas que no aseguren que su cacao proviene de fuentes éticas.

El problema del trabajo infantil en la industria del cacao es sistémico y no puede resolverse solo con promesas voluntarias. Se requieren regulaciones más estrictas, auditorías independientes y una mayor presión tanto de los gobiernos como de los consumidores para obligar a las empresas a asumir su responsabilidad (Deam, 2020).

En cuanto a los casos legales, el más relevante es "John Doe et al. vs Nestlé y Cargill", un caso presentado en 2005 bajo el Estatuto de Agravios contra Extranjeros en EE. UU. Seis niños de Malí fueron traficados a Costa de Marfil para trabajar en plantaciones de cacao que suministran a Nestlé y Cargill. Tras 16 años de proceso judicial, el caso llegó a la Corte Suprema en 2021, donde el fallo no determinó si estas empresas eran culpables de facilitar la esclavitud infantil, sino que se centró en la cuestión de si las empresas estadounidenses pueden ser responsabilizadas por violaciones de derechos humanos cometidas en el extranjero. La corte concluyó que aplicar este estatuto en el caso equivaldría a extender indebidamente la ley estadounidense fuera de su territorio. Esto deja una laguna preocupante en la rendición de cuentas de las multinacionales, permitiendo que escapen a la justicia mediante tecnicismos legales. Un caso más reciente, "Kassim et al. vs Cargill, Mars y Mondelez", presentado en noviembre de 2023, acusa a estas empresas de beneficiarse del trabajo infantil en plantaciones de Ghana, evidenciando que niños de hasta diez años realizaban trabajos peligrosos, lo cual contradice las promesas de sostenibilidad de las empresas involucradas (Navarro, 2024).

Organizaciones sin fines de lucro y periodistas han visibilizado el problema del trabajo infantil en la industria del chocolate. Aunque corporaciones

multinacionales han prometido erradicar esta práctica en su cadena de suministro, poco se ha hecho al respecto (Slave Free Chocolate, 2017 , citado por Amadu, 2018). Organizaciones como Slave Free Chocolate han colaborado con la unidad de Tráfico Humano y Explotación Infantil (HTCE) de INTERPOL, logrando rescatar a niños y sancionar a traficantes (Slave Free Chocolate, 2017, citado por Amadu, 2018).

Como consumidores, todos tenemos el poder de combatir el trabajo infantil eligiendo comprar chocolate de comercio justo, lo que apoya una mayor equidad para los agricultores y les permite negociar mejores acuerdos comerciales con grandes empresas como Nestlé y Hershey (Amadu, 2018). Es en este punto donde el arte puede servir como una herramienta sociopolítica y contribuir a visibilizar la problemática y quizá, a un cambio de consciencia.

6. Cuerpo teórico

6.1. Una aproximación a la idea de "hiperconsumo"

Dentro de los debates contemporáneos sobre el desarrollo, es fundamental atender no sólo a las dimensiones económicas y políticas del mismo, sino también a los imaginarios culturales y sociales que lo sostienen. Desde la segunda mitad del siglo XX, el consumo ha ocupado un lugar central en las teorías económicas del desarrollo, especialmente a partir del modelo de Rostow (1974, citado por Tinel, 2015), que sitúa a la "era del alto consumo de masas" como la última etapa evolutiva del progreso nacional. En este modelo, el consumo se erige como un medio indispensable para alcanzar y sostener el crecimiento económico, haciendo del acto de consumir no sólo una práctica económica, sino un imperativo social.

La obra del filósofo Gilles Lipovetsky ofrece una lectura clave para comprender las transformaciones culturales y subjetivas que caracterizan a la sociedad contemporánea, especialmente en lo que respecta al consumo, la individualidad y la búsqueda de la felicidad. En su genealogía del consumo de masas, Lipovetsky distingue tres grandes fases: la primera vinculada a la producción en masa y la emergencia de los grandes almacenes, la publicidad y las marcas; una segunda marcada por el taylorismo-fordismo, la segmentación del mercado y el hedonismo emergente; y una tercera, propia de la sociedad actual, que denomina *civilización del hiperconsumo* (Alonso y Fernández, 2010).

Esta última fase se inscribe dentro de lo que el autor conceptualiza como *hipermodernidad*, un estadio posterior a la modernidad y a la postmodernidad, donde el consumo ya no se justifica por la necesidad ni por el estatus social, sino por la búsqueda individual de bienestar, salud, placer, y realización personal. En esta etapa, el consumo se convierte en una expresión de la identidad y la subjetividad, adquiriendo un carácter lúdico y emocional. La experiencia de compra ya no responde a patrones racionales o funcionales, sino que se vincula con la *felicidad paradójica* (Lipovetsky, 2007), una forma de satisfacción efímera y ambivalente en la que el individuo es a la vez más libre y más dependiente del mercado:

> La culminación de la mercancía no es el valor signo de diferencia, sino el valor de experiencia, el consumo «puro», que vale no como significante social sino como abanico de servicios para el individuo… el confort sensitivo sobre la exhibición de signos llamativos (Lipovetsky, 2007 p. 38).

Este modelo ha evolucionado en las últimas décadas hacia una nueva fase que Lipovetsky denomina *hiperconsumo*. Según el autor, el hiperconsumo no se limita a una intensificación cuantitativa del consumo de masas, sino que implica

un cambio cualitativo en la cultura contemporánea: la aceleración del deseo, la personalización de los bienes, la instantaneidad de las satisfacciones y la integración del consumo en todas las esferas de la vida cotidiana (Lipovetsky, 2007). En contraste con la sociedad de consumo de masas del periodo de posguerra —marcada por la estandarización de los productos y la producción en masa—, el hiperconsumo se caracteriza por una lógica centrada en la experiencia individualizada, el placer inmediato y el culto a la novedad, fomentado por un sistema económico que convierte la obsolescencia programada y la renovación constante en motores de dinamismo.

> Lo que articula el orden del consumo no es ya la oposición entre la minoría dominante y la masa dominada, ni la oposición entre las distintas capas de las clases, sino el «todavía más»… Lo que ahora sostiene la dinámica consumista es la búsqueda de la felicidad privada, la optimización de nuestros recursos corporales y comunicativos, la salud ilimitada, la conquista de espacio-tiempos personalizados: la era de la ostentación de objetos ha sido reemplazada por el reinado de la hipermercancía desconflictuada y posconformista (Lipovetsky, 2008, p. 38).

A diferencia de las críticas tradicionales al consumo (marxistas o frankfurtianas), que lo interpretaban como una forma de alienación o de control ideológico, Lipovetsky plantea que el consumo ha sido también una herramienta de *liberación individual* frente a los órdenes autoritarios, promoviendo la democratización de los estilos de vida, la diversidad de elecciones y una forma inédita de participación social (Alonso y Fernández, 2010). Esta libertad, sin embargo, no está exenta de tensiones: la abundancia de opciones, el cambio permanente de modas y tecnologías, y la presión por la autorrealización convierten al sujeto hipermoderno en un consumidor permanente, obligado a elegir, gestionar su cuerpo, su imagen y su tiempo, en una suerte de *responsabilización total de sí* (Alonso y Fernández, 2010).

La cultura del hiperconsumo se entrelaza, por tanto, con una visión del desarrollo profundamente vinculada al crecimiento económico ilimitado, sostenida por el mito de la abundancia y la creencia de que "más es mejor". Esta visión, sin embargo, es puesta en cuestión por los críticos del decrecimiento como Latouche (2008), quienes advierten sobre las consecuencias ecológicas, sociales y éticas de un modelo basado en la desmesura (*hubris*) del ser humano frente a la naturaleza y sus propios límites. Desde esta perspectiva, el hiperconsumo aparece como una manifestación de la crisis civilizatoria actual, en la que la economía global parece sustentarse más en el movimiento continuo de bienes y en la eliminación acelerada de objetos que en la producción o conservación de los mismos (Bauman, 2007).

En su obra *Vida de consumo* (2007), Zygmunt Bauman desarrolla el concepto de hiperconsumo para describir la lógica que estructura a las sociedades contemporáneas, donde el consumo ha dejado de ser una función biológica o una necesidad social para convertirse en un imperativo cultural y moral, inseparable de la constitución misma del sujeto moderno. Como explica Korstanje (2008), en este nuevo orden, la identidad personal ya no se construye por medio de la pertenencia política o laboral, sino a través de la capacidad de presentarse como un producto deseable en un mercado competitivo e impersonal.

Bauman (2007), distingue claramente entre consumo y consumismo. Mientras que el primero es "fundamentalmente un rasgo y una ocupación del individuo humano" (p.47), —vinculado a la satisfacción de necesidades básicas y sociales—, el segundo es "un atributo de la sociedad" (p.47),:

> "un tipo de acuerdo social que resulta de la reconversión de los deseos o anhelos humanos (si se quiere "neutrales" dentro del sistema) en la *principal fuerza de impulso y de operaciones* de la sociedad, una fuerza que coordina la reproducción sistémica, la integración social, la estratificación social y la formación del individuo humano, así como también desempeña un papel preponderante en los procesos individuales y grupales de autoidentificación y la selección y consecución de políticas de vida individuales" (p.47).

Este paso del consumo hacia el consumismo implica que el individuo ya no solo consume objetos, sino que se convierte en objeto de consumo, validando su existencia en tanto pueda ser vendido, aceptado o deseado (Bauman, 2007).

Este proceso tiene consecuencias profundas. En primer lugar, la mercantilización de la subjetividad, fenómeno que Bauman equipara al *fetichismo de la mercancía* marxista, pero aplicado al yo. En segundo lugar, la lógica del hiperconsumo se sostiene sobre un modelo de obsolescencia permanente, donde los productos (y las relaciones) están diseñados para ser descartados rápidamente. El tiempo de las sociedades de consumidores es, en este sentido, *puntillista*: fragmentado, discontinuo, incapaz de articularse como progreso o relato coherente. Esto genera una cultura de gratificación instantánea, donde lo nuevo es siempre mejor, pero también más efímero (Korstanje, 2008).

Bauman (2007) sostiene que la promesa de felicidad que articula al hiperconsumo es estructuralmente incumplible: el sistema depende de la insatisfacción perpetua para renovarse, produciendo una paradoja donde el deseo debe ser alimentado constantemente, pero nunca satisfecho del todo. Esta tensión genera una serie de efectos colaterales que el autor asocia a una c*ultura del yugo hedonista*: ansiedad, estrés, depresión, inseguridad y desconfianza generalizada.

La felicidad en este contexto se redefine: ya no es un ideal moral o trascendente, sino una construcción inmediata, ligada a experiencias sensoriales, consumo de bienes simbólicos, entretenimiento y bienestar subjetivo. Pero esta felicidad es paradójica porque, al depender de mecanismos externos —productos, marcas, espectáculos—, se vuelve volátil, y a menudo sirve como *paliativo* frente al vacío existencial o al malestar estructural de la vida cotidiana (Lipovetsky, 2007). La promesa de la felicidad ilimitada —impulsada por la publicidad y las industrias del deseo— conduce a una constante renovación de las necesidades, configurando un individuo eternamente insatisfecho y en búsqueda (Alonso & Fernández, 2010).

> Consumo emocional: la idea navega viento en popa en las aguas de los teóricos y agentes de la mercadotecnia, que exageran los méritos de las gestiones que permiten que los consumidores vivan experiencias afectivas, imaginarias y sensoriales. Este posicionamiento se llama actualmente mercadotecnia sensorial o experiencial. Lo que yo llamo «consumo emocional» sólo se corresponde parcialmente con estos productos y ambientes que movilizan explícitamente los cinco sentidos (Lipovetsky, 2007 p.40).

En este marco de ideas, Lipovetsky explora cómo el deseo humano —siguiendo la lógica lacaniana— se estructura en torno a una carencia: deseamos lo que no tenemos, y una vez alcanzado, el objeto del deseo pierde su valor simbólico. En este sentido, el consumo se presenta como una vía fallida para colmar ese vacío existencial (Corral, 2007). El sujeto hiperconsumista busca satisfacer constantemente nuevos deseos, pero esta dinámica sólo produce una cadena interminable de decepciones.

Este proceso da lugar a una figura paradójica: un individuo permanentemente insatisfecho, atrapado en la promesa de una plenitud que nunca llega. La lógica del hiperconsumo no solo afecta la esfera individual, sino que también erosiona las identidades culturales, que se ven enfrentadas a un contexto de incertidumbre, secularización superficial y debilitamiento de los referentes tradicionales (Corral, 2007); al respecto, Lipovetsky (2007), se expresa así:

> En una época en que las tradiciones, la religión y la política producen menos identidad central, el consumo adquiere una nueva y creciente función ontológica. En la búsqueda de las cosas y las diversiones, el *Homo consumericus*, de manera más o menos consciente, da una respuesta tangible, aunque sea superficial, a la eterna pregunta: ¿quién soy? (p.40).

En este sentido, la sociedad de consumidores no admite excepciones: todos deben consumir para pertenecer, y quienes no pueden hacerlo —los *pobres del consumo*— quedan marginados, estigmatizados y obligados a simular formas de consumo con objetos sin valor real (Bauman, 2007). De este modo, el consumo

se vuelve tanto una herramienta de integración como de exclusión, reconfigurando las nociones de comunidad, ciudadanía y trabajo.

Así, el hiperconsumo no es únicamente una categoría económica, sino una fuerza sistémica que reorganiza las formas de integración y estratificación social, así como la construcción de la subjetividad. Como señala Bauman (2007), y retomando a Lipovetsky (2007), el hiperconsumo ha desplazado al trabajo como eje articulador de la identidad moderna, instaurando una lógica donde el individuo se define y se valora por su capacidad de consumir, desechar y volver a consumir. El consumidor ideal es ahora un sujeto hedonista, móvil y flexible, que vive el tiempo como una sucesión de presentes intensos, sin proyectos duraderos ni compromisos sólidos, en línea con la temporalidad de la modernidad líquida (Bauman, 2007).

Lipovetsky subraya que, a pesar de la fluidez posmoderna —donde los roles sociales se confunden (políticos que actúan como publicistas, artistas que buscan identidad, científicos con métodos subjetivos)—, sigue siendo imprescindible repensar una ética de la responsabilidad. En tiempos de ambigüedad moral y crisis de sentido, la responsabilidad individual por los actos propios emerge como un principio irrenunciable (Corral, 2007).

En suma, el paso de la modernidad a la hipermodernidad implica un desplazamiento profundo en las coordenadas de sentido, en el que el consumo ha dejado de ser un fenómeno económico para convertirse en una *estructura afectiva* y existencial. Como advierten Alonso & Fernández (2010), el hiperconsumo no solo configura prácticas sociales, sino que modela sensibilidades, deseos y formas de estar en el mundo. En esta era, el individuo se ve interpelado a construir su felicidad desde una libertad radical que, sin embargo, está profundamente mediada por las lógicas del mercado.

Para concluir, el concepto de hiperconsumo, tal como lo plantea Lipovetsky, permite comprender una transformación profunda en las estructuras del capitalismo contemporáneo, en las formas de vida y en los imaginarios del desarrollo. Esta noción resulta clave para analizar la crisis del modelo de desarrollo dominante, ya que revela la dimensión simbólica y cultural del consumo en las sociedades actuales y cómo este se articula con dinámicas económicas globales que perpetúan la insostenibilidad ambiental y la fragmentación social. Del mismo modo, el hiperconsumo según Bauman no es solo un fenómeno económico, sino un paradigma sociocultural que transforma la subjetividad, disuelve los vínculos sociales y redefine el lugar del individuo en el mundo. La promesa de una felicidad inmediata y constante, sostenida por la lógica del deseo insaciable, produce sujetos atrapados en un ciclo de

valorización personal que solo puede sostenerse en la medida en que son, a su vez, consumibles.

Así, el hiperconsumo está presente en la industria del cacao en la medida en la que el chocolate ha dejado de ser un bien ocasional para convertirse en un producto cotidiano asociado al placer inmediato, la celebración y la realización personal. Este comportamiento responde a una lógica cultural donde consumir ya no obedece a la necesidad, sino al deseo constante. En este contexto, se consumen más de 4,5 millones de toneladas de cacao al año (World Cocoa Foundation, citado por Amadu, 2018.), impulsando una industria global que genera alrededor de 83 mil millones de dólares anuales, mientras que los agricultores que producen entre el 80% y 90% del cacao —principalmente en África Occidental— viven con menos de 2 dólares al día (Slave Free Chocolate, 2017; Lambert, 2014, citado por Amadu, 2018). Esta desigualdad estructural refleja cómo el consumo desenfrenado de chocolate en los países desarrollados se sostiene sobre dinámicas de explotación y pobreza en el sur global, encarnando así la paradoja descrita por Bauman: una promesa de felicidad efímera sustentada en la insatisfacción perpetua y la deshumanización del otro.

6.2. Una aproximación a la idea de "extractivismo"

Eduardo Gudynas (2015) dentro de sus denominados *extractivismos,* propone este término como un régimen de apropiación intensiva de recursos naturales, caracterizado por la extracción de grandes volúmenes de materias primas destinadas mayoritariamente a los mercados internacionales, con escaso o nulo procesamiento local. Este modelo opera bajo una lógica de desposesión territorial y de subordinación ecológica, en el que la naturaleza es tratada como un reservorio inagotable de bienes comercializables, y cuya explotación es justificada en nombre del desarrollo económico.

Dentro de esta lógica, el *extractivismo agrícola* constituye una modalidad específica de extractivismo, vinculada a la expansión de monocultivos a gran escala y la transformación de sistemas agroalimentarios locales en función de las demandas del comercio global. Aunque Gudynas no proporciona una definición única y cerrada del extractivismo agrícola, su análisis permite comprenderlo como una forma de producción intensiva que implica la sobreexplotación de suelos, el uso masivo de agroquímicos, la homogeneización genética de los cultivos y la creciente dependencia tecnológica. Este tipo de prácticas tiende a profundizar la degradación ecológica, debilita las soberanías alimentarias locales y promueve relaciones asimétricas entre el campo y el mercado internacional (Gudynas, 2015)

Desde esta perspectiva, el extractivismo agrícola no solo debe entenderse como un fenómeno económico o productivo, sino como una expresión concreta de una racionalidad instrumental moderna que despoja a los territorios de su complejidad ecológica, cultural y social. Gudynas enfatiza que esta forma de extractivismo suele ser legitimada por los Estados e incluso por algunos sectores progresistas, en tanto que promete divisas, empleo y crecimiento, pero que en realidad refuerza estructuras coloniales de dominación y expoliación (Acosta, 2011, 2016).

El extractivismo no sólo constituye una práctica económica vinculada a la extracción de recursos naturales, sino que se configura como una lógica estructural profundamente arraigada en la historia del capitalismo moderno y en los procesos de colonialismo y dominación global. Desde esta perspectiva, el extractivismo permite comprender fenómenos históricos como el saqueo sistemático, la concentración de poder económico y la devastación ambiental, vinculados directamente a la expansión del orden capitalista y a la persistencia de relaciones coloniales, incluso tras el fin formal de la colonización europea.

Lejos de ser una etapa superada, el extractivismo continúa siendo un pilar del sistema-mundo contemporáneo, en el que las economías periféricas siguen especializándose en la exportación de materias primas –agrícolas, minerales, pesqueras, forestales e incluso turísticas– en función de la demanda de los centros capitalistas globales. De allí que autores como Gudynas propongan hablar en plural de "extractivismos", para abarcar la diversidad de sectores donde esta lógica se manifiesta.

Este patrón de acumulación primario-exportador, instaurado con la colonización de América, África y Asia, ha sido reforzado en las últimas décadas por la expansión de empresas transnacionales y economías emergentes que no solo demandan recursos naturales, sino que adquieren territorios y activos estratégicos alrededor del mundo. Tales dinámicas dan lugar a nuevos procesos de desposesión territorial, que algunos autores interpretan como una forma contemporánea de acumulación originaria a escala global, reafirmando las asimetrías históricas entre el Norte y el Sur global (Acosta, 2011, 2016).

Según Gudynas (2017), “todos estos extractivismos se han organizado bajo dos perspectivas políticas… Las diferencias entre los dos tipos están en su estructuración económica, el rol del Estado, los usos de los excedentes, y sus legitimaciones políticas” (p.35). Los primeros, denominados *extractivismos conservadores reajustados* conservan las reformas de liberalización y privatización de 1980 y 1990 con fuerte presencia empresarial y del mercado, y los *extractivismos progresistas* o *neoextractivismos* le dan mayor protagonismo a

la regulación estatal, a participación directa de empresas estatales y algunas reformas tributarias; todo esto en países latinoamericanos (Gudynas, 2017).

En este sentido en los países de África Occidental, particularmente en Ghana y Costa de Marfil, se pueden evidenciar los dos tipos de extractivismos, por una parte Costa de Marfil y otros países cacaoteros de la región tienen un modelo de liberalización del mercado (Navarro, 2024) que corresponde al primer tipo de extractivismo *conservador reajustado,* en donde el papel que juegan las empresas es trascendental en las dinámicas productivas y de comercialización, no por nada, es en estos países donde han tenido lugar los mayores escándalos de esclavitud infantil.

Por otra parte, Ghana tiene una estructura de neoextractivismo pues es a través de COCOBOD (Ghana Cocoa Board), La Junta del Cacao de Ghana, que el Gobierno regula y fija el precio de compra del cacao en Ghana con el fin de proteger a los agricultores de los precios volátiles del mercado mundial y a su vez otorgándoles semillas y créditos; este modelo está establecido como un monopolio en el sentido en el que regula toda la cadena productiva desde la plantación hasta el comercio exterior, además de que ningún agricultor puede vender el cacao a una entidad diferente de COCOBOD, lo cual desincentiva el procesamiento del cacao y producción de chocolate de manera local (Navarro, 2024). Aunque la Junta ha tenido diversos aciertos en mejorar la vida de las comunidades cacaoteras en materia de infraestructura como carreteras y escuelas, así como en servicios sociales y de salud y un sistema de pensiones, también se le ha acusado de corrupción, clientelismo y nepotismo, mala administración, desfalcos y malversación de fondos y muchas personas la ven como una institución poco transparente y altamente politizada, pues entre otras cosas, esta Junta aún no puede asegurar que el cacao en Ghana sea producido de manera sostenible (Navarro, 2024).

Este análisis resulta clave para comprender cómo el extractivismo, en sus diversas expresiones, opera como una lógica dominante que condiciona las posibilidades de construcción de alternativas económicas, políticas y ecológicas en los territorios afectados, y que sigue presente como trasfondo en los debates sobre desarrollo, sostenibilidad y justicia socioambiental.

En el marco de las economías extractivistas, Acosta (2016) plantea una crítica estructural que trasciende el tipo de régimen político o económico (ya sean conservadores reajustados o neoextractivistas), al identificar en el extractivismo una lógica profundamente colonial, violenta y subordinada a los intereses del mercado global. Esta condición perpetúa una inserción dependiente en la economía mundial, impidiendo el desarrollo autónomo de los países exportadores de recursos naturales.

Acosta retoma la noción de *"maldición de la abundancia",* una paradoja que describe cómo la abundancia de recursos naturales, lejos de traducirse en prosperidad, tiende a generar economías frágiles, altamente dependientes de los precios internacionales, con escasa diversificación productiva, instituciones debilitadas y crecientes niveles de corrupción. Esta situación da lugar a prácticas clientelares, al deterioro del tejido social y comunitario, y a formas de gobernabilidad marcadas por el autoritarismo o el populismo extractivista (Acosta, 2011, 2016).

El problema no radica únicamente en la extracción en sí, sino en la forma en que se distribuyen los beneficios de estas actividades. A menudo, la mayor parte de la renta generada es captada por empresas transnacionales o por élites locales rentistas, mientras que los costos sociales y ambientales recaen sobre las comunidades afectadas. En este modelo económico primario-exportador, no se promueve una integración productiva nacional, ni se incentiva la inversión en innovación o en el fortalecimiento del mercado interno. En cambio, se privilegia la exportación de recursos naturales sin valor agregado, replicando una lógica de enclave que desconecta a estos sectores del resto de la economía (Acosta, 2011, 2016).

A su vez, la presión por mantener niveles de ingreso ante la volatilidad de los precios internacionales conduce a una constante expansión de la frontera extractiva, intensificando los impactos ecológicos y sociales. En este contexto, las posibilidades de integración regional también se ven limitadas, ya que los países vecinos compiten por exportar las mismas materias primas en un mercado global saturado, como es el caso de los países cacaoteros en África Occidental.

En suma, Acosta denuncia que esta modalidad de acumulación basada en la extracción y exportación de naturaleza reproduce una estructura económica y social que impide el desarrollo sostenible, manteniendo a muchos países atrapados en una "trampa de la pobreza", a pesar de su riqueza natural. Esta contradicción expresa con claridad los límites del extractivismo como vía hacia el desarrollo.

6.2.1. Extractivismo de cuerpos

Desde una perspectiva crítica, Machado (2013) sostiene que el extractivismo configura un nuevo régimen colonial que regula las emociones y produce una *radical expropiación ecobiopolítica*, entendida como la violencia material y simbólica mediante la cual el capital dispone integralmente de los cuerpos: sus energías físicas y psíquicas, sus saberes, afectos y deseos. Esta forma de dominación no sólo despoja territorios y medios de vida, sino que aniquila derechos, descompone vínculos sociales y redefine las subjetividades bajo la

lógica del interés. En este proceso, el dolor de la expropiación "se hace carne primero y callo después" (Scribano, 2007:31, citado por Machado, 2013), mientras que la *epidermización* (Fanon, 1973, citado por Machado, 2013) inscribe la dominación en la piel misma de los sujetos, generando un extrañamiento existencial que torna imperceptible la violencia.

Los cuerpos fumigados, desnutridos y excluidos devienen superfluos y *desafectados*, incapaces de sentir la opresión que los atraviesa. Este orden neocolonial se expresa hoy a través de dos modalidades sacrificiales: las colonias-maquila, donde persiste una esclavitud renovada, y las colonias-commodities, donde la expropiación política se ejerce mediante la apropiación directa de los territorios. En ambas, la eficacia del extractivismo se evidencia en una *ecología política de las emociones*, que revela los regímenes de soportabilidad afectiva y sumisión corporal que sostienen la sujeción colonial (Machado, 2013).

En Cecilia Seré (2025) el *extractivismo de los cuerpos* emerge como una categoría crítica para dar cuenta de la expansión de la lógica del capital hacia dimensiones subjetivas y corporales. En esta formulación, Seré propone una analogía con el extractivismo de recursos naturales al proponer "pensar al conjunto de actividades económicas, sociales, culturales y subjetivas orientadas a la valorización individual como una forma de extractivismo corporal" (Seré, 2025:80). Se trata de una práctica sistemática de apropiación, no ya de materias primas exteriores, sino de las capacidades, emociones, afectos, deseos y habilidades del sujeto, entendidos como *recursos interiores* disponibles para ser explotados en los circuitos del mercado.

La categoría de extractivismo corporal permite así visibilizar una nueva modalidad de explotación, donde la producción de subjetividad queda subsumida a una racionalidad económica y constituye una herramienta conceptual clave para pensar las formas contemporáneas de explotación en el capitalismo neoliberal. No se trata únicamente de una intensificación del trabajo, sino de una colonización integral de la vida, donde el cuerpo se convierte en terreno de disputa, gestión y extracción de valor.

Es así como el extractivismo está presente hoy en día en la industria del cacao como una manifestación contemporánea del régimen primario-exportador que describe Gudynas (2015), caracterizado por la apropiación intensiva de recursos naturales —en este caso, tierra, biodiversidad y fuerza de trabajo— para responder a las demandas del mercado global, sin un procesamiento significativo en los países productores. En este modelo, la producción de cacao, especialmente en países como Costa de Marfil, Ghana, se organiza bajo la lógica del monocultivo a gran escala, con uso intensivo de agroquímicos, precarización

laboral, homogeneización genética y desplazamiento de cultivos tradicionales o prácticas agroecológicas, lo que corresponde a lo que Gudynas (2015) conceptualizan como extractivismo agrícola.

Además, las ganancias se concentran en grandes empresas transnacionales del chocolate, mientras que los productores locales enfrentan condiciones de dependencia, bajos ingresos y vulnerabilidad ante la volatilidad de los precios internacionales, reproduciendo relaciones coloniales de desposesión y subordinación ecológica. A esto se suma una dimensión más profunda de expropiación: lo que Machado (2013) y Seré (2025) denominan "extractivismo de cuerpos", donde no solo se extraen recursos naturales sino también las capacidades, emociones y energías de los trabajadores, específicamente en contextos de explotación infantil, trabajo forzado y degradación de las condiciones de vida. Pues como menciona Machado, "la expropiación de los territorios es necesariamente correlativa de la expropiación de los cuerpos: es expropiación de los 'recursos' que nos hacen 'cuerpos', y es expropiación de la capacidad de obrar de esos cuerpos" (2013:24). Así, la industria del cacao no escapa a la lógica extractivista global que, bajo la promesa de desarrollo, perpetúa estructuras de desigualdad y dominación históricamente arraigadas en el capitalismo y el colonialismo.

6.3. Una aproximación a la idea de "neocolonialismo"

6.3.1. Un acercamiento a una genealogía historia del cacao

El cacao, ingrediente esencial del chocolate, tiene una historia profundamente vinculada a prácticas de explotación laboral que comenzaron en Mesoamérica prehispánica. En esa región, culturas como los mayas, aztecas, olmecas e itzás valoraban enormemente al cacao, no solo como alimento, sino como símbolo religioso, político y monetario. Los granos de cacao se usaban como moneda, como ofrenda en rituales religiosos, e incluso como medio para adquirir o liberar esclavos. Aunque existía trabajo forzado, este no era equivalente a la esclavitud de plantación que vendría después con la colonización. Las personas esclavizadas en estas culturas eran, en su mayoría, prisioneros de guerra, deudores o criminales, y podían llegar a comprar su libertad, casarse o poseer propiedades, lo que marcaba una diferencia significativa con los sistemas coloniales europeos posteriores (Navarro, 2024).

Con la llegada de los colonizadores europeos a América en el siglo XV, el cultivo del cacao pasó a formar parte de un sistema de explotación más violento. Los españoles, al percibir el valor económico del cacao tanto en las colonias como en Europa, comenzaron a implementar el sistema de encomiendas para

obtener mano de obra barata. En regiones como Soconusco, actual Chiapas, famosa por la calidad de su cacao, los pueblos originarios fueron forzados a trabajar en condiciones extremas. Aunque las encomiendas no implicaban la "propiedad" formal sobre los trabajadores, en la práctica operaban como una forma de esclavitud. Al disminuir drásticamente la población indígena por enfermedades traídas desde Europa, se recurrió al uso masivo de esclavos africanos, que serían fundamentales para sostener la economía cacaotera, especialmente en regiones como Venezuela, Ecuador y Brasil (Navarro, 2024).

Durante el comercio transatlántico de esclavos, millones de africanos fueron forzados a trabajar en plantaciones americanas, incluidas las de cacao, aunque este cultivo no se había introducido aún en África. Este sistema esclavista consolidó la riqueza de imperios coloniales como el español y el portugués, y colocó al cacao en el centro de un modelo económico sustentado en la violencia y la deshumanización. Mientras que la esclavitud en América Latina fue eventualmente abolida, su legado persiste en las desigualdades actuales y en la manera en que se organiza la producción global, especialmente en las industrias agrícolas de exportación (Navarro, 2024).

6.3.2. El dispositivo neocolonial

En este sentido, el neocolonialismo puede definirse como una forma contemporánea de dominación que, a diferencia del colonialismo tradicional, no se ejerce principalmente mediante la ocupación militar o la administración directa de territorios, sino a través de estructuras económicas, culturales y políticas que perpetúan la subordinación de los países en desarrollo. Esta forma de control se manifiesta, por ejemplo, en la adopción de sistemas educativos y lingüísticos foráneos que reproducen modelos extranjeros y transmiten los valores de las potencias dominantes (Altbach, 1971, citado por Macías, 2015), generando una alienación intelectual y cultural. En el ámbito comunicativo, los medios masivos actúan como dispositivos de transculturización que, al difundir productos culturales hegemónicos, instalan una dependencia simbólica, tecnológica y comercial difícil de revertir (Martín Serrano, 1977 citado por Macías, 2015). Así, se produce una *influencia sin asimilación*, donde el mestizaje es evitado y el discurso dominante se impone sin integrarse con las culturas locales.

Desde la perspectiva económica y política, el neocolonialismo se perpetúa mediante alianzas entre élites locales y corporaciones transnacionales, facilitadas por instituciones financieras internacionales que imponen reformas y políticas favorables al capital global (Vargas Hernández, 2005 citado por Macías, 2015). Este tipo de dominación reorganiza los Estados periféricos para servir a los intereses foráneos, incluso en detrimento de sus propias poblaciones. La

estructura agraria concentrada en pocas manos, como se observa en algunas regiones latinoamericanas, refleja un modelo de producción intensivo orientado a la exportación, en el que los pequeños productores quedan marginados (Crist, 1987 citado por Macías, 2015). En África, la exclusión se traduce también en prácticas cotidianas de segregación cultural y simbólica, donde persiste una actitud de *apartheid en el corazón* (Watson, 2013, citado por Macías, 2015). El neocolonialismo, entonces, lejos de ser un vestigio del pasado, es una estrategia actualizada de control a distancia que disfraza la dependencia bajo el discurso del desarrollo y la cooperación

Desde la perspectiva de Leopoldo Zea, el neocolonialismo puede entenderse como una nueva forma de colonización que surge tras la independencia formal de los países latinoamericanos, pero que continúa reproduciendo las relaciones de subordinación y dependencia establecidas durante el colonialismo clásico. Aunque Zea no ofrece una definición explícita del término en sus obras, sí analiza sus efectos, mecanismos y protagonistas, especialmente en relación con la hegemonía de Estados Unidos en el siglo XX. Para Zea, esta potencia planteó la necesidad de un nuevo reparto del mundo, una nueva forma de colonización, un neocolonialismo al que se subordinaron no sólo las antiguas colonias de Europa Occidental, sino los aquellos imperios que habían participado en el primer reparto (Zea, 1971, citado por Macías, 2015). Así, Estados Unidos aparece como el actor central de este nuevo orden, imponiendo su modelo de desarrollo, su economía, su cultura y su visión del mundo sobre naciones que, aunque formalmente independientes, siguen sujetas a mecanismos de control externo (Macías, 2015)

El neocolonialismo, según Zea, implica no sólo una dominación política o económica, sino también cultural, ya que *los pueblos marginales* —como los de América Latina, Asia o África— adoptan como propios los fines y metas de la potencia dominante, perdiendo de vista su historia y su identidad. En este contexto, *la grandeza de unos pueblos la hacen la audacia de unos y la miseria de otros* (Zea, 1971, citado por Macías, 2015). Para Zea, el problema radica también en la complicidad interna de las élites nacionales que, al temer cambios estructurales, actúan como intermediarios del dominio extranjero: y así surgen testaferros y dictadores cuyo fin es mantener el orden que mejor convenga al desarrollo y expansión del nuevo imperialismo (Zea, 1971, citado por Macías, 2015). En suma, el neocolonialismo es un sistema global de subordinación que transforma a los países periféricos en instrumentos del progreso ajeno, perpetuando la desigualdad y la dependencia bajo formas modernas y aparentemente legítimas.

6.3.3. Deslocalización productiva y social dumping

En este punto es importante aclarar el término de *deslocalización* que es un proceso productivo que se despliega más allá de las fronteras estatales, impulsado por la globalización económica, los avances en el transporte y la revolución digital. Este fenómeno permite que distintas fases del ciclo productivo —como el diseño, la fabricación y la gestión— se realicen en territorios distintos, buscando siempre las condiciones más ventajosas para las empresas. Sin embargo, esta búsqueda de eficiencia suele traducirse en el deterioro de las condiciones laborales, al someter a los trabajadores a una competencia global que tiende a precarizar el empleo y debilitar los derechos laborales. (Aznar & Martínez, 2012)

De este modo llegamos al concepto de *dumping* que proviene del comercio internacional y describe la práctica de vender productos en el extranjero a un precio inferior al valor normal (WTO 1947; Vermulst 2005, citado por Bernaciak, 2012). Esta práctica, si bien no es ilegal, es considerada desleal cuando causa daño a la industria local del país importador, permitiendo la imposición de aranceles compensatorios (WTO 1994, citado por Bernaciak, 2012).

A partir de esta noción, surge el término *social dumping*, utilizado para describir situaciones en las que se obtienen ventajas competitivas mediante la reducción de estándares laborales y sociales. Sin embargo, el concepto carece de una definición jurídica internacional clara y su uso ha dado lugar a múltiples interpretaciones. Algunas definiciones enfatizan el rol de los Estados al mantener bajos niveles de protección social, mientras que otras destacan los efectos negativos sobre el bienestar y el trabajo en países con altos estándares laborales. También se han planteado definiciones que intentan identificar la intencionalidad empresarial o estatal, aunque estas resultan difíciles de comprobar empíricamente.

Frente a estas limitaciones, Bernaciak (2012) propone una definición más estructurada, inspirada en la analogía con el *dumping* comercial. Para el autor, el *social dumping* consiste en cualquier estrategia orientada a reducir costes laborales o sociales con el fin de mejorar la competitividad, ya sea mediante el debilitamiento, estancamiento o falta deliberada de desarrollo de estándares sociales, laborales y sindicales. Esta definición reconoce tanto las múltiples formas que puede adoptar esta práctica como la participación conjunta de empresas, gobiernos y estructuras institucionales en su reproducción.

Hoy, la esclavitud en la industria del cacao no ha desaparecido, sino que ha mutado. En África occidental —particularmente en países como Costa de Marfil

y Ghana, que hoy producen cerca del 70% del cacao mundial— se siguen denunciando prácticas de esclavitud contemporánea, especialmente en forma de trabajo infantil forzado, trata de personas y condiciones laborales inhumanas. Este fenómeno ocurre en el inicio de la cadena de suministro, principalmente en países del sur global históricamente marginados por lógicas coloniales. Aunque algunos países del norte global nieguen su implicación directa, su responsabilidad se manifiesta en el consumo y en las políticas de deslocalización productiva que permiten que empresas transnacionales obtengan ventajas económicas mediante *social dumping*, perpetuando una estructura heredada del colonialismo (Zbucka-Gargas, 2023).

6.4. Arte contemporáneo que dialoga con el consumo y la alimentación

El estudio de la alimentación desde el arte adquiere un valor crucial al explorar dimensiones existenciales y culturales que exceden lo visual, situando al arte no solo como observador, sino como participante activo de la vida cotidiana. La comida, al igual que el sueño o la sexualidad, se manifiesta como necesidad biológica que, a través de su preparación y consumo, se convierte en hecho cultural. Desde principios del siglo XX, numerosos artistas han incorporado lo culinario como lenguaje estético, destacando la cocina como una de las formas más antiguas de las artes plásticas. Peter Kubelka, por ejemplo, retoma a Claude Lévi-Strauss para señalar que el paso de lo crudo a lo cocido representa la transformación simbólica de lo natural en cultural (Hartung, 2011).

Más allá de su dimensión estética, la comida revela tensiones políticas, económicas y sociales, funcionando como espejo del estado cultural de una época. En este sentido, el arte alimentario ofrece una forma de etnografía artística, donde las prácticas alimenticias permiten rastrear memorias colectivas e identidades en transformación. Esta perspectiva implica activamente al espectador, cuyo cuerpo y memoria se integran en la experiencia, generando una vivencia sensorial, afectiva y crítica. Así, cada acto de comer puede convertirse en una acción artística que interpela la condición humana, vinculando lo íntimo con lo colectivo, lo vital con lo simbólico (Hartung, 2011).

En el contexto de la posmodernidad, el arte abandona los ideales modernos de orden, progreso y universalidad para abrazar la fragmentación, la ambigüedad y la contradicción. Los artistas posmodernos adoptan una actitud crítica hacia la cultura dominante, recurriendo con frecuencia a la ironía como herramienta para cuestionar los valores establecidos. Esta ironía no es solo un gesto estético, sino una estrategia que permite revelar las tensiones entre lo bello y lo grotesco, lo

antiguo y lo contemporáneo, desafiando las nociones tradicionales de composición, estilo y belleza. Según Charles Jencks (1987, citado por Efland et al., 2003), esta etapa se caracteriza por una "armonía inarmónica", un eclecticismo radical y una constante reinterpretación del pasado, en donde los códigos visuales se superponen y dialogan entre sí de forma ambigua y polivalente.

Además, el arte posmoderno se interesa profundamente por cuestiones políticas y económicas, dando lugar a una práctica artística que no solo representa, sino que interviene activamente en su contexto. El pluralismo cultural y político se vuelve central, al igual que la reflexión sobre el urbanismo, la tecnología, el reciclaje y las estructuras de poder. La pintura y el contenido simbólico recuperan su vitalidad, abriéndose a múltiples interpretaciones y significados. De este modo, el arte posmoderno funciona como un espacio de negociación entre la estética y la ética, donde las formas humanas, los referentes históricos y las problemáticas actuales conviven para ofrecer una visión crítica de la sociedad global surgida a finales del siglo XX (Efland et al., 2003).

6.4.1. Cooking Sections

Fundado en 2013 en Londres por Daniel Fernández Pascual y Alon Schwabe, es un colectivo artístico que explora las intersecciones entre arte, arquitectura, ecología y geopolítica a través de instalaciones site-specific, performances y videos. Utilizando la comida como herramienta analítica, su práctica investiga los legados espaciales y metabólicos del extractivismo y las transformaciones de los paisajes en el contexto del cambio climático, como en su proyecto de investigación a largo plazo CLIMAVORE (2015). Su obra ha sido exhibida en instituciones de renombre como Tate Britain, Serpentine Galleries, y la Bienal de Venecia, y han sido reconocidos con premios como el Future Generation Art Prize (2019) y la nominación al Turner Prize (2021). Además, han publicado los libros The Empire Remains Shop (2018), Salmon: A Red Herring (2020) y Offsetted (2022). Daniel Fernández Pascual recibió el Harvard GSD Wheelwright Prize en 2020, y el colectivo cuenta con colaboraciones de Rosa Whiteley en su equipo de estudio. Cooking Sections posiciona su práctica como una que redefine los límites del arte contemporáneo, proponiendo nuevas formas de metabolizar el colapso climático y los sistemas globales a través de enfoques críticos y performativos.

6.4.1.1. Empire Remains Christmas Pudding (2013), instalación-performativa desarrollada por Cooking Sections como parte de The Politics of Food en Delfina Foundation, reflexiona sobre las dinámicas poscoloniales y globalizadas del mercado alimentario a través del análisis del Christmas Pudding del Imperio Británico, un platillo tradicionalmente inglés compuesto por ingredientes de 17

orígenes coloniales diferentes, como pasas de Sudáfrica, canela de India y manzanas de Canadá. La obra, el primer proyecto de The Empire Remains Shop, utiliza esta "paradoja gastronómica" como un mapa para trazar las transformaciones históricas y actuales en las economías alimentarias. Desde la promoción de productos basada en sus lugares de origen hasta su actual disolución bajo etiquetas genéricas como “producido en la UE” o “empaquetado en el Reino Unido,” el proyecto evidencia cómo las estrategias de las grandes cadenas han sustituido geografías tradicionales por narrativas ficticias que ocultan los flujos globales de producción. Este cambio, exacerbado por factores como el Brexit, cuestiona la transparencia y redefine la lógica contemporánea del consumo alimentario bajo la premisa de “Made Nowhere”.

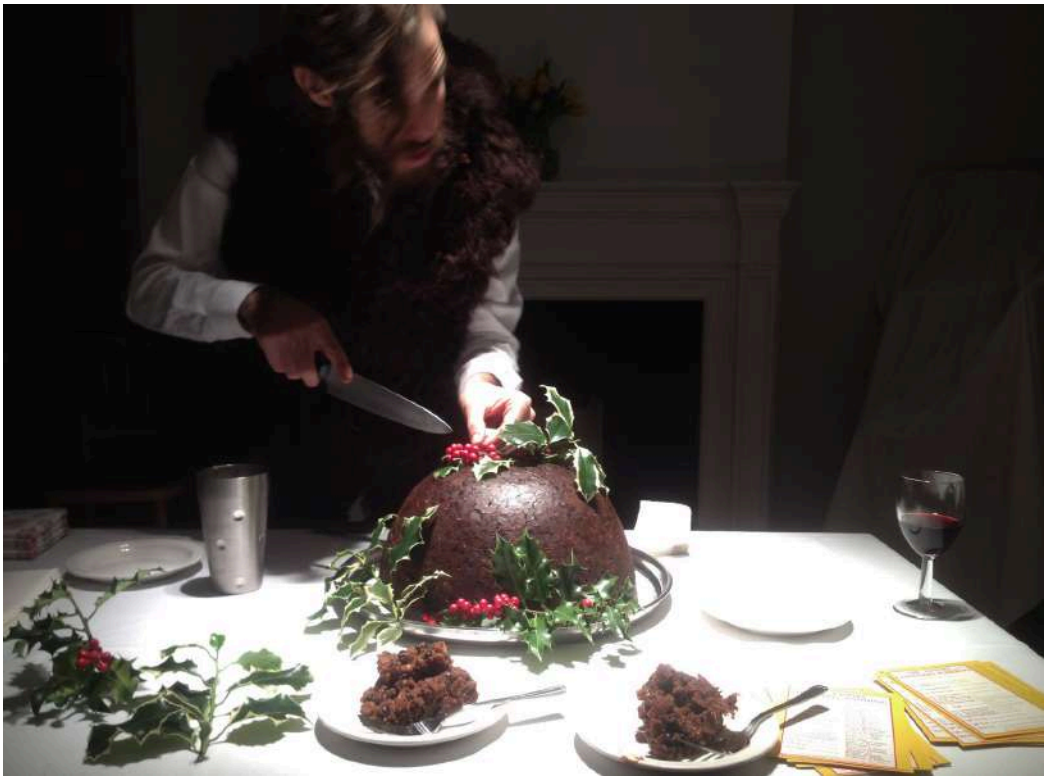


Figura 2. Empire Remains Christmas Pudding
Cooking Sections (2013). [Instalación performativa]. Recuperado de: https://www.cooking-sections.com/Empire-Remains-Christmas-Pudding

6.4.1.2. Salmon: A Red Herring (2020), instalación performativa de 23 minutos desarrollada por Cooking Sections, aborda la construcción cultural y biológica del salmón como un ícono de la naturaleza alterado por procesos industriales. El proyecto explora cómo el color característico del salmón es resultado de pigmentos sintéticos añadidos al alimento de los peces criados en granjas, generando tonalidades adaptadas a preferencias de mercado específicas, como el rosa claro en Europa y el rosa oscuro en Japón. La obra denuncia cómo estas modificaciones reflejan crisis ambientales más amplias, evidenciadas en los

cambios físicos de organismos y ecosistemas debido a sustancias sintéticas. Exhibida por primera vez en Tate Britain como parte de Art Now, la instalación llevó a la eliminación del salmón de granja en los menús de los cafés de Tate, introduciendo platos CLIMAVORE como alternativa. Además, fue presentada en Bonniers Konsthall, Estocolmo, y en formatos de conferencia performativa en diversos espacios. El proyecto, acompañado por un libro homónimo publicado por isolarii, contó con la colaboración de Mairi Maclennan (voz), Richy Carey (sonido), Jesse Connuck (edición de guion), y un equipo técnico que incluyó a Rosa Whiteley, Juan Echevarría y Kahori Furukawa, entre otros. Salmon: A Red Herring redefine las expectativas sobre lo "natural" y cuestiona nuestra relación con el entorno en transformación.

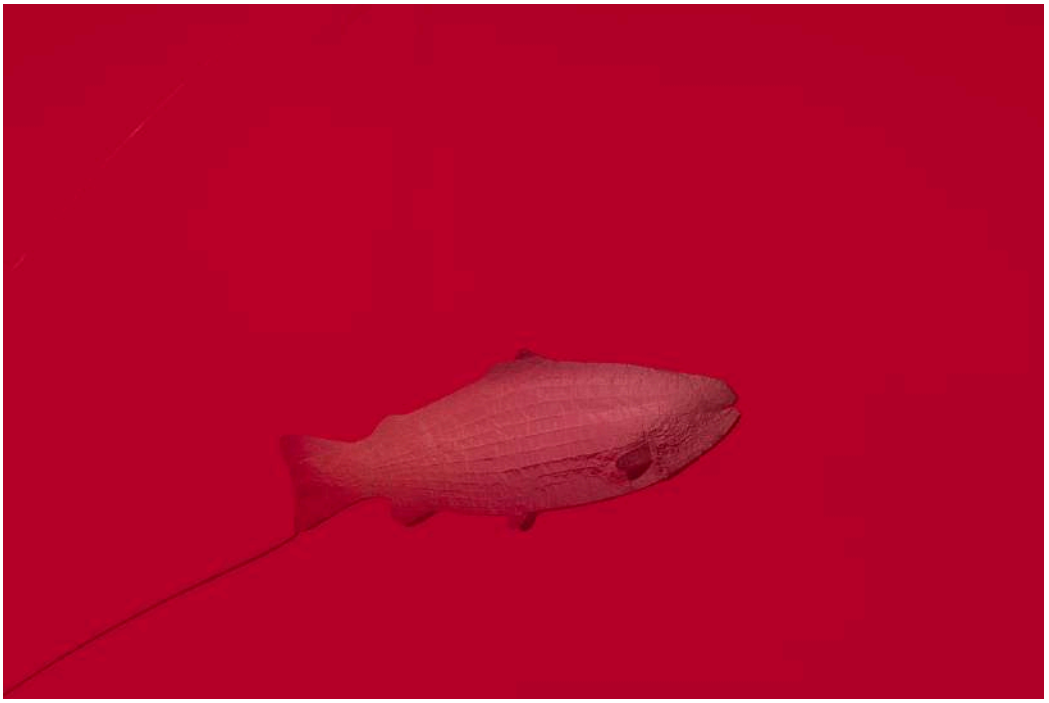


Figura 3. Salmon: A Red Herring
Cooking Sections (2020). [Instalación performativa]. Recuperado de: https://www.cooking-sections.com/Empire-Remains-Christmas-Pudding

6.4.1.3. Salmon: Traces of Escapees (2021), una instalación performativa de 16 minutos creada por Cooking Sections en 2021, representa el segundo capítulo de la trilogía "When [Salmon Salmon Salmon]". A través de una película inmersiva, la obra examina el impacto ambiental de las granjas de salmón en red abierta, que son esencialmente espacios de concentración donde los cuerpos de los salmones son atrapados y modificados. Estas instalaciones, inicialmente desarrolladas en Noruega y expandidas a aguas menos saturadas y restringidas en lugares como Escocia, Chile, Canadá y Australia, generan contaminación mediante la liberación de excrementos, medicamentos y parásitos. La obra reflexiona sobre la noción de que nada puede ser extraído sin dejar rastro y que

la domesticación implica una colonización profunda de los ecosistemas. Comisionada por SALT, la instalación ha sido exhibida en reconocidos eventos como la Exposición del Premio Turner 2021, la 13ª Bienal de Shanghái y el Premio Jindřich Chalupecký 2021. El equipo creativo incluye a Gemma Brockis (voz), Antonia Luxem (edición de película), Richy Carey (sonido), Nick Middleton (imágenes aéreas), Hannah Landecker (asesora de investigación), Emre Keskin (análisis genético), y Jesse Connuck (edición del guion), junto con el equipo de Cooking Sections integrado por Matthew Darmour-Paul, Remi Kuforiji y Rosa Whiteley. Esta instalación es parte del proyecto Becoming CLIMAVORE.

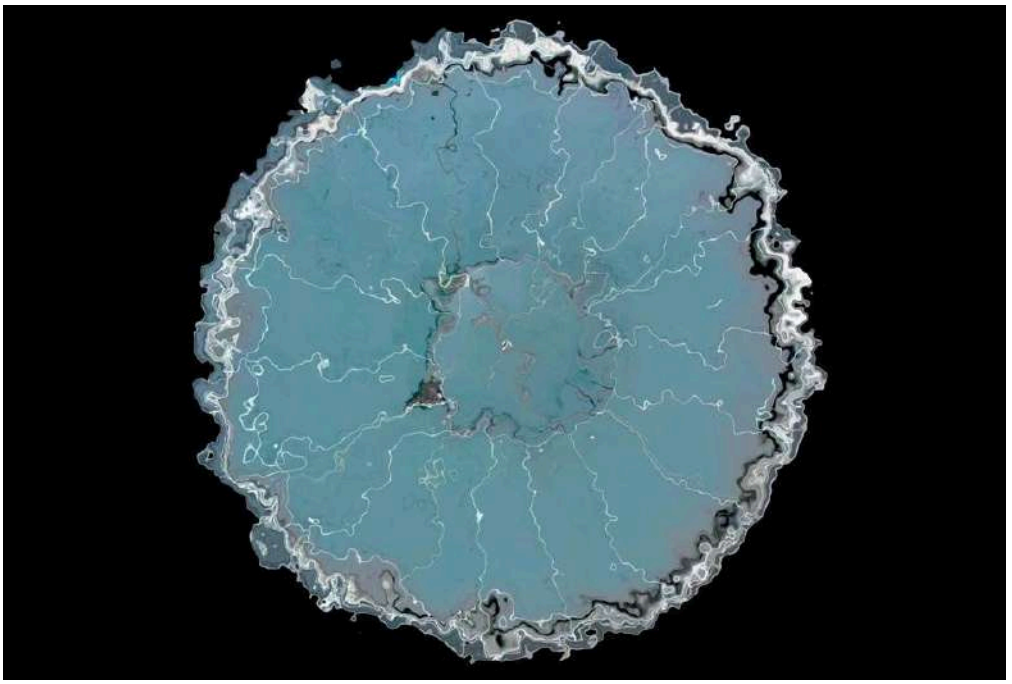


Figura 4. Salmon: Traces of Escapees
Cooking Sections (2021). [Instalación performativa]. Recuperado de: https://www.cooking-sections.com/Salmon-Traces-of-Escapees

6.4.1.4.Mussel Beach (2019), un proyecto de Cooking Sections creado para Current: LA Food, explora las intersecciones entre ecología, salud y urbanismo a través de intervenciones site-specific, performances y una experiencia de audio guiada en Venice Beach, Los Ángeles. Tomando como protagonistas a los mejillones, organismos filtradores que limpian el agua al respirar y procesar contaminantes, la obra utiliza su metabolismo como metáfora para abordar la salud del cuerpo humano, el cuerpo de los mejillones y el cuerpo urbano de Los Ángeles. Como parte del proyecto de investigación a largo plazo CLIMAVORE, Mussel Beach invita a reflexionar sobre las formas en que los cambios climáticos reconfiguran nuestras prácticas alimentarias, destacando cómo la relación entre especies humanas y no humanas puede informar estrategias sostenibles para mejorar la calidad de vida en contextos urbanos. La pieza

combina narrativa ecológica y performativa para fomentar una conciencia ambiental y corporal, animando a "crecer tus mejillones" y "ser egoísta" (be shellfish).

6.4.1.5. Oyster Readings (2021–22), una instalación-performance creada por Cooking Sections entre 2021 y 2022, explora la profunda conexión entre los mejillones y las comunidades costeras de Luisiana, donde han nutrido a sus habitantes durante milenios. A través de una serie de lecturas cortas filmadas, que emergen de entrevistas con científicos, abridores de ostras, residentes y pescadores, el proyecto se convierte en una narrativa oral que revela cómo las ostras, como un moderno palimpsesto, almacenan historias de eventos significativos como tormentas, inundaciones, derrames de petróleo y las repercusiones de pandemias globales. Estas narrativas culminan en actuaciones de lectura pública que invitan a los participantes a vislumbrar el futuro costero a través de la superficie anillada de las conchas de ostra. La instalación, que incluye una mesa y taburetes fabricados con un material innovador que reemplaza el hormigón con conchas de ostra recicladas, fue comisionada para PROSPECT 5 en Nueva Orleans y fue adaptada para el Firth of Forth en 2022. Este proyecto incluye a artistas y lectores de ostras destacados como Paris Cyan, Isabelle Guzman, Miriam Donaghey, Hector Dyer y Kirsty Law, y busca fomentar una reflexión sobre el futuro ambiental y social de las costas.



Figura 5. Oyster Readings
Cooking Sections (2020-2021). [Instalación performativa]. Recuperado de: https://www.cooking-sections.com/Oyster-Readings

6.4.2. Centro de Gastronomía Genómica

El Centro de Gastronomía Genómica, liderado por artistas, se erige como un laboratorio de ideas que explora las biotecnologías y la biodiversidad en los sistemas alimentarios humanos. Su misión abarca la cartografía de controversias alimentarias, la prototipación de futuros culinarios alternativos y la concepción de un sistema alimentario más justo, biodiverso y estéticamente atractivo. Desde su creación en 2010, el Centro ha presentado su investigación a través de conferencias públicas, publicaciones académicas, cenas y exposiciones, colaborando con científicos, chefs, hackers y agricultores en Europa, Asia y América del Norte.

6.4.2.1. Brexit Banquet (2019), es un proyecto que explora los efectos del Brexit en los sistemas alimentarios mediante recetas especulativas y escenarios de transición. Reflexiona sobre las tensiones entre localización, globalización y soberanía alimentaria, destacando cómo los flujos de ingredientes y las identidades culinarias son alterados. Presentado inicialmente en MU Hybrid Art House, utiliza cinco platos conceptuales para examinar los futuros desafíos en biodiversidad agrícola y cultura alimentaria, reconfigurando nuestra percepción del cambio en los ecosistemas alimentarios globales.



Figura 6. Brexit banquet
Centro de Gastronomía Genómica. (2019.). [Platos conceptuales]. Recuperada de: https://genomicgastronomy.com/work/2021-2/brexit-banquet/

6.4.2.2. Counterfactual Cuisine (2017), - en colaboración con el Institute for the Future's Food Futures Lab-, exploró futuros especulativos del sistema alimentario a través de una experiencia culinaria interdisciplinaria. El proyecto presentó recetas, instalaciones y conceptos como "AutoGastronomy," "Terroir that Travels," y "Smog Tasting," abordando temas de sostenibilidad, biodiversidad y la relación entre gastronomía y tecnología. Esta obra reflexiona sobre la creatividad culinaria frente a cambios ambientales, redefiniendo la intersección entre arte, ciencia y gastronomía.

6.4.2.3. Smog Tasting (2011), utiliza claras de huevo batidas para capturar partículas de aire contaminado, transformándolas en merengues que revelan la calidad del aire de diferentes ubicaciones. Este proyecto artístico combina gastronomía molecular, análisis ambiental y crítica social al traducir datos invisibles sobre la polución en experiencias sensoriales tangibles. Concebido como taller y performance, promueve la reflexión colectiva sobre la contaminación y su impacto cotidiano. Exhibido en espacios como MK Gallery, ha recibido cobertura en medios como FastCoDesign y Carbon Arts.



Figura 7. Smog tasting
Centro de Gastronomía Genómica. (2011). [Performance] Recuperado de: https://genomicgastronomy.com/work/2011-2/smog-tasting

6.4.2.4. The End is Nigh (2012), es un proyecto que explora las intersecciones entre alimentación, cambio climático y prácticas culturales a través de talleres, un picnic participativo y prototipos artísticos. Inspirado por temas apocalípticos, como el colapso ecológico y la seguridad alimentaria, el evento combina

brainstorming, rituales culinarios innovadores y la conceptualización de futuros gastronómicos. El proyecto promueve la reflexión crítica sobre las implicaciones ambientales y culturales de nuestra dieta en la era del Antropoceno.

6.4.2.5. The Soylent Banquet (2016), es una demostración culinaria participativa que examina los ingredientes de los Meal Replacement Beverages (MRBs), reinterpretándolos mediante técnicas de gastronomía molecular. Este evento transforma el enfoque funcional de los MRBs en una experiencia social y sensorial que cuestiona las implicaciones económicas, ecológicas y culturales de los alimentos modernos. A través de procesos laboriosos y fantásticos, el proyecto subraya la relación entre la eficiencia alimentaria, el placer gastronómico y el acto de compartir.



Figura 8. The Soylent Banquet
Centro de Gastronomía Genómica. (2016). [Performance] Recuperado de: https://genomicgastronomy.com/work/2016-2/soylent-banquet/

6.4.3. Future Farmers

Futurefarmers, fundado en 1995 por Amy Franceschini, es un colectivo interdisciplinario que explora las relaciones entre arte, ciencia y sociedad a través de proyectos participativos y contextuales. Conformado por artistas,

diseñadores, arquitectos y agricultores, este grupo desarma sistemas como políticas alimentarias o transporte público, generando nuevas narrativas que cuestionan certezas dominantes. Han expuesto en espacios como el Guggenheim y la Bienal de Sharjah, publicando obras clave como For Want of a Nail (2018). Sus iniciativas invitan a imaginar y promover cambios en las dinámicas sociopolíticas y medioambientales.

6.4.3.1. F.R.U.I.T. (2014) aborda la sostenibilidad alimentaria mediante una instalación multimedia que traza el viaje de una naranja desde su producción hasta su consumo. Este proyecto combina gráficos, infografías, un carrito escultórico con naranjas envueltas en su logotipo, y un portal interactivo para educar sobre sistemas alimentarios alternativos y movimientos locales. Exhibida internacionalmente en espacios como el Smart Museum (Chicago) y la Edith Russ Site (Alemania), su obra ejemplifica el arte como catalizador de conciencia social y cambio sostenible.



Figura 9. Fruit. Future Farmers. (2005). [Instalación]. Recuperado de: https://futurefarmers.com/survey/fruit.php

6.4.3.2. Soil Kitchen (2011) es un proyecto artístico temporal liderado por Amy Franceschini junto a Lode Vranken, Dan Allende e Ian Cox, que combina arquitectura sostenible y prácticas participativas. Instalado en un edificio abandonado en Filadelfia y coronado con un molino de viento funcional, el proyecto rinde homenaje a Don Quijote y promueve la autosuficiencia y la

sostenibilidad energética. A través del intercambio de sopa por muestras de suelo, ofrece análisis de contaminantes, talleres y un mapa de suelos, fomentando la conciencia ambiental y la acción comunitaria mediante un enfoque colaborativo y educativo.

6.4.3.3. Seed Journey (2016) es un proyecto artístico liderado por un equipo rotativo de artistas, antropólogos, biólogos, panaderos, activistas y agricultores que conecta semillas, historias y comunidades a través de un viaje marítimo. Empezando en Oslo, Noruega, este viaje explora redes culturales y biológicas mediante la recolección de granos antiguos, como los rescatados del Banco de Semillas Vavilov. Cada semilla, preservada en un reloj de arena a bordo, traza rutas históricas de domesticación y comercio, vinculando humanidad, naturaleza y territorios. Este proyecto integra arte, ecología y tradición en una narrativa transnacional y multidisciplinaria.

7. Placer Culpable

A partir de este trabajo de investigación, se propone la siguiente instalación multimedia, que intenta ser una campaña publicitaria ficticia que pretende desmantelar la lógica de la publicidad asociada al placer y al hiperconsumo, con el fin de visibilizar la problemática de la explotación, el tráfico y la esclavitud infantil moderna a la que se ven sometidos cientos de niños en África occidental, en la producción de cacao para fabricar chocolate, dentro de profundas redes de comercio y dinámicas sociales, económicas, políticas y culturales que responden al dispositivo neocolonial y extractivista de la hipermodernidad.

A través del arte se propone hacer una crítica político-social con la esperanza de visibilizar esta problemática y con miras a entablar una conversación con el consumidor promedio de chocolate, quien posee, sin saberlo, un poder significativo en sus decisiones de compra para producir un cambio en la sociedad actual.

Link del recurso audiovisual:
https://www.youtube.com/watch?v=pQh1pmFOENw&ab_channel=NataliaPiracoca

7.1. Lugar de enunciación/Statement

Mi investigación artística se sitúa desde un cruce entre la gastronomía, la cultura alimentaria y las artes contemporáneas, como espacio fértil para la producción de pensamiento crítico, sensible y situado. Como gastrónoma formada en Colombia y en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Italia), con un máster en Cultura de la Alimentación, Comunicación y Marketing, mi aproximación al alimento trasciende lo meramente culinario. En este sentido, mi investigación se enmarca en una perspectiva multidisciplinar que articula nociones de sostenibilidad, justicia social, memoria y política de los alimentos. No concibo la práctica gastronómica como neutral, sino como un campo profundamente implicado en las estructuras del poder, del consumo y del territorio.

Durante mi formación en Italia, recuerdo una frase que marcó profundamente mi forma de pensar: *"Non si cambia il mondo con la tristezza"*, pronunciada por Carlo Petrini, fundador del concepto gastronómico y movimiento cultural denominado *Slow Food* —una organización internacional que promueve un sistema alimentario centrado en la soberanía alimentaria, la sostenibilidad ecológica y la justicia social. Su enfoque se articula en torno al derecho universal a una alimentación *buena* (sensorial y culturalmente valiosa), *limpia* (ambientalmente sostenible) y *justa* (socialmente equitativa), fomentando redes

locales comprometidas con la biodiversidad y los saberes tradicionales en contextos diversos. Fundado en Italia en 1986, hoy está presente en más de 160 países—.

Esta afirmación se convirtió en un motor ético y afectivo, no como negación del dolor o la injusticia, sino como llamado a la acción transformadora desde la esperanza. A través de mis estudios conocí emprendedores, agricultores, activistas y profesionales que, desde distintos lugares del hacer alimentario, apostaban por prácticas regenerativas, circulares, y de recuperación de la ruralidad y el campo. Es en este cruce entre el alimento, la política y el arte donde ubico mi práctica y mi posición.

Mi lugar de enunciación se inscribe también en una experiencia biográfica y geopolítica concreta. Nací en Colombia, en una región agrícola del altiplano cundiboyacense, de donde provienen buena parte de los alimentos que abastecen al país. Heredé de mis abuelos agricultores una sensibilidad profunda por la tierra y sus ciclos, mientras que mis padres, migrantes hacia la ciudad en busca de mejores condiciones de vida, me transmitieron las tensiones entre el campo y la ciudad, entre tradición y modernidad, entre origen y desplazamiento. Desde niña, a los once años, comencé a elaborar chocolates para vender en la escuela. Así, mi relación con el chocolate —como materialidad, como juego y como sustancia— antecede incluso mi formación como cocinera y pastelera, y se inscribe en una memoria corporal, afectiva y cultural que forma parte constitutiva de mi identidad.

El chocolate, además, no es para mí solo un producto gastronómico; es un símbolo cotidiano de la cultura alimentaria colombiana. En mi región, el cacao se consume en forma de bebida caliente acompañada de queso, arepa o pan, en un ritual que recuerda más al acto comunitario y ancestral de mesoamerica que a la lógica individualizada del consumo moderno. Esta práctica, repetida a diario, se ha visto interpelada y desplazada a partir de mi experiencia migratoria hacia países del norte global —Estados Unidos, Italia, España— donde el chocolate aparece despojado de contexto, estetizado o convertido en objeto de lujo. En este tránsito, mi consumo se volvió consciente y mi mirada crítica. Es aquí donde el arte aparece como posibilidad: como espacio de tensión, de diálogo, de elaboración.

La instalación multimedia que propongo nace precisamente de esa fricción entre el chocolate como herencia cultural afectiva y el chocolate como mercancía global atravesada por circuitos político-económicos de explotación, esclavitud infantil y extractivismo. A través de un viaje académico a Sudáfrica tuve la oportunidad de acercarme a comunidades rurales africanas productoras de bienes agroindustriales, y en sus narrativas reconocí resonancias con discursos y

preocupaciones del sur global latinoamericano. Fue un punto de inflexión que activó conexiones emocionales, éticas y políticas que hoy articulan mi investigación: una preocupación por las continuidades coloniales en los sistemas alimentarios, por las formas invisibilizadas del trabajo forzado y por la distancia entre quienes producen y quienes consumen.

Mi proyecto se enuncia, entonces, desde una voz que es al mismo tiempo profesional, migrante, mestiza, crítica y afectiva. Utilizo las herramientas del arte —la performance, la instalación, el video, el gesto culinario— para *procesar*, en el sentido más profundo del término, aquellas inquietudes que me atraviesan y que no encuentro cómo expresar desde los lenguajes tradicionales de la gastronomía. La creación artística se convierte así en una forma de conocimiento, pero también de resistencia, de memoria y de enunciación.



Figura 10. Chocolate santafereño. [Desayuno Colombiano] Recuperado de: https://goo.su/bAb1IZ

7.2. Videoperformance - Comercial

El videoperformance parte de la instalación multimedia, imita los códigos de un comercial de televisión. Esta elección no es arbitraria; se trata de una estrategia estética y política que busca tensionar los discursos del consumo globalizado a través de su propio lenguaje, reproduciendo visualmente las fórmulas seductoras que las grandes marcas de chocolate—como Lindt, Milka o Nestlé—han perfeccionado para invocar el placer como fin último del acto de consumir. Un escaneo crítico de este tipo de comerciales permite advertir cómo se construye

un imaginario dirigido primordialmente al norte global o a las clases privilegiadas del sur: cuerpos blancos, estilizados, femeninos, que cierran los ojos con éxtasis ante la degustación de un chocolate derretido que se presenta como sinónimo de sofisticación, autocuidado y recompensa.

Es en ese registro que se sitúa este trabajo, utilizando la misma promesa de placer para revelar las estructuras invisibilizadas que lo sostienen. El video construye una escena que, a simple vista, parece pertenecer al universo publicitario tradicional: una consumidora se enfrenta a una fuente de chocolate atendida por una mesera. Sin embargo, el desarrollo de la acción subvierte la lógica habitual del comercial. Si bien la fuente no es el centro del "servicio" en sentido estricto, su presencia es ubicua, tentadora, irresistible. La mujer observa la cascada de chocolate con deseo, como si la sola existencia del objeto en su campo visual fuera suficiente para justificar su consumo. Esta mirada cargada de anhelo desencadena una secuencia de gestos crecientes de apropiación: primero una cuchara, luego los dedos, y finalmente, el rostro entero bañado en chocolate, en una especie de éxtasis performativo que bordea el absurdo. El placer se convierte en desmesura, el deseo en exceso, y el consumo en derroche.

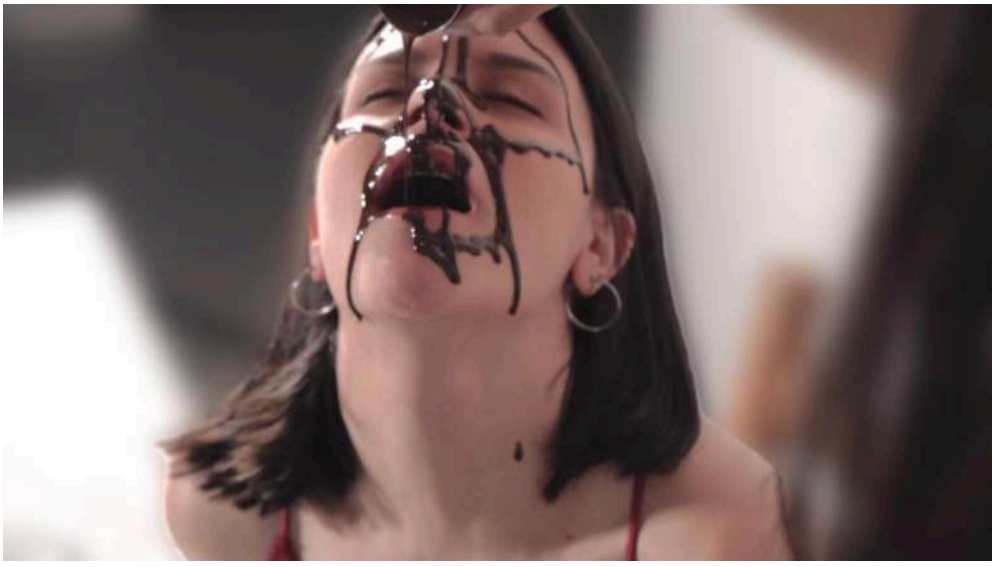


Figura 11. Video Performance Placer Culpable Piracoca, I. (2025). [Fotografía de vídeo/comercial]. Fuente: Elaboración Propia.
https://www.youtube.com/watch?v=pQh1pmFOENw&ab_channel=NataliaPiracoca

Esta progresión dramática remite a una lógica hedonista característica del sujeto hiperconsumista contemporáneo, especialmente en contextos donde las condiciones materiales lo permiten. En ese sentido, el guión del videoperformance enfatiza la exageración como recurso narrativo y crítico, proyectando una crítica a los modos de deseo construidos por el capitalismo tardío. Se construye así una figura paradójica: un individuo que, en su búsqueda incesante de satisfacción, queda atrapado en una cadena perpetua de anhelos

insatisfechos. El sujeto moderno se define por su capacidad de consumir, desechar y volver a consumir, instaurando una identidad líquida, móvil, volátil, coherente con la temporalidad de la modernidad líquida descrita por Bauman. Cada presente intenso carece de duración, de anclaje, y en ese frenesí de goces pasajeros, el placer se vuelve más un mandato que una elección.

El momento culminante del video se produce cuando este giro hedonista se ve abruptamente interrumpido por la entrega de una factura. La imagen cambia de tono. La consumidora, embadurnada de chocolate, recibe un documento que hace explícito el "costo real" de su placer: el trabajo infantil, la precariedad laboral de quienes cosechan el cacao, los efectos sociales de la agroindustria del chocolate. Esta intervención introduce una disonancia cognitiva que rompe con el discurso habitual del comercial: se visibiliza aquello que normalmente permanece oculto. La estética del goce se interrumpe con la irrupción de lo político. Es aquí donde la pieza deja de ser sólo una parodia y se afirma como crítica.



Figura 12. Video Performance Placer Culpable Piracoca, I. (2025). [Fotograma de vídeo/comercial]. Fuente: Elaboración Propia.
https://www.youtube.com/watch?v=pQh1pmFOENw&ab_channel=NataliaPiracoca

Cabe destacar que la performer principal, quien interpreta a la consumidora, no es una actriz profesional. Se trata de una cantautora que se unió al proyecto en un gesto de colaboración artística, aportando desde la espontaneidad y la improvisación. Lejos de coreografiar cada movimiento, la dirección optó por abrir un espacio para la contingencia: si bien se discutieron los objetivos generales del guión, los gestos fundamentales—la manera de mirar la fuente, el uso de la cuchara, el contacto con los dedos, la decisión del momento de verter el chocolate sobre su rostro—emergieron de manera orgánica durante la grabación. Esta apertura al azar se inscribe dentro de una lógica performativa

que asume el cuerpo como campo de exploración y como vehículo de significados no siempre previsibles.

En ese sentido, la artista que interpreta a la mesera, decidió mantener una presencia contenida pero crucial, encarnando la figura que sostiene el dispositivo del consumo, que lo permite, lo vigila, pero que también se distancia irónicamente de él. Esta dualidad—estar dentro y fuera del comercial—subraya la tensión crítica de la obra, donde el artificio se hace evidente, y la artista está a medio camino entre su quehacer profesional dentro de la industria alimentaria y la crítica que hace de la misma.

El chocolate utilizado para el performance fue una mezcla cuidadosamente elegida: chocolate negro 70% de la marca Carrefour (del cual no se puede rastrear el origen del cacao), diluido con manteca de cacao. La elección respondió tanto a criterios técnicos como simbólicos. Por un lado, se realizaron pruebas para lograr una textura fluida, que permitiera un goteo continuo, estéticamente legible y sensorialmente tolerable. Por otro lado, se quiso mantener un vínculo con el sistema de producción industrial del chocolate, implicando así al propio material como parte del discurso crítico de la obra. No se trataba sólo de usar chocolate como un fluido visual, sino de interrogar su presencia, su procedencia, su poder de evocación y de complicidad con un sistema desigual.

Para garantizar la seguridad y comodidad de la performer, se realizaron ensayos previos que permitieron establecer un rango de temperatura adecuado para el contacto directo del chocolate con la piel. Este momento, en el que el chocolate cae sobre el rostro de la performer, condensa la carga estética, sensorial y ética del proyecto. Es una imagen ambigua: por un lado, evoca sensualidad, erotismo, goce. Por otro, denuncia la saturación, la náusea del exceso. La frontera entre placer y asfixia se vuelve borrosa, en un gesto que convoca simultáneamente lo dulce y lo amargo.

El registro se realizó con una estrategia técnica que buscó imitar la estética de los comerciales profesionales: tres cámaras grabando en simultáneo, un equipo técnico compuesto por dos videocamarógrafas y cuatro personas encargadas del montaje y edición. Esta puesta en escena, permitió articular el artificio de la estética publicitaria con una narrativa visual cargada de ironía, reforzando así el tono satírico y crítico de la obra. El producto final se construye como un falso comercial, una parodia que subvierte los códigos del género desde dentro.



Figura 13. Action Photo, After Hans Namuth.
Vik Muniz (1997). [Fotografía] Recuperado de: https://www.moma.org/collection/works/130772

En cuanto a los referentes artísticos, esta obra se inscribe en un diálogo explícito con la producción de Vik Muniz y Janine Antoni, cuyas exploraciones con materiales efímeros y procesos performativos permiten entender el chocolate no sólo como materia prima sino como símbolo cultural y político. En la serie *Pictures of Chocolate* (1997), Muniz emplea jarabe de chocolate para recrear imágenes icónicas como "Action Photo, after Hans Namuth", evocando el *action painting* de Pollock a través de goteos que interrogan la representación y la fugacidad. Muniz fotografía sus obras antes de que el material se degrade, resaltando así la temporalidad y la fragilidad del arte, una lógica que comparte este videoperformance, donde el chocolate derramado, una vez registrado, se pierde, se funde, se transforma.

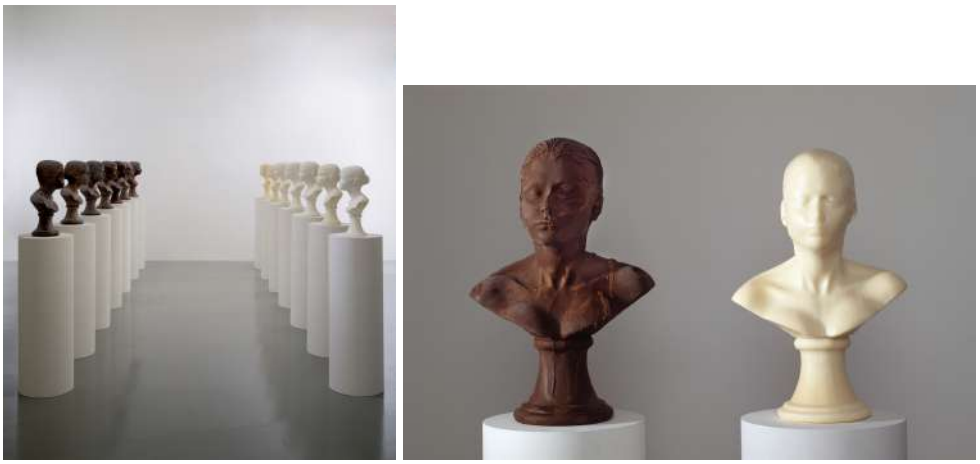


Figura 14. Lick and Lather Janine Anthony. (1992). [Instalación].
Recuperados de: https://www.janineantoni.net/gnaw?utma/r14

Del mismo modo, la obra también dialoga con *Lick and Lather* (1993) de Janine Antoni, donde la artista lamió bustos hechos de chocolate con su propia imagen. Este gesto íntimo y subversivo cuestiona la permanencia de la escultura, la sacralidad del cuerpo y la relación entre el yo y su representación. En el videoperformance aquí presentado, el contacto entre la piel y el chocolate también se carga de erotismo, de vulnerabilidad, de ritualidad. La performer, al untarse el rostro, se transforma en una imagen barroca del exceso y del deseo llevado hasta sus últimas consecuencias.

Ambos referentes permiten comprender esta obra no sólo como una crítica discursiva al consumo, sino también como una exploración sensorial, performativa y material de las tensiones entre placer, ética y representación. El chocolate—aparentemente inocente, deseado, dulce—se convierte así en un medio para hablar de explotación, de neocolonialismo, de desigualdad global. Se vuelve cuerpo, se vuelve denuncia, se vuelve arte.

7.3. Fuente de Chocolate

La fuente de chocolate instalada en esta obra no es solo un objeto funcional ni un elemento decorativo: es un gesto. Un gesto profundamente simbólico que dialoga con la tradición del *ready-made* duchampiano, pero que, al mismo tiempo, la excede. En este caso, el objeto no sólo ha sido descontextualizado de su uso ordinario —celebraciones, hoteles, bufés de lujo— sino que se ha reconfigurado como un dispositivo de interpelación ética, estética y crítica. Su presencia activa en la sala de exhibición es un acto provocador: la fuente fluye incesante, burbujea, se puede derramar, a la vez que insiste en el movimiento cíclico, en la repetición, en la ilusión de lo inagotable. Es una metáfora viva del eterno retorno, una alegoría del hiperconsumo contemporáneo, donde los deseos no cesan, donde la demanda supera toda necesidad real, y donde los recursos —como la propia fuente— parecen infinitos, aunque no lo sean.

Siguiendo la lógica duchampiana, al posicionar este artefacto industrial dentro de una instalación artística, se le despoja de su finalidad utilitaria para convertirse en signo: signo de exceso, signo de tentación, signo de contradicción. Pero la propuesta va más allá del gesto provocador de Duchamp, porque este objeto no está *solamente* dispuesto para ser contemplado o resignificado por su nueva localización. Está allí, latiendo, seduciendo, ofreciendo una posibilidad real de interacción. Frente a ella, se colocan también cucharas y servilletas, objetos que refuerzan la posibilidad del acto, la inminencia del consumo, incluso cuando el mensaje de la obra es precisamente una advertencia sobre las consecuencias de ese impulso.



Figura 15. Fuente de Chocolate Placer Culpable Piracoca, I. (2025). [Fuente de Chocolate]. Fuente: Elaboración Propia.
https://www.youtube.com/watch?v=pQh1pmFOENw&ab_channel=NataliaPiracoca

El espectador, al igual que la performer del videoperformance, se enfrenta al dilema moral del deseo: ¿actuar o no actuar? ¿Sucumbir o resistir? La instalación confía en la potencia de la metáfora pero no se impone; ofrece una tentación, una vía, un espejo. Quiere que el espectador se vea reflejado en la escena del comercial: que vea sus propios gestos en la cucharada, en el dedo que se acerca, en la boca que se abre. Pero también espera —con esperanza crítica— que ese reflejo se convierta en conciencia. La instalación se mueve así entre el arte y la pedagogía, entre la experiencia estética y la provocación política.

La decisión de incluir la fuente de chocolate es también una apuesta por lo controvertido. ¿Qué museo, qué galería se atrevería a exhibir una obra así? ¿Qué condiciones de conservación se pueden garantizar para un material orgánico, caliente, volátil? La propia naturaleza del chocolate, cambiante, olorosa, sensual, desafía la lógica tradicional de la conservación y la museografía. Esta fuente, en su carácter performativo, necesita del cuerpo para activarse, del flujo para mantenerse viva. Se pregunta, como se pregunta la obra entera: ¿se puede conservar el deseo? ¿Se puede fijar la experiencia? ¿Y si no es posible hacerlo, entonces qué se conserva realmente de una obra así?

Idealmente, la instalación contaría con la figura de la mesera: ese personaje que en el videoperformance ofrece, sonríe, invita, insiste. Un personaje que encarna la estrategia de marketing, que actúa como una extensión del sistema que perpetúa la fantasía de la abundancia y del placer sin culpa. Ella no obliga, solo presenta. Su presencia representa las campañas de degustación de productos en

supermercados, el rostro amable del sistema que esconde el trabajo infantil y la explotación laboral. A falta de ella, la fuente girando sola, aún así puede activar una acción. Porque la activación no requiere siempre de la mesera o de la persona que sugiere, sino el propio espectador.

Por razones prácticas, la fuente puede no estar presente en todas las exhibiciones. En este caso, la obra invita a pensar en el deseo, y más allá de apelar a su lógica inmediata —la pulsión de consumir, de tocar, de probar—, se desplaza hacia lo aspiracional: aquello que anhelamos pero no necesariamente alcanzamos. La ausencia de la fuente se convierte entonces en un espacio de proyección, donde el espectador completa la obra con su imaginación, confrontando no sólo lo que desea, sino lo que cree necesitar. Así, la instalación persiste incluso en su ausencia material, al activar una dimensión simbólica donde lo no visible también tiene peso.



Figura 16. Schokoladenmeer. Dieter Roth (1970). [Escultura]
Recuperado de https://www.macba.cat/en/obra/r1477-schokoladenmeer/

En esta tensión entre consumo y contención, se inscribe también el legado de Dieter Roth y su *Schokoladenmeer* (Mar de Chocolate), donde columnas de chocolate Lindt se funden con fragmentos de un manuscrito mecanografiado, creando una estructura que se degrada con el tiempo. Roth, heredero del impulso dadaísta, también trabaja con la idea de arte como vida, arte como deterioro, arte como proceso. Al triturar su propia novela y fundirla con chocolate, subraya que no hay obra sin cuerpo, sin descomposición, sin finitud. Roth, al igual que esta instalación, apuesta por el arte como experiencia efímera, como algo que ocurre y se transforma, que se pudre, que desaparece, y en ese desaparecer cobra fuerza.

En su caso, la putrefacción es parte del mensaje: la degradación del chocolate es un recordatorio de la temporalidad de todo, incluso del deseo.

Así, tanto la fuente como el chocolate mismo se constituyen como metáforas materiales del ciclo de producción y consumo, pero también de la vida y su inevitable agotamiento. La fuente —reproduciendo su movimiento circular, sin fin— representa la idea errónea de la abundancia perpetua, del suministro ininterrumpido que sostiene al capitalismo contemporáneo. Nos recuerda que en la vida real no existe el eterno retorno, sino el agotamiento irreversible de los cuerpos, los suelos, los recursos. Lo que fluye sin pausa en esta fuente no es solo chocolate, sino el sudor de quienes lo cultivan, la infancia robada de los trabajadores invisibles, el colapso ambiental que nos alcanza.

Al final, la fuente no es solo un objeto. Es una pregunta, un llamado, una trampa. Nos recuerda que el arte no solo se ve: se toca, se huele, se desea, se evita, se teme.





Figura 17. Chocolate Marca Callebaut Fuente: Elaboración Propia.
Figura 18. Chocolate Marca Carrefour Fuente: Elaboración Propia.

7.4.. Esculturas de Niños en Chocolate

Las esculturas de niños elaboradas en chocolate buscan transmitir un mensaje potente y perturbador: *niños de chocolate, fabricados con el cacao que ellos mismos cultivaron*. Esta frase, deliberadamente provocadora, apunta a denunciar de forma cruda las dinámicas de explotación infantil vinculadas a la industria del cacao, especialmente en países de África Occidental históricamente colonizados y sistemáticamente saqueados. En ella subyace una reflexión sobre la figura

humana como mercancía, sobre los cuerpos infantiles reducidos a objetos intercambiables, sobre vidas que pueden valer tan solo 30 dólares en contextos donde la pobreza, la desnutrición y la desesperanza hacen que muchos padres —convencidos o forzados por la miseria— entreguen o incluso vendan a sus hijos con la creencia de que, en una plantación de cacao, tal vez, encontrarán un destino mejor.

Estas esculturas buscan representar esa cruda realidad: la niñez como mercancía, la fragilidad de los sueños infantiles que son reemplazables, la masificación del cuerpo sin rostro. Cada figura pretende condensar no sólo una vida individual, sino una violencia estructural que se perpetúa bajo el disfraz del progreso económico y el consumo globalizado. Las esculturas denuncian cómo, en el inconsciente colectivo de estas regiones, esas dinámicas se han naturalizado al punto de parecer aceptables o inevitables.





Figura 19. Niños Piracoca, I. (2025). [Esculturas de chocolate]. Fuente: Elaboración Propia.
Figura 20. Niños Piracoca, I. (2025). [Esculturas de chocolate]. Fuente: Elaboración Propia.

Inicialmente, se realizaron pruebas con un molde de chocolate industrial, un gesto que remite directamente a la lógica de lo comercial y lo comestible, evocando la producción en serie de productos dirigidos al público infantil. Estas primeras figuras pretendían funcionar como artefactos repetidos, carentes de identidad, completamente despersonalizados: objetos moldeados para la venta, diseñados para desaparecer. Sin embargo, su pequeño tamaño redujo el impacto visual y simbólico de la obra; las figuras, de apenas 3 cm, carecían de presencia espacial y su potencia conceptual se diluía. La debilidad estética de esta propuesta motivó una reconsideración del camino técnico y formal del proyecto.

En sintonía con estas reflexiones, se desarrollaron modelos tridimensionales mediante el software *Blender*, complementados por herramientas de inteligencia artificial para optimizar las formas. A partir de estos modelos digitales se diseñaron moldes específicos para la producción en chocolate. Se hicieron dos pruebas principales: una con figuras de 5 cm de altura, y otra de 9 cm. Esta variación respondía a la necesidad de evaluar cómo el tamaño incide en la

contundencia formal y en el efecto visual de las piezas dentro del espacio expositivo, especialmente en relación con el cuerpo del espectador.





Figura 21. Impresión 3D-1 Fuente: Elaboración Propia.
Figura 22. Impresión 3D-2 Fuente: Elaboración Propia.

El proceso continuó con la elaboración de dos moldes en silicona alimentaria a partir de impresiones 3D. Se descubrió que el uso de plastilina para modelado era más adecuado que otros materiales, ya que su maleabilidad permitía un mayor control en la creación del molde. La calidad del molde dependía estrechamente de cómo se aplicaba esta plastilina: su nivelación, uniformidad y estabilidad incidían directamente en la fluidez del vertido y en la limpieza del resultado final. Así, en el segundo molde, se logró una mejora significativa tanto en el acabado como en la seguridad alimentaria, lo que optimizó la producción escultórica en chocolate.





Figura 23. Molde 1 en silicona grado alimentario Fuente: Elaboración Propia.
Figura 24. Molde 2 en silicona grado alimentario Fuente: Elaboración Propia.

Durante la fase de pruebas con distintos tipos de chocolate, se evaluaron sus propiedades físicas en relación con el proceso de moldeado. El primer chocolate utilizado, de la marca Carrefour (con más de 70% de cacao), producía esculturas

más sólidas, pero su baja fluidez dificultaba el temperado, lo que comprometía el desmolde y la integridad de las piezas. Su dureza estructural se traducía paradójicamente en una mayor fragilidad: las esculturas se quebraban fácilmente. En contraste, el chocolate belga *Callebaut*, con un 54,5% de cacao, ofrecía una textura más fluida y un proceso de desmolde más limpio. Sin embargo, su mayor contenido de manteca de cacao lo hacía también más sensible al calor, exigiendo una manipulación meticulosa para evitar deformaciones. Este contraste entre dureza y fragilidad, entre calidad técnica y simbólica, se volvió parte misma del lenguaje de la obra: el chocolate como materia poética, política y contradictoria.

Estas pruebas revelaron la tensión constante entre lo escultórico y lo alimentario, entre la forma y su disolución. Las primeras figuras, aunque detalladas en su representación de la corporalidad infantil, resultaban demasiado delgadas, lo que comprometía su estabilidad. Durante el desmolde, muchos de esos detalles se perdían, lo que motivó la modificación del modelo inicial. El nuevo diseño conservó la referencia a la niñez, pero con un enfoque más adecuado para su manipulación: una forma que pudiera ser leída tanto como escultura en un espacio expositivo tanto como producto comestible. Esta decisión consolidó el carácter híbrido de la obra, que transita entre lo artístico y lo alimentario, lo efímero y lo simbólico, lo estético y lo ético.



Figura 25. Gnaw Janine Anthony. (1992). [Instalación]. Recuperado de: https://www.janineantoni.net/gnaw?utma/r14

Este trabajo dialoga con la obra *Gnaw* (1992) de Janine Antoni, quien talló dos cubos de 600 libras (aproximadamente 272 kg) —uno de chocolate y otro de manteca de cerdo—. Al morder y masticar estos materiales, con su propia boca, Antoni dejó impresiones visibles de sus dientes, y con los fragmentos resultantes creó objetos de consumo: bombones y lápices labiales. En su propuesta, el acto íntimo del consumo se convierte en forma escultórica, y el deseo femenino, la cultura cosmética y la industria alimentaria se entrelazan en una crítica sobre el cuerpo, el placer y el mercado.





Figura 26. Gnaw: Labiales Janine Anthony. (1992). [Instalación].
Figura 27. Gnaw: Vitrinas Janine Anthony. (1992). [Instalación].
Recuperados de: https://www.janineantoni.net/gnaw?utma/r14

Al igual que *Gnaw*, estas esculturas de niños de chocolate tensionan las categorías de objeto de deseo, materia perecedera y símbolo político. Pero si Antoni trabajó desde la subjetividad del cuerpo femenino y su agencia consumidora, aquí el cuerpo infantil aparece como cuerpo *consumido*, como materia pasiva de explotación y transacción. La elección del chocolate —material sensual, placentero, festivo— se convierte en un medio para interrogar y pervertir su lugar en el imaginario colectivo: ¿cómo puede un símbolo de dulzura y celebración convertirse en metáfora del abuso y la esclavitud?

Esta parte de la instalación multimedia, desde su materialidad y su proceso, busca incomodar, provocar, pero también abrir preguntas: ¿qué estamos realmente consumiendo cuando comemos chocolate? ¿Qué cuerpos están ausentes, invisibles, detrás de ese sabor? ¿Qué precio tienen las vidas que sostienen nuestros placeres cotidianos? Las esculturas, en su fragilidad, su

repetición y su escala humana, invitan a mirar de frente lo que muchas veces se prefiere ignorar.

7.5. Póster y facturas comestibles

El proceso experimental se inició con la pigmentación manual de la manteca de cacao, diferenciándose de las versiones comerciales ya coloreadas que se encuentran en el mercado. Esta elección no fue meramente técnica, sino conceptual: otorgar al artista el control total sobre la intensidad cromática, la textura y sus variaciones. Se trató de un gesto pictórico, un acto de composición que transforma el alimento en materia visual, en sustancia expresiva. A partir de allí, se realizaron pruebas sobre papel de oblea, buscando transferir imágenes que formaran parte del videoperformance y que pudieran ser sometidas a procesos como la incineración o el deterioro.

No obstante, esta técnica demostró sus limitaciones. La manteca no se adhería con firmeza al soporte y tendía a derretirse, lo que provocaba distorsiones visuales y la pérdida de definición en las imágenes. Esta inestabilidad llevó a la elección del papel de azúcar comestible impreso con tinta alimentaria, procesado con impresoras especializadas que garantizan la inocuidad en el consumo. Este nuevo soporte permitió una mayor fidelidad visual sin renunciar al carácter efímero y vulnerable de la obra. La fragilidad permanece, pero ahora encapsulada en una estética más clara y directa, casi publicitaria. Desde una perspectiva transdisciplinaria, estos procedimientos funden saberes de la gastronomía con prácticas artísticas expandidas, integrando técnicas culinarias como la manipulación de materias primas y la observación de su comportamiento físico, al servicio de un lenguaje visual que propone ser comido, digerido y reconfigurado por el espectador.

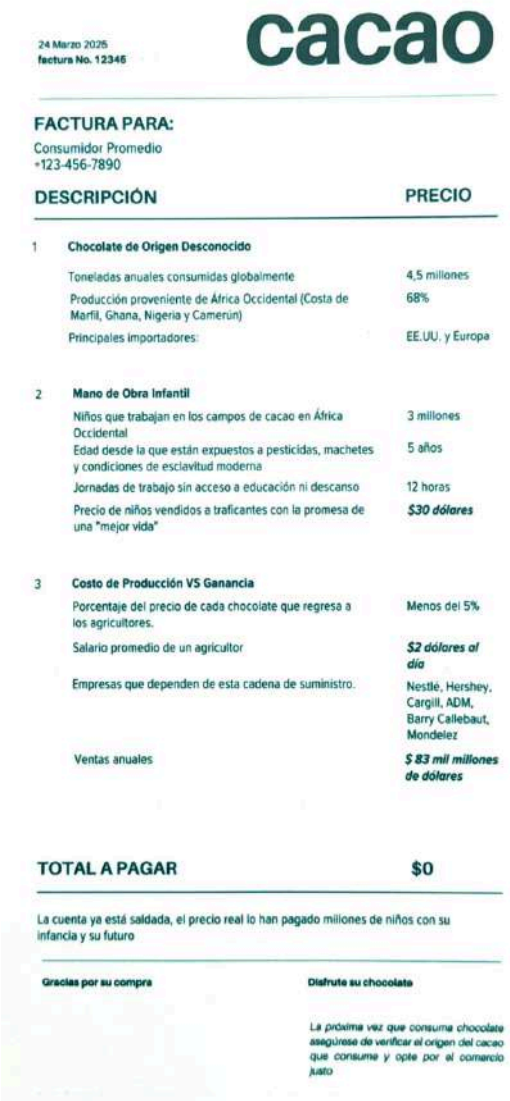
Se produjeron dos pósteres y tres facturas comestibles. Estos elementos, impresos sobre papel de azúcar, son componentes clave de la narrativa visual de la obra. Uno de los pósteres fue intervenido con cortes estratégicos en su superficie: allí donde la imagen de la performer bañada en chocolate coincide con las formas orgánicas de la materia, se establece un diálogo físico entre el cuerpo impreso, el rostro visible y el medio comestible. Esta figura —una mujer convertida en ícono por la cobertura de chocolate— tiene una fuerza publicitaria imposible de ignorar. La mirada se detiene, se pregunta, se consume en la imagen: ¿Qué se está vendiendo aquí? ¿Quién está siendo vendido?



Figura 28. Póster Placer Culpable
Piracoca, I. (2025). [Impresión en papel de azúcar].
Fuente: Elaboración Propia.

La lógica comercial se hace evidente, e incluso necesaria, para cerrar el ciclo de esta instalación. Pero si el chocolate se vuelve símbolo de lo no comestible, —asociada a una historia de esclavitud, explotación y deseo—, los pósteres y las facturas en papel de azúcar vienen a contradecirlo: esto sí se puede comer. En su materialidad amable, edulcorada, se propone una inversión: lo visual deviene digestivo. Se completa así una instalación en donde todos los componentes son comestibles, un sistema simbólico que puede entrar al cuerpo, aunque no sin ambivalencias.

A pesar de su dulzura aparente, el azúcar comparte con el chocolate una historia ligada a la esclavitud y al sistema colonial. Sin embargo, ese vínculo, aunque latente, se reserva para futuras investigaciones. En esta etapa, el papel de azúcar es un vehículo visual y narrativo que permite introducir el discurso publicitario desde su interior más literal. Aquí es donde la obra se aproxima críticamente a referentes como Andy Warhol y Paul McCarthy.



24 Marzo 2025
factura No. 12345

cacao

FACTURA PARA:
Consumidor Promedio
+123-456-7890

	DESCRIPCIÓN	PRECIO
1	**Chocolate de Origen Desconocido**	
	Toneladas anuales consumidas globalmente	4,5 millones
	Producción proveniente de África Occidental (Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún)	68%
	Principales importadores:	EE.UU. y Europa
2	**Mano de Obra Infantil**	
	Niños que trabajan en los campos de cacao en África Occidental	3 millones
	Edad desde la que están expuestos a pesticidas, machetes y condiciones de esclavitud moderna	5 años
	Jornadas de trabajo sin acceso a educación ni descanso	12 horas
	Precio de niños vendidos a traficantes con la promesa de una "mejor vida"	***$30 dólares***
3	**Costo de Producción VS Ganancia**	
	Porcentaje del precio de cada chocolate que regresa a los agricultores.	Menos del 5%
	Salario promedio de un agricultor	***$2 dólares al día***
	Empresas que dependen de esta cadena de suministro.	Nestlé, Hershey, Cargill, ADM, Barry Callebaut, Mondelez
	Ventas anuales	***$ 83 mil millones de dólares***

TOTAL A PAGAR **$0**

La cuenta ya está saldada, el precio real lo han pagado millones de niños con su infancia y su futuro

Gracias por su compra

Disfrute su chocolate

La próxima vez que consuma chocolate asegúrese de verificar el origen del cacao que consume y opte por el comercio justo

Figura 29. Factura Placer Culpable
Piracoca, I. (2025). [Impresión en papel de azúcar].
Fuente: Elaboración Propia.

En Warhol, la repetición serial, la imagen plana, la despersonalización y el guiño irónico a la cultura de masas erosionan el valor de la obra como objeto único. La imagen pierde profundidad, se vuelve fondo (Fernández, 1991). En esta parte de la obra, la factura —que es el elemento que contiene la mayor cantidad de información explícita— actúa como un elemento disruptivo: rompe con la lógica visual de la imagen entendida sólo como una superficie estética o contemplativa. Presente en el videoperformance, la factura marca un giro en la historia narrada. Simboliza, paradójicamente, lo que se paga y lo que no se puede pagar. Funciona como un guiño autorreflexivo: ¿estás pagando por esto? ¿Qué estás pagando realmente? La factura impresa con valor cero señala el límite de lo impagable: lo

que no se puede saldar, lo que otros han pagado por ti. La economía afectiva y material de la obra queda así expuesta en su paradoja. En un contexto de mercado, la factura sin valor desarma la transacción. Lo que se entrega no tiene precio, y sin embargo, ha costado.

En esta lógica de reversiones, las facturas funcionan como un residuo informativo. Se inscriben en el lenguaje publicitario no solo por su forma, sino por su función. Informan, explican, irrumpen. Son aquello que deja constancia de un intercambio, aunque este intercambio sea simbólico, afectivo o estético. En ese sentido, se acercan a las estrategias del Pop, donde los signos del consumo no son solo citados, sino reconfigurados desde dentro.



Figura 30. Chocolate Santa
Paul McCarthy. (2007). [Escultura de chocolate] Recuperado de: https://acortar.link/iFjYzr



Figura 31. Chocolate Santa con empaque
Paul McCarthy. (2007). [Prints] Recuperado de: https://goo.su/EqSmQa

Es precisamente en este punto donde la obra establece un vínculo con *Chocolate Santa* (2007) de Paul McCarthy. En esta instalación, McCarthy convierte una galería en una fábrica de chocolate funcional, en donde figuras de Santa Claus sostienen un objeto con forma de *butt plug* (tapón anal), disfrazado irónicamente de "árbol navideño divertido". La sátira es feroz: la imagen del consumo navideño se subvierte desde lo grotesco, lo erótico, lo inapropiado. Al permitir que estos chocolates se vendan como mercancías en un entorno que simula una tienda, McCarthy expone las tensiones entre arte, comercio y placer. Pero también desvela la lógica que sostiene nuestra percepción: el deseo se activa precisamente donde lo prohibido se vuelve decorativo, donde el tabú se disfraza de oferta especial.

De forma análoga, en esta obra la imagen de la performer, tan estéticamente perfecta como inquietante, convoca ese deseo mediado por la lógica del marketing. La campaña publicitaria se cierra aquí, en el rostro empapado de chocolate, convertido en póster, multiplicado como mercancía comestible, dispuesto a circular como imagen-objeto.

Ambas propuestas —la de McCarthy y ésta— comparten un gesto crítico frente a la estetización del deseo, la mercantilización del cuerpo y la fetichización del alimento. Pero mientras McCarthy exagera hasta el absurdo la violencia del sistema, aquí se opta por un lenguaje más ambiguo, más suave en apariencia, pero no por ello menos punzante. Lo dulce, lo digerible, lo explicativo, se tornan preguntas abiertas: ¿qué estás dispuesto a consumir?, ¿qué estás pagando?, ¿quién ha pagado por ti?



Figura 32. Chocolate Santa
Paul McCarthy. (2007). [Instalación] Recuperado de: https://acortar.link/iFjYzr

7.6. Instalación Multimedia

Título: Placer Culpable
Año: 2025
Autora: Iveth Natalia Piracoca
Colaboradores:
Performance: Isabela González
Fotografía y video: Diana Loza, Mayra Barraza
Edición de video: Diana Loza, Jeisson Novoa, Fredy Forero
Técnica: Instalación multimedia
Medidas aproximadas: 1,5m x 1,5m x 1,5m



Figura 33. Placer culpable
Piracoca, I. (2025). [Instalación Multimedia].
Fuente: Elaboración Propia.

Descripción técnica: Instalación multimedia compuesta por una videoperformance proyectada, una fuente de chocolate en funcionamiento continuo, esculturas de niños realizadas en chocolate moldeado, un póster colgado en pared, un segundo póster intervenido y recortado para ser parcialmente consumido por el público, y una serie de facturas impresas en papel de azúcar. La obra integra elementos comestibles, visuales y performativos, generando una experiencia inmersiva que combina lo escultórico, lo pictórico y lo gastronómico en un entorno cargado de simbolismo crítico.

Materiales: Chocolate negro 70% con manteca de cacao, papel de azúcar comestible, tinta alimentaria, estructura en metal de la fuente de chocolate, dispositivos audiovisuales, (iPad, televisor o proyector), utensilios de cocina: espátula, pinzas y bandeja de acero inoxidable.

Conclusiones y prospectiva

Se analizó y relexionó las problemáticas que rodean la explotación infantil en la industria del cacao en África Occidental dando cuenta de estadísticas, algunos casos legales y acuerdos como el Protocolo Harkin-Engel, examinando cómo esta problemática afecta a millones de personas, y donde los agentes involucrados como las empresas transnacionales o los estados, no han establecido una vía que verdaderamente responda a tratar con dignidad y justicia la vida de las comunidades cacaoteras y proteja a los menores de sufrir violencia, incluyendo la esclavitud y el tráfico, muchas veces subsidiado por sus mismas familias.

Así mismo se hizo evidente cómo el extractivismo agrícola en la industria del cacao, así como el extractivismo de los cuerpos, produce efectos tanto en el medio ambiente, como en los cuerpos de los niños que se utilizan como mercancía, siendo inclusive, bajo este concepto negociadas y extraídas sus subjetividades y emocionalidades; todo esto mediante dinámicas profundamente arraigadas en el dispositivo neocolonial, en el que países "desarrollados" continúan la lógica del colonialismo europeo mediante nuevas variantes como la deslocalización productiva o el *social dumping* para satisfacer la demanda global de chocolate, considerado un ícono de placer por la sociedad de la hipermodernidad en donde el consumo excesivo y experiencial parece ser la única manera de encontrar una "felicidad" que se torna *paradójica* cuando los sujetos, a pesar de su consumo de bienes "deseados", se encuentra ante un vacío existencial y una búsqueda e insatisfacción constante por consumir más.

También se pudo estudiar algunos referentes que dialogan con el chocolate como medio de expresión a través de actos performativos e instalaciones en donde se toca lo instantáneo, lo temporal, lo efímero, así como el deseo, la feminidad, la sexualidad y claramente, el consumo y comercialización del mismo y sus implicaciones en la sociedad contemporánea. De este modo se planteó una instalación multimedia que pretende no sólo visibilizar la problemática de la esclavitud infantil en la industria del cacao, sino establecer un diálogo con el consumidor a través de acciones performativas como el videoperformance en formato comercial de televisión o la promoción de la campaña publicitaria

ficticia que ponen el tensión el deseo del espectador a través de dispositivos comestibles, en este caso esculturas de niños en chocolate y facturas y un póster en papel de azúcar.

De este modo se evidencia cómo esta investigación se sitúa en el arte contemporáneo pues dialoga con disciplinas y campos de conocimiento afines como el campo gastronómico y propone la transdisciplinariedad como eje central de nuevas investigaciones que den cuenta de las posibilidades plásticas de materiales comestibles, del acto de comer como potencial performativo y sobre todo, que interpelen y cuestionen al espectador y le informen e inviten a tomar acción para transformar problemáticas sociales, políticas y/o económicas que le atañen y que le son inherentes en su momento histórico.

Bibliografía

Libros impresos

Bauman, Zygmunt. (2007). *Vida de Consumo.* Fondo de Cultura Económica.

Giménez, C., Hartung, E., Pinto, J. M., Replinger González, M., & Caixa Catalunya Obra Social. (2011). El arte del comer: de la naturaleza muerta a Ferrán Adrià: [exposición]. Fundación Caixa Catalunya.

Latouche, S. (2008). *La apuesta por el decrecimiento:¿cómo salir del imaginario dominante?* (Vol. 273). Icaria editorial.

Lipovetsky, G. (2007). La felicidad paradójica. *Ensayo sobre la sociedad de hiperconsumo.* Anagrama.

Libros en línea

Gudynas, E. (2015). *Extractivismos. Ecología, economía y política de un modo de entender el desarrollo y la naturaleza*. CEDIB. https://www.cedib.org/wp-content/uploads/2015/03/Extractivismos-Gudynas.pdf

Artículos de revistas en línea

Acosta, A. (2016). Aporte al debate: El extractivismo como categoría de saqueo y devastación. *Negotiating Nature: Imaginaries, Interventions and Resistance*, *9* (2), 25-33.

Acosta, A. (2011). Extractivismo y neoextractivismo: dos caras de la misma maldición. *Más allá del desarrollo*, *1*, 83-118.

Alonso, L., & Fernández, C. (2010). Consumo e hipermodernidad: una revisión de la teoría de Gilles Lipovetsky. *Anuario filosófico*, 325-325.

Amadu, S. (2018). The Dark Side of Chocolate. *Journal of Undergraduate Studies at Trent (JUST)*, *6*(1), 68-70.

Ariza, S. (2021). De la práctica a la investigación en el arte contemporáneo, producir conocimiento desde la creación. *Instituto de Arquitectura Diseño y Arte*.

Aznar, Y., & Martínez, P. (2012). Lecturas para un espectador inquieto: arte actual. *Lecturas para un espectador inquieto: arte actual*.

Bernaciak, M. (2012). Social Dumping: Political Catchphrase or Threat to Labour Standards? ETUI Working Paper 2012.06, http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2208393

Borgdorff , H. (2006). El debate sobre la investigación en las artes. Amsterdam: School of Arts.

Corral, R.. (2007). Gilles Lipovetsky: una sociología del presente pos (hiper) moderno. *Universidad Autónoma Metropolitana México*, 41-46.

Deam, A. W. (2020). Children, chocolate, and profits: A policy-oriented analysis of child labor and the chocolate industry giants. *Intercultural Hum. Rts. L. Rev., 15, 257.*

Efland, A., Freedman, K., Stuhr, P. (2003). *La educación en el arte posmoderno*, Ediciones Paidós Ibérica S.A.

Frayling, Ch. (1993/4). Research in Art and Design. *Royal College of Art Research Papers, 1* (1).

Fernández Polanco, A. (1991). La repetición y la sensibilidad contemporánea. In *Anales de historia del arte* (Vol. 3, pp. 277-296).

Gil, J., Laignelet. V. (2013). El arte como productor de conocimiento. Documento académico. Bogotá D.C. Secretaría de Cultura Recreación y Deporte, Universidad Jorge Tadeo Lozano.

Gudynas, E. (2017). Neo-extractivismo y crisis civilizatoria. *América Latina: avanzando hacia la construcción de alternativas*, 29-54.

Korstanje, M. (2008). Vida de consumo en Zygmunt Bauman. *Nómadas. Critical Journal of Social and Juridical Sciences*, *20*(4)

Macías, K. (2015). El neocolonialismo en nuestros días: La perspectiva de Leopoldo Zea. *Universitas Philosophica,* 32(65), pp. 81-106.

Machado, H. (2013). "Orden neocolonial, extractivismo y ecología política de las emociones". *RBSE – Revista Brasileira de Sociologia da Emoção, v. 12*, n. 34, pp. 11-43.

Navarro, S. (2024). Bitter chocolate: The use of forced child labour and child slavery in the cocoa industry. Tesis de Maestría. Universidad de Estudios de Padua.

Pla Vargas, L. (2015). Hiperconsumo y devaluación política. *Oxímora. Revista internacional de ética y política., 2015, num. 5, p. 17-30*

Seré, Cecilia (2025). Extractivismo del cuerpo: condiciones subjetivas y expansión de las fronteras productivas en el capitalismo neoliberal. *Las Torres de Lucca 14(1)*, 73-85. https://dx.doi.org/10.5209/ltdl.96526

Tinel, F. X. (2015). Desarrollo e hiperconsumo: la producción de lo efímero. *Campos en Ciencias Sociales*, *3*(1), 79-96.

Zbucka-Gargas, M., Rocha, C. I. d., Meirinho, A. G. S., & Ferreira, V. R. (2023). Do you know the history of the chocolate you eat? The need for a special look at the cocoa production chain as a mechanism to combat slave labour. *Studia Prawnicze KUL*, Article 2 94. https://doi.org/10.31743/sp.13516

Otros recursos en línea

Banco de la República Colombia. (Agosto - Octubre de 2013). https://www.banrepcultural.org/vik-muniz/galeria-07.html

Cooking sections. (s.f.). Cooking Sections. Recuperado el 20 de Abril de 2025 de: https://www.cooking-sections.com/

Future Farmers. (s.f.). Future Farmers. Recuperado el 20 de Abril de 2025 de: https://futurefarmers.com/
The center for genomic gastronomy. (s.f.). Recuperado el 20 de Abril de 2025 de: https://genomicgastronomy.com/

Mistrati, M. (30 de Enero de 2025). The chocolate war. https://www.thechocolatewarfilm.com/

Museo de arte contemporáneo de Barcelona (MACBA), (s.f.). *Schokoladenmeer* Recuperado el 4 de Febrero de 2025 de: https://www.macba.cat/es/obra/r1477-schokoladenmeer/

Smith, N. (Noviembre 16 de 2007). Paul McCarthy/Chocolate Santa/Maccarone. Artl Lvers NewYork. Recuperado el 4 de Febrero de 2025 de: https://www.artloversnewyork.com/zine/the-bomb/2007/11/16/paul-mccarthychocolate-santamaccarone/

The Museum of Modern Art (MoMA) (s.f.). *Janine Antoni. Gnaw. 1992.* Recuperado el 4 de Febrero de 2025 de: https://www.moma.org/audio/playlist/298/4513

Índice de imágenes

Figura 1. Mistrati, M. (2022). The Chocolate War.
[Fotograma de documental].
Figura 2. Empire Remains Christmas Pudding
Cooking Sections (2013). [Instalación performativa]. Recuperado de:
https://www.cooking-sections.com/Empire-Remains-Christmas-Pudding
Figura 3. Salmon: A Red Herring
Cooking Sections (2020). [Instalación performativa]. Recuperado de:
https://www.cooking-sections.com/Empire-Remains-Christmas-Pudding
Figura 4. Salmon: Traces of Escapees
Cooking Sections (2021). [Instalación performativa]. Recuperado de:
https://www.cooking-sections.com/Salmon-Traces-of-Escapees
Figura 5. Oyster Readings
Cooking Sections (2020-2021). [Instalación performativa]. Recuperado de:
https://www.cooking-sections.com/Oyster-Readings
Figura 6. Brexit banquet
Centro de Gastronomía Genómica. (2019.). [Platos conceptuales]. Recuperada de: https://genomicgastronomy.com/work/2021-2/brexit-banquet/
Figura 7. Smog tasting
Centro de Gastronomía Genómica. (2011). [Performance] Recuperado de:
https://genomicgastronomy.com/work/2011-2/smog-tasting
Figura 8. The Soylent Banquet
Centro de Gastronomía Genómica. (2016). [Performance] Recuperado de:
https://genomicgastronomy.com/work/2016-2/soylent-banquet/
Figura 9. Fruit. Future Farmers. (2005). [Instalación]. Recuperado de:
https://futurefarmers.com/survey/fruit.php
Figura 10. Chocolate santafereño. [Desayuno Colombiano] Recuperado de:
https://goo.su/bAb1IZ
Figura 11. Video Performance Placer Culpable Piracoca, I. (2025).
[Fotografía de vídeo/comercial]. Fuente: Elaboración Propia
https://www.youtube.com/watch?v=pQh1pmFOENw&ab_channel=NataliaPiracoca
Figura 12. Video Performance Placer Culpable Piracoca, I. (2025).
[Fotograma de vídeo/comercial]. Fuente: Elaboración Propia.
https://www.youtube.com/watch?v=pQh1pmFOENw&ab_channel=NataliaPiracoca
Figura 13. Action Photo, After Hans Namuth.
Vik Muniz (1997). [Fotografía] Recuperado de:
https://www.moma.org/collection/works/130772
Figura 14. Lick and Lather Janine Anthony. (1992). [Instalación].
Recuperados de: https://www.janineantoni.net/gnaw?utma/r14
Figura 15. Fuente de Chocolate Placer Culpable Piracoca, I. (2025). [Fuente de Chocolate]. Fuente: Elaboración Propia.
https://www.youtube.com/watch?v=pQh1pmFOENw&ab_channel=NataliaPiracoca
Figura 16. Schokoladenmeer. Dieter Roth (1970). [Escultura]

Recuperado de:
https://www.macba.cat/en/obra/r1477-schokoladenmeer/
Figura 17. Chocolate Marca Callebaut Fuente: Elaboración Propia.
Figura 18. Chocolate Marca Carrefour Fuente: Elaboración Propia.
Figura 19. Niños Piracoca, I. (2025). [Esculturas de chocolate]. Fuente: Elaboración Propia. **Figura 20. Niños** Piracoca, I. (2025). [Esculturas de chocolate]. Fuente: Elaboración Propia.
Figura 21. Impresión 3D-1 Fuente: Elaboración Propia.
Figura 22. Impresión 3D-2 Fuente: Elaboración Propia.
Figura 23. Molde 1 en silicona grado alimentario Fuente: Elaboración Propia.
Figura 24. Molde 2 en silicona grado alimentario Fuente: Elaboración Propia.
Figura 25. Gnaw Janine Anthony. (1992). [Instalación]. Recuperado de: https://www.janineantoni.net/gnaw?utma/r14
Figura 26. Gnaw: Labiales Janine Anthony. (1992). [Instalación].
Figura 27. Gnaw: Vitrinas Janine Anthony. (1992). [Instalación]. Recuperados de: https://www.janineantoni.net/gnaw?utma/r14
Figura 28. Póster Placer Culpable Piracoca, I. (2025). [Impresión en papel de azúcar].
Fuente: Elaboración Propia.
Figura 29. Factura Placer Culpable Piracoca, I. (2025). [Impresión en papel de azúcar]. Fuente: Elaboración Propia.
Figura 30. Chocolate Santa
Paul McCarthy. (2007). [Escultura de chocolate] Recuperado de: https://acortar.link/iFjYzr
Figura 31. Chocolate Santa con empaque
Paul McCarthy. (2007). [Prints] Recuperado de: https://goo.su/EqSmQa
Figura 32. Chocolate Santa
Paul McCarthy. (2007). [Instalación] Recuperado de: https://acortar.link/iFjYzr
Figura 33. Placer culpable Piracoca, I. (2025). [Instalación Multimedia].
Fuente: Elaboración Propia.

Currículum Vitae

Basada en Madrid, España, Iveth N. Piracoca (Colombia, 1996) es una artista multidisciplinar que actualmente cursa el Máster en Investigación en Arte y Creación de la Universidad Complutense de Madrid; su práctica artística se fundamenta en la cocina, cuya naturaleza intrínsecamente performativa, le permite generar experiencias sensoriales que dialogan con las estructuras contemporáneas de la industria alimentaria y se convierten en una herramienta para cuestionar estructuras sociales y económicas. Ve el acto de comer como una decisión profundamente personal e inevitablemente política y la comida como un punto de convergencia entre la experiencia individual del comer y las dinámicas colectivas que estructuran nuestras sociedades. A partir de esto, explora prácticas como el dibujo, la ilustración digital, la pintura, el grabado, el performance y la escritura desde una metodología transdisciplinar, buscando entretejer perspectivas y narrativas poéticas dentro del arte contemporáneo.

Trayectoria académica

2025 Máster en Investigación en Arte y Creación (en curso). Universidad Complutense de Madrid. Madrid - España

2024 Máster en Cultura de la Alimentación, Comunicación y Marketing. Universidad de Ciencias Gastronómicas. Pollenzo - Italia

2021 Taller de Poesía Ciudad de Bogotá: *Poesía y Música*. Red Relata, Instituto Caro y Cuervo, Casa de Poesía Silva, Los Impresentables, Ministerio de Cultura. Bogotá - Colombia

2016-2021 Grado en Gastronomía. Universidad de La Sabana. Chía - Colombia

2019 Taller de Pintura: *Técnicas Mixtas*. Universidad de La Sabana. Chía - Colombia

2014 Taller de Escritura Creativa. Instituto Distrital de las Artes IDARTES. Bogotá - Colombia

2013-2015 Estudios de Grado en Psicología y Administración de Empresas (no finalizados) - Universidad Nacional de Colombia. Bogotá - Colombia

Otros méritos y reconocimientos

2025 Feria Hualle, Mercadillo de publicaciones. *Despojos de amor en las noches.* Libro de artista. Poemario Inédito. Autopublicación. Espacio Amazonas, Madrid - España.

2022 Museo Thyssen Bornemisza. Concurso Versiona Thyssen XV. *Obra finalista/destacada*. Madrid - España

2021 Libro: *Desde Cundinamarca. Harina de Grillo: gastronomía y sostenibilidad para Colombia y el mundo*. Chía, Ed. Universidad de La Sabana, Min Ciencias, Arthrofood, Gobernación de Cundinamarca

- Mención en Agradecimientos
- Contribución con recetas

2020 Libro: *Chontaduro y Coco en Salsa de Ciencia, Cultura y Técnica*. Colombia, Ed. Universidad de La Sabana

- Mención en Agradecimientos
- Contribución con recetas

2018 Concurso de Poesía Universidad de La Sabana. *Mención de honor*. Chía - Colombia

2018 Congreso Internacional en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos IICTA 2018 (Colombia).

- Ponencia: *Perfil sensorial del Bizcocho de Achira*; parte del Semillero Gastroscience y el Grupo de investigación Alimentación, Gestión de Procesos y Servicios de la U. de La Sabana.

Distinciones

2023 Ganadora de la beca completa para cursar la maestría: Máster en Cultura de la Alimentación, Comunicación y Marketing. Universidad de Ciencias Gastronómicas. Pollenzo - Italia

2021 Distinción: Trabajo de grado meritorio. Grado en Gastronomía. Universidad de La Sabana. Chía - Colombia

2021 Distinción Mejores Saber Pro 2020 Nivel Nacional. Grado en Gastronomía. Universidad de La Sabana. Chía - Colombia

2012 Orden del fundador. Distinción Prueba Saber 11: Puesto 1 Nivel Nacional. Colegio de Boyacá. Tunja - Colombia