

UNIVERSIDAD FASTA  
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



# OCCIDENTALIZACIÓN DE LA DIETA CHINA



AUTOR: Enrique Carlos Moreno Roza  
TUTORA: Lic. Mónica Beatriz Navarrete  
Dpto. de Metodología de la Investigación  
Diciembre 2011

*“El águila se goza en su área sublime; el león en su guarida solitaria; sólo al hombre no le es dado encontrar reposo en ninguna parte; su vida es un peregrinaje continuo y fatigoso hasta el día en que la eternidad se abre a sus ojos”.*

Esteban Echeverría

## *Dedicatoria*

*A mi querida hermana María Guillermina*

Este trabajo de tesis va dedicado también a todos aquellos que directa o indirectamente han colaborado con la planificación y ejecución de la misma. Gracias a los que se atrevieron a confiar en mí y en este arduo trabajo, es por tal motivo que, sin su apoyo, este anhelo nunca hubiera podido ser completado.

Naturalmente son ustedes la base de mi vida personal y profesional y por eso, les estaré, eternamente agradecido.

## *Agradecimientos*

A Dios, luz que iluminó e ilumina mi camino.

A toda la comunidad educativa de la Universidad FASTA, por haberme brindado el puntapié hacia mi carrera profesional.

Al Departamento de Metodología de la Investigación y de Estadística, especialmente a la Mg. Vivian Minnard, la Lic. Mónica Pascual y Santiago Cueto, por haberme guiado en la realización de este trabajo.

A mi tutora de tesis, la Lic. Mónica Beatriz Navarrete, que con mucho esfuerzo colaboró con la ejecución del proyecto.

A mi familia por haber apoyado desde el comienzo mi decisión. Especialmente a mi padre y hermana, por su increíble apoyo espiritual y logístico.

A mis amigos que me acompañaron o concretaron las visitas a los supermercados, pues que sin ellos, no hubiese podido relevar los datos.

A mis compañeros de facultad, Facu, Maca, Estefy, Any, Tam, que fueron parte de mis grupos de trabajo.

A mis compañeros de trabajo que me ayudaron a preparar finales y colaboraron con todos los detalles de mi carrera.

Y muy especialmente a mi madre, Ana María, incansable mujer creativa, que me ayudó en todo momento y auxilió con la solución de mis planteos.

A todos Ustedes, ¡GRACIAS!

## *Abstract*

Ese trabajo de investigación tiene como objetivo analizar el patrón alimentario, la cultura y el estado nutricional de inmigrantes chinos dedicados a la actividad comercial, que viven en la ciudad de Mar del Plata. Por la motivo, se realiza un estudio descriptivo de corte transversal, con una muestra de 100 personas de nacionalidad china, mayores de 18 años de edad. El procedimiento consiste en una entrevista para indagar el patrón alimentario mediante una frecuencia de consumo de alimentos tanto occidentales como orientales y una encuesta general. Además se efectúan mediciones de peso y talla para evaluar el estado nutricional de las personas encuestadas a través del IMC

Los resultados del trabajo muestran una distribución bien definida, donde se observa un normal estado nutricional para el 84% de la muestra, y sólo un 13% de sobrepeso. Cabe destacar el amplio consumo de arroz y de infusiones con las comidas, como así también el mayor consumo de frutos del mar, huevos y cerdo. Es de relevante importancia el consumo de frutas y verduras en la muestra. Otro aspecto interesante son las costumbres fuertemente arraigadas, pues surge del estudio que la mayoría de los encuestados comen en familia bien conformadas y generalmente acompañados por ellos.

Comprender la sociedad, indagar en sus costumbres e identificar sus problemáticas en salud, son algunas de las tareas que como Licenciados en Nutrición nos deben guiar en nuestro camino como profesionales. Por tal motivo analizar lo que sucede en una población que va en constante aumento y que toma cada vez mayor relevancia, como ha tomado la comunidad china en nuestro medio, dan sustento a esa misión anteriormente citada.

**PALABRAS CLAVE: Occidentalización-cultura -patrón alimentario-estado nutricional-**

## *Abstract*

The object of this project is analyze the dietary pattern, the culture and nutritional status in Chinese immigrants engaged in commercial activities who living in Mar del Plata. For this reason, this study had been realized. That study contains one hundred Chinese habitants above of 18 years old. The research is based in a general interview like what type of food (western-eastern) daily consume, in addition to BMI measurements.

The result showed an acceptable social distribution, where the 84% present a normal status while the 13% present overweight. It is necessary to emphasize that Chinese habitants incorporated a lot of rice, tea with meals, eggs, seafood, pork, fruits and vegetables, too. Furthermore, is important add that they usually are being used to eat in family.

On the other hand, trying to understand the society, to identify problems of health .It is the task that a graduate in Nutrition should know to follow his paths as a professional. For such a motive to analyze what happens in a population that it gone in constant increase and that it takes more relevancy. They are the motives of the mentioned mission.

**KEYS WORDS: western-eastern-culture-dietary pattern-nutritional status**

## Índice

INTRODUCCIÓN	2
MARCO TEÓRICO	
CAPÍTULO I	5
<i>“China un referente oriental”</i>	
CAPÍTULO II	16
<i>“Patrón alimentario y cultura”</i>	
CAPÍTULO III	22
<i>“Estado nutricional, alimentación y gastronomía”</i>	
CAPÍTULO IV	32
<i>“Diseño Metodológico”</i>	
CAPÍTULO V	46
<i>“Análisis de Datos”</i>	
CAPÍTULO VI	69
<i>“Conclusiones”</i>	
BIBLIOGRAFÍA	74

# INTRODUCCIÓN

---

---

Dada la creciente corriente migratoria a nivel mundial, y enfocando este fenómeno demográfico a personas de nacionalidad china por la importancia que lleva de por sí, representar un tercio de la población mundial, se observa que éstas personas se dirigen a nuevos destinos lejanos a su país, con amplia periodicidad. Quizás lo que adquiere mayor relevancia social es que no sólo compete a corrientes migratorias temporarias sino que, se habla con frecuencia de su instalación permanente en otros países. En el marco internacional, se ejemplifica claramente con lo que sucede en España, que desde hace 60 años, ha incrementado considerablemente la población inmigrante de esta etnia asiática, específicamente de la rama *han*, representando el 92% del total inmigrante. Por tal causa, es necesario mencionar que de centenares contabilizados en 1970, hoy por hoy superan las miles de personas.

En el marco de la nutrición, se ha encontrado que, datos arrojados por un estudio descriptivo realizado a 50 adultos chinos residentes en Costa Rica<sup>1</sup>, revela que factores propios de la cultura de acogida influían en la inclusión de proteínas provenientes de carnes rojas al menos tres veces por semana y alrededor del 23% consumía snacks y comidas rápidas. Por otra parte también develó que cambiaban los datos epidemiológicos sobre causas de mortalidad más prevalentes siendo las ECV por aterosclerosis, las más frecuentes.

En el año 1985, se estudia la dieta como proceso de aculturación de los chinos inmigrantes adolescentes habitantes del Canadá, bajo el control de la Universidad de Toronto<sup>2</sup>. Los datos arrojados fueron que existe un cambio reflejado en la incorporación de nuevos alimentos y el rechazo de algunos alimentos tradicionales, indicando una occidentalización de la dieta, y evaluada según el estudio como nutricionalmente indeseable.

Cabe destacar que, por lo expuesto con anterioridad, es de suma importancia conocer los aspectos más arraigados a la cultura que les dio origen. De esto se desprende que uno de los pilares más relevantes e influyentes son el patrón alimentario y el estado nutricional, donde el primero condiciona de manera inexorable al segundo ya sea por la misma práctica natural o conducta habitual, este pues es el punto de gran importancia en este trabajo, ya que esto se entiende si se parte de la

---

<sup>1</sup> HOLST Ileana; et al. Archivos latinoamericanos de Nutrición, Perfil de lípidos y lipoproteínas en inmigrantes chinos residentes en Costa Rica, 2002.

<sup>2</sup> M. SC.NINA HRBOTICKY Y PH.D.Magdalena KRONDL; Dieta, proceso de aculturación de los inmigrantes chinos adolescentes; Dpto de Cs. de la Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Toronto, Toronto, Ontario, Canadá, 1A8 MSS; Revista Investigación de la Nutrición; Volumen 5, Número 11, noviembre de 1985, páginas 1185-1197 aceptado 18 de septiembre 1985, disponible en línea 26 de mayo en: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0271531785800610>; citado el 05/07/10.

base que el estado nutricional no sólo es la praxis antropométrica y bioquímica, sino también se entiende como el resultado de hábitos, costumbres tradicionales, religión e idiosincrasia de una cultura.

En el marco nacional, las relaciones diplomáticas de la República popular de China con la República Argentina comenzaron con la firma del tratado de febrero de 1972, entablando comunicación estable en aspectos políticos, económicos y culturales, dentro del cual se enmarca no solo la exponencial migración, sino también la profundización del tratado en materia de cooperación bilateral.

Ahora bien, por más que la población china no sea la más frecuente en las consultas de atención primaria, es necesario comprender que su población va en aumento y son parte importante de la sociedad, y no sólo eso, sino que también, se tiene en cuenta que no existen estudios pertinentes acerca de la situación actual de estos inmigrantes. Quizás el tema que requiere especial atención es la siguiente pregunta: ¿Son capaces de sostener con firmeza su cultura oriental, entendida como *súmmum* nutricional, social y religioso; o caen en la fácil occidentalización a la que están sometidos no por propia decisión sino por la práctica inherente de su actividad, fuertemente enmarcada por la rama comercial? ¿Ha variado el estado nutricional durante este último tiempo donde han estado inmersos en nuestra cultura?

Por otra parte, dada la manera con la que estas personas rigen sus vidas en la sociedad donde se insertan, es necesario conocer sus hábitos y problemas sanitarios generales para proceder e intervenir en caso de ser necesario de una mejor manera. Por tal motivo conocer como varia el estado nutricional de acuerdo a los cambios del patrón alimentario suscita otros grandes interrogantes que para finalizar son ¿Se vincula la seguridad alimentaria de un país como requisito par la migración? ¿Qué tipo de dieta es más saludable?, ¿Cumplen con los requerimientos estándar para la población?, ¿Cómo es el grado de influencia de la cultura en la dieta?, ¿Están propensos a determinadas patologías por carencia o exceso?

Por lo expuesto con anterioridad, se suscita el siguiente problema de investigación:

¿Cómo es el patrón alimentario, la cultura y el estado nutricional en inmigrantes chinos dedicados a la actividad comercial, que habitan la ciudad de Mar del Plata, durante el primer semestre del año 2011?

Del problema anterior se desprende este objetivo general:

✓ Analizar el patrón alimentario, la cultura y el estado nutricional en inmigrantes chinos dedicados a la actividad comercial, que habitan la ciudad de Mar del Plata, durante el primer semestre de 2011.

Por último, los objetivos específicos son:

- ✓ Caracterizar aspectos sociodemográficos de la población.
- ✓ Indagar el patrón alimentario de la población mediante frecuencia de consumo de alimentos.
- ✓ Determinar el estado nutricional a través de indicadores antropométricos.
- ✓ Evaluar la adquisición de costumbres alimentarias del país de acogida.

# CAPITULO I

---



---

*China, un referente oriental*

China es uno de los países con la mayor historia de la Tierra, su historia se constata por escritos que se remontan a 4.000 años atrás. Datos revelan que el 1° de Octubre de 1949 Mao Zedong comúnmente denominado “Mao Tse Tung”, fundó la actual República Popular China. Éste es, sin duda alguna, el país más poblado del planeta Tierra con un total que asciende a 1.310 millones de habitantes, siendo estos datos estimados durante el año 2007. Ésta, a su vez, tiene un crecimiento estimado del 0.6% y una densidad demográfica de 136 hab/km<sup>2</sup>. La población urbana consta de 502.120.000 habitantes, lo que equivale al 39%, mientras que la población rural asciende a 782.410.000 habitantes, siendo este valor cercano al 61% del total.

Por otra parte la composición étnica consta de 56 grupos, los cuales se diferencian por lugares de residencia, dialectos, costumbres, religión e historia familiar, que de detallarán más adelante. El 92% de la población china es han. El 8% restante queda repartido entre etnias zhuang, uigur, yi, miao, mongoles, tibetanos, etc. Por ejemplo, la inmensa mayoría de los chinos en España son de etnia han.

Hoy por hoy, y tal vez sea éste el dato que cobra mayor importancia en la esfera socioeconómica, es la edad promedio de trabajadores en edad activa<sup>1</sup>, ésta se encuentra entre el 68.4% de la población, lo cual le da a China un potencial económico-financiero de gran envergadura a nivel internacional. Cabe mencionar que la tasa de alfabetismo del país es del 85.1%, razón por lo cual gran parte de su población se encuentra aún bajo la línea de pobreza, sin posibilidades concretas de progreso socio-económico.

Imagen N° 1: Ubicación Geográfica de China.



Fuente: Magellan Geographix (1997). [www.mape.com](http://www.mape.com)

<sup>1</sup> Según el INDEC *son aquellas personas que están en edad de trabajar con o sin ocupación previa*. Fuente: Situación y Evolución Social (Síntesis N°4) INDEC.

Un informe publicado por el Banco Mundial indica que, aunque China ha adoptado medidas para mejorar las políticas de ayuda a la pobreza, el plan de inversión del gobierno chino no consigue situar al país sino muy por debajo del índice internacional. El mismo localiza a casi el 90% de los pobres por debajo de la línea de pobreza que viven en zonas rurales, mientras que sólo el 3% de la población establecida en las grandes ciudades está por debajo de este indicador internacional.<sup>2</sup>

China es un país atrasado, excepto en partes de la costa, con más de 200 millones de personas viviendo bajo niveles de pobreza extrema y con infraestructuras que dejan mucho que desear.

El idioma oficial y además el más hablado, es el chino mandarín, aunque existen diversos dialectos locales, como el Yue o Cantonés, el Wu, hablado en Shanghai, el Minbei, hablado en Fuzhou, Minnan, Xiang, Gan y el Hakka.<sup>3</sup>

Según el Dr., Domingo Ly Pen, la religión está oficialmente definida como Estado ateo, aunque se profesa el taoísmo y el confucionismo, ambos de gran importancia por la riqueza cultural que han marcado a lo largo de la historia del país, como así también su amplio espectro filosófico. Otras religiones son el hinduismo, budismo y el Islam con el 1%, mientras que el 3% son cristianos y el 4,3% practica otras creencias tradicionales, aún menos frecuentes.

Como se dijo con anterioridad, China es un estado socialista desde 1949 con un partido único en el poder que es el Partido Comunista con cerca de 70 millones de miembros en toda China; la política del partido ha tenido en los últimos años y tiene una gran influencia, en la vida social. La estructura económica del país es una estructura centralizada con un fuerte control del gobierno, sin ir más lejos y cercano al confrontamiento con la Argentina por la compra-venta de aceite de soja. En general las empresas económicas grandes son estatales, provinciales, propiedad de distritos, del partido comunista, del ejército, dice José Luis García Tapia Bello en uno de los boletines económicos: *“el mayor patrono en China es el Estado”*<sup>4</sup>. Un dato que admite gran interés es que, a pesar de la fuerte inversión extranjera en las últimas décadas, a este país le hace falta tecnología que facilite su modernización así como la mejora de los estándares de vida de los chinos. El gran tamaño del país y de su población hace que el gobierno intercambie con las empresas extranjeras mercado por tecnología. Estas últimas reformas y la importación de tecnologías extranjeras unidas al fuerte crecimiento de las exportaciones están consiguiendo un fuerte desarrollo en la

---

<sup>2</sup> Observatorio de la Política China, 17 de Abril de 2009.

<sup>3</sup> Enciclopedia Libre Universal en Español 2008.

<sup>4</sup> GARCÍA TAPIA BELLO, José Luis, “Boletín económico de ICE n° 28342 del 14-20/02/2005.

sociedad china aunque se puede sentir en algunas ocasiones la ideología maoísta<sup>5</sup> que cohabita con la cultura tradicional y los estilos y formas occidentales.

Haciendo nuevamente alusión a la religión, se encuentra al confucionismo como tradición filosófica china que con 2.500 años de antigüedad ha ejercido una indudable influencia en las formas de pensar y actuar de sus seguidores; sus peculiaridades son: cultivo de la moralidad y aprendizaje durante toda la vida; importancia de las relaciones personales que son en general jerárquicas, recíprocas y centradas en la familia; orientación hacia la familia y el grupo; respeto a las personas de edad y a la jerarquía; evitar los conflictos y conseguir la armonía. Otra de las corrientes filosófico-religiosas son el taoísmo, el cual se basa en la relación entre dos opuestos: el femenino, el yin y masculino, el yang; estas fuerzas se complementan y se oponen continuamente, no se pueden separar y se deben tomar como un todo, la colisión de ambas fuerzas lleva al caos, por esa razón los taoístas buscan una vía intermedia de compromiso; los taoístas están más preocupados por encontrar el compromiso que la verdad.<sup>6</sup> Este concepto dicotómico rige la vida de esta población de manera inevitable

Imagen N° 2: Típico símbolo taoista, representando el *Yin* y el *Yan*.



Fuente: <http://es.path-to-tao.info>

Si de política económica se habla, con capital político-administrativa en Pekín, China controla y concentra uno de los más grandes mercados comerciales del mundo. Políticamente, se divide en 23 provincias, 5 regiones autónomas y 4 municipios directamente subordinados al gobierno central y 2 Regiones Administrativas

---

<sup>5</sup> Ideología política derivada de las doctrinas de Mao Tse-tung o Mao Zedong que aplica la teoría marxista-leninista a la situación especial de China. Diccionario de la lengua española © 2005 Espasa-Calpe.

<sup>6</sup> HARRIS BOND, Michael: "The Handbook of Chinese Psychology". Oxford University Press.1996.

Especiales, como Hong Kong y Macao. Cabe mencionar que se considera a Taiwán como la provincia N°23.

Se localiza al este del continente asiático y en la orilla occidental del océano Pacífico. Tiene una superficie de 9.6 millones de km<sup>2</sup> y 14,500 Km. de costas, al ser poseer estas dimensiones linda con 15 países.

En el aspecto económico China ocupa la segunda posición y es la potencia exportadora mundial con un PBI de 1.337 billones de dólares, según las conversiones oficiales. Se ubica, al menos por ahora, detrás de EEUU. En tercer lugar se encuentra la UE. El país cuenta con una de las mayores reservas de divisas del globo, unos 2,45 billones de dólares, y los consumidores chinos convierten a su demanda efectiva como una de las más grandes del mundo. Juntas, esas tres economías centrales (EEUU-China-UE) casi alcanzan los dos tercios del PBI mundial, y están completamente interrelacionadas a través del comercio de importación y exportación.

En el nuevo escenario mundial enmarcado por la crisis que comenzó en 2008, EEUU no solamente es el primer comprador de productos chinos, sino que además China es el principal acreedor de la primera potencia, si de títulos públicos se habla.

EEUU, la Unión Europea y China, además de representar casi dos tercios del PBI mundial, son los mayores importadores mundiales de materias primas y energía, como petróleo y gas, por lo que se puede inferir que si se paralizan esas economías centrales se derrumbarían inmediatamente por efecto dominó todas las economías exportadoras del mundo emergente y periférico.

A su vez, del equilibrio económico del eje EEUU-China, dependen las exportaciones de petróleo y materias primas, el motor de crecimiento central de los países de bajos y medianos ingresos de Asia, África y América Latina. Esta es la mejor manera de comprobar como la locomotora china es un elemento decisivo y detonante en el proceso, tanto de crecimiento como de crisis, en el contexto económico a escala global,<sup>7</sup> sobre todo para las latinoamericanas, cada vez más dependientes del comercio con China para salir de la actual crisis.

Según The Financial Times:

*“Una debacle financiera china supondría la amenaza más seria a las economías mundiales”.<sup>8</sup>*

---

<sup>7</sup> FREYTAS, Manuel; EEUU, Europa, y China. Los puntos rojos de la economía mundial; 2010.

<sup>8</sup> *Ibíd.*

Cabe destacar que China creció un 8,7% el año pasado, y amenaza la supremacía de EEUU.

Por otra parte, The Wall Street Journal dice:

*“Si China retira los estímulos como rescates a empresas y bancos de forma demasiado brusca, su economía podría ingresar en una desaceleración.”<sup>9</sup>*

Más tarde, la revista británica The Economist, remarcó:

*“Si el gobierno chino saca las conclusiones equivocadas de la experiencia japonesa a su economía, podría terminar en un "peligros declive" que arrastraría consigo al resto de las economías mundiales.”<sup>10</sup>*

China tiene un PIB per cápita: 4,600 dólares, lo cual la sitúa muy por debajo de los niveles mundiales, ya que EEUU posee como contrapartida 46.000 dólares per capita. Esta dilución es consecuencia de la gran población preponderante en China.

Por otra parte, este país posee un 10% de desempleo. Lo cual involucra a más de 130 millones de personas, cifras que descienden el IDH<sup>11</sup> chino.

Su industria nacional está constituida principalmente por el sector secundario, el cual agrega 639.879 millones de dólares, para un incremento del 9,9%, por su parte el sector terciario suma 417,065 millones de dólares con un crecimiento del 7,3%, seguido del sector primario con 179,746 millones de dólares lo que representó un aumento del 2,9%, con respecto a estimaciones del año anterior.

Una de las mayores diferencias en términos financieros las determina el fuerte comercio exterior, el cual determina un superávit de 30.400 millones de dólares. El aumento de la demanda interna impulsa las compras chinas al exterior, y contribuye a la reactivación mundial. Los principales productos de exportación son el acero, equipamiento médico y de óptica, maquinaria y equipo de transporte, productos textiles, hule, metal, químicos, combustibles y lubricantes.

---

<sup>9</sup> Ibid.

<sup>10</sup> FREYTAS, Manuel, ob.cit. p 5.

<sup>11</sup> Índice de Desarrollo Humano.

Entre los principales productos de importación, se destacan los alimentos, entre ellos la soja, sus derivados como el aceite y los expellts, y las carnes, el caucho, la materia prima, el combustible, maquinarias, y productos textiles.<sup>12</sup> A continuación se muestra la balanza comercial del país en abril de 2010 según datos estadísticos del ministerio de comercio.

**Tabla N° 1: Importaciones y exportaciones chinas**

conceptos	Abril		Acumulado de enero a abril	
	Valor absoluto	Variación (%)	Valor absoluto	Variación (%)
Importación y exportación	2381.6	39.4	8559.9	42.7
Exportación	1199.2	30.5	4360.5	29.2
Importación	1182.4	49.7	4199.4	60.1
Balanza	16.8	-87.0	161.1	-78.6

Fuente: Ministerio de Comercio de la república Popular China abril de 2010 Unidad: Cien Millones de dólares USA

Como se dijo antes y en el marco de la relación bilateral con Argentina, este año los vínculos comerciales se tensaron cuando Beijing decidió suspender, en marzo, la compra de aceite de soja a este país, en respuesta a las trabas a la importación de productos chinos. El aceite de soja es el principal producto que Argentina exportaba a China, y el año pasado significó un ingreso de 2.000 millones de dólares, hoy por hoy, se sigue exportando el mismo porcentaje pero hacia la India.

Socialmente, China ha cambiado el paradigma de la familia tradicional, la cual, en sus comienzos engendraba muchos hijos. A partir de los años '60, el gobierno de la nación comenzó a recomendar una estricta práctica de planificación familiar, fundamentada en realizar la vasectomía a los hombres y esterilizar las mujeres, con objetivos claros de control de la natalidad y disminución de la población. Desde entonces, sólo se permite tener un hijo por matrimonio, y las parejas tratan de asegurarse un heredero varón.

Se dice con frecuencia que nacer niña en China es una desgracia para toda la familia ya que la mujer se considera una carga que en el mejor de los casos, cuando se casa y se va del hogar paterno, obliga a desembolsar una dote muy gravosa para la economía familiar. Si no se consigue el varón a la primera, se sigue intentado, y muchas de las niñas concebidas pasan a organizaciones que las venden a Occidente para ser adoptadas. La última tendencia del gobierno es la de incentivar económicamente con 600 yuanes anuales, es decir 88,73 U\$S<sup>13</sup> a todos aquellos

<sup>12</sup> Fundación Pro Tejer - Buenos Aires – Argentina.

<sup>13</sup> Según Exchange Rates de la Aduana Argentina al lunes 13 de septiembre de 2010 08:00:02 p.m. el tipo de cambio: USD/CNY = 0,14789; Resultados: 600 CNY = 88,73 USD.

habitantes del medio rural que no tengan hijos. Esta práctica ha traído nuevos problemas a la sociedad china, ya que hay muchos jóvenes como sostén. Recientemente se ha promulgado una nueva Ley de Planificación Familiar Responsable, por la que se establecen categorías. Según dicho modelo, el gobierno permite a algunas parejas tener dos o más hijos con su previa autorización. En la nueva sociedad china los cambios en la economía han provocado también cambios estructurales y, hasta las instituciones tradicionalmente más sólidas, existe en su población una verdadera transición demográfica<sup>14</sup>. Algunas de estas modificaciones que la revolución había aportado, había mantenido algunos principios básicos, tales como la universalidad del matrimonio, la necesidad de tener hijos y la unidad económica de los miembros. En la actualidad muchos jóvenes ya no desean casarse, algunos prefieren vivir juntos sin matrimonio, jóvenes parejas no quieren tener hijos, el divorcio es cada día más frecuente y han aumentado los casos de madres solteras y de núcleos monoparentales.

La familia, base de la sociedad china, se mantuvo con pocos cambios hasta el triunfo de la anteriormente citada Revolución de 1949. Exceptuando las clases más ilustradas de algunas zonas urbanas, era patriarcal y jerárquica y sus miembros más oprimidos eran los jóvenes y sobre todo las mujeres. La Ley de Matrimonio de 1950 declara la igualdad de derechos sin distinción de sexo, no reconoce a un jefe y prohíbe los matrimonios pactados, la interferencia en el matrimonio de las viudas, el compromiso de los niños y el pago de dote. Se hace obligatoria la monogamia y se permite el divorcio en igualdad de condiciones. Ya a fines de los noventa, fue posible decir que existe una mayor libertad para entablar una relación y el afecto se vuelve un factor importante para establecerla. El Estado ya no interfiere y no hace falta permiso de la unidad de trabajo<sup>15</sup> para casarse y al mismo tiempo un 52% de los hijos únicos no desean tener un segundo hijo, a pesar de serles permitido, por la carga económica que implican los gastos de vivienda, del cuidado y la educación del niño. Cuando los hijos únicos se casan, al no tener hermanos, se enfrentan a la responsabilidad de cuidar a cuatro ancianos. Como consecuencia de esta situación, en las áreas urbanas

---

<sup>14</sup> Entendido como el paso del régimen antiguo al régimen moderno de población. Este proceso comienza a finales del siglo XVIII o mediados del siglo XIX en los países que se están industrializando, y termina, en ellos, en los años 60 o 70 del siglo XX. Las sociedades agrícolas tradicionales necesitaban altas tasas de fecundidad para compensar las altas tasas de mortalidad; que la urbanización, la educación y los cambios económicos y sociales concomitantes causaron una disminución de las tasas de defunción, en particular las tasas de mortalidad de menores de un año; y que las tasas de fecundidad comenzaron a declinar a medida que los hijos pasaron a ser más costosos y menos valiosos en términos económicos. Manual básico de Economía EMVI <http://www.eumed.net/cursecon/2/transicion.htm>.

<sup>15</sup> Se entiende como el número total de asalariados que trabajan y perciben una remuneración de organismos oficiales de diverso nivel, organizaciones políticas y partidarias, organizaciones sociales y empresas e instituciones a las cuales pertenecen fuertemente. <http://laborsta.ilo.org/applv8/data/SSM2/S/CN.html>

los trabajadores al jubilarse reciben una pensión que si bien no es muy elevada les ofrece cierta protección pero en las áreas rurales no es así y se calcula que únicamente un 25% de los trabajadores en todo el país están cubiertos por algún plan de pensión.”<sup>16</sup>

El sistema educativo chino se estructura en torno a varios niveles básicos, de los cuales 9 años son obligatorios. La educación primaria comienza generalmente a los seis años de edad. Su duración suele ser de seis años. Durante el periodo de enseñanza, las directrices de enseñanza contemplan atención tanto a las cuestiones meramente académicas como a las morales y laborales. Un dato interesante recaba en que con el fin de aumentar el número de niños y niñas que reciben educación preescolar, China junto a UNICEF han planificado una Política Nacional de Atención y Desarrollo en la Primera Infancia<sup>17</sup>. Sus efectos han incorporado a más del 50% de los niños preescolares sin previa instrucción.

Por su parte, la educación secundaria, dividida a su vez en educación secundaria de primer ciclo y educación secundaria de segundo ciclo. El primer ciclo suele tener una duración general de 3 años. Para entrar en el segundo ciclo de educación secundaria, hay que superar los exámenes pertinentes que capacitan para ello. El segundo ciclo de educación secundaria también tiene una duración, por lo general, de tres años. La educación profesional, desde 1996, en que se promulgó la Ley de Educación Profesional, se han establecido las bases para una educación bien estructurada. Dentro de ella se diferencian varios niveles. Actualmente existen más de 17000 centros de educación profesional en el país asiático. Por último la educación superior que dentro de la educación superior, que se imparte en universidades, institutos y centros de formación profesional, tendremos que distinguir la formación profesional, la educación universitaria y los cursos de postgrado. El curso académico se estructura en torno a dos semestres de unas 20 semanas cada uno, el primero comienza en septiembre y el segundo, en febrero. Cabe destacar que la asistencia a clase es obligatoria.<sup>18</sup>

Teniendo en cuenta esta serie de modificaciones sociales implementadas en la segunda mitad del siglo XX por el gobierno socialista chino, suscita como principal fenómeno el aumento de las migraciones de origen asiáticas, especialmente y por el tamaño de su población, las emigraciones chinas mucho más frecuentes.

Es clave definir las principales características que posee un país de partida, o de origen, que centra sus políticas en medidas relacionadas con la emigración y el

---

<sup>16</sup> BOTTON BEJA, Flora “La transformación de la familia china”, Colegio de México pp. 373-380.

<sup>17</sup> [http://www.unicef.org/spanish/education/china\\_36508.html](http://www.unicef.org/spanish/education/china_36508.html) Subido el 13 Noviembre de 2006.

<sup>18</sup> Univesia- Red de Univesidades, Estudios internacional en Asia-Pacífico Ministerio de educación chino. Traducción.

regreso de sus ciudadanos, mientras que un país de acogida aplica principalmente políticas destinadas a regular la admisión, el empleo o la residencia de los extranjeros residentes en su territorio. En general, las migraciones en Asia, y en especial las migraciones debidas a factores económicos, tienen lugar desde los países menos desarrollados hacia los países con necesidad de mano de obra y en los que el trabajo está mejor pagado. En la mayoría de los casos, los emigrantes son trabajadores poco calificados, trabajando en su patria principalmente en el sector de la construcción, la pesca o como criados, suelen percibir un sueldo menor que los trabajadores locales y sus empleos se caracterizan por las 3D: dirty, dangerous and difficult, la traducción correcta sería sucio, peligroso y difícil.<sup>19</sup>

Aunque hubo una muy reducida inmigración de población china durante la primera mitad del siglo XX, estableciéndose este primer pequeño colectivo en áreas semirurales próximas a la ciudad de Buenos Aires constituyendo pequeñas cooperativas de horticultores; recién durante los años '90s la inmigración desde China superó numéricamente a la de origen japonés y a la de origen coreano, fue una tercera ola que trajo a muchos empresarios chinos a Buenos Aires. Un gran número de los empresarios chinos están en el comercio minorista.

Cabe destacar que según el censo 2001<sup>20</sup>, llegaron al país medio millón de inmigrantes de países no limítrofes y cruzando la información con los datos aportados por el diario Clarín que dice:

*Hay más de 60.000 inmigrantes chinos o personas de origen chino  
que viven en el país.<sup>21</sup>*

Es clave entonces remarcar que el 10% de la inmigración es de origen chino. Como se dijo con anterioridad y según estudios de la CAEI, Centro Argentino de Estudios Internacionales, la República Argentina y la República Popular China establecieron relaciones diplomáticas el día 15 de febrero de 1972. A partir de ese momento, ambos países han desarrollado una rica relación en los planos político, cultural y económico. En sus distintas etapas, las relaciones bilaterales expresan contingencias atribuibles a cambios en el escenario de poder mundial, acontecimientos políticos internos que reconfiguraron la influencia de factores de poder más o menos permeables a un acercamiento entre las partes, el establecimiento de alianzas

---

<sup>19</sup> MCNEILLE, Janice; Diccionario Bilingüe Larousse Pocket; México; 2006 ISBN: 8483326736 ISBN-13: 9788483326732.

<sup>20</sup> INDEC, Censo Nacional de Población y Vivienda 1991. Serie C parte 2.

<sup>21</sup> ARTESA, Marina, periodista del grupo Clarín, Domingo 08.05.2005 disponible en la Web: <http://edant.clarin.com/diario/2005/05/08/sociedad/s-972354.htm>.

regionales y fundamentalmente, la creciente importancia que los intereses económicos adquieren como directa consecuencia de la apertura china al mundo y el interés argentino por acceder a ventajas en dicho mercado. Actores económicos claves en el intercambio bilateral, la comunidad china se estima en 60.000 personas, en su mayoría residentes en la provincia de Buenos Aires y la Capital federal. Por ley, los nuevos inmigrantes no pueden residir en la Capital Federal y deben optar por ciudades del interior lo cual ha dado origen a nuevas comunidades chinas instaladas en provincias del centro y norte del país. El perfil de negocios desarrollados por residentes chinos comprende operaciones de exportación, importación, servicios turísticos y servicios educativos. Pero el comercio minorista, especialmente supermercados que compiten directamente con las grandes cadenas por los bajos precios, es el sector económica y socialmente más representativo. El nivel de facturación de los supermercados chinos se estima en U\$S 1.000 millones anuales.<sup>22</sup> Un dato importante es que el 60% de los inmigrantes son de origen taiwanés y el 40 % de China continental y Hong Kong. Argentina se ha convertido en un nuevo punto de afluencia de los inmigrantes que buscan nuevos horizontes.<sup>23</sup> Cabe destacar que el 38 por ciento de los chinos de acá tiene entre 21 y 30 años. Actualmente existen alrededor de 60 agrupaciones sociales en la colectividad. Como Argentina es un país relativamente nuevo para afluencia e inmigrantes procedentes de Taiwán, las agrupaciones que se han formado también son recientes; sólo la Asociación Civil de Chino Libres en Argentina ya lleva de 26 años desde su establecimiento hasta ahora.<sup>24</sup>

Durante los últimos años, el surgimiento de entidades empresarias como la Cámara de Supermercadistas Chinos de la Argentina (CASRECH), han consolidado la imagen de los inmigrantes chinos como actores sociales relevantes considerando el impacto positivo que sus actividades comerciales ejercen en sectores de medios y bajos ingresos.<sup>25</sup>

Por su parte, las olas migratorias en el siglo XIX la llegada no había sido muy numerosa, generalmente la minoría que se asentaban en suelo argentino huían de los malos tratos recibidos en los otros países.

A principios del siglo XX, la política favorece la inmigración europea, por ende, se traduce en la entrega de escasos permisos de residencia a chinos y japoneses. Sólo en las primeras décadas del siglo, cuando la agitación obrera se había extendido,

---

<sup>22</sup> CESARIN, Sergio, Coordinador Área de Estudios del Pacífico,(IDICSO–CONICET); Centro Argentino de Estudios Internacionales Programa Asia-Pacífico 2007 disponible en la Web: [www.caei.com.ar](http://www.caei.com.ar) Pág. 1

<sup>23</sup> Fuente: Revista VIVA de Clarín, 9/11/97.

<sup>24</sup> *Ibíd.*

<sup>25</sup> *Ibíd.*

el gobierno utiliza la velada amenaza de permitir la inmigración china en reemplazo de los proletariados italianos y españoles. En la nueva inmigración de chinos a partir de la década del setenta hasta la actualidad se dieron las circunstancias internas propicias para su asentamiento.

Atendiendo a las causas, es posible remarcar que la población originaria de China migra hacia países más libres o con mayores posibilidades de ascender económicamente, esto suscita gran controversia, pues el horizonte político-económico, permite hoy por hoy un mayor progreso social. La liberación de los canales de emigración, legal y clandestina, era también una respuesta a los regímenes a la presión social interna. Los principales foros de atracción, Canadá y EE.UU., presentaban límites en las cuotas de aceptación, en cambio la Argentina ofrece espacios ilimitados, buen clima, extensas costas, y un gobierno deseoso de buenas relaciones económicas con el sudeste asiático, de mejorar su imagen internacional y de atraer población ideológicamente segura.

Cabe señalar que la inmigración se ha visto enriquecida en los últimos años gracias a las buenas relaciones bilaterales que indicamos a priori, que, provenientes de la clase media china, han conservado esa pertenencia en la sociedad argentina; por las facilidades del sistema financiero algunos profesionales se han convertido en rentistas o comerciantes, entre aquellos que viven entre cinco y diez años, y la más nueva respondiendo a los cambios en la sociedad de origen, afectan el mercado y al consumo occidental.<sup>26</sup>

Ahora bien en el caso de presencia de todo el grupo familiar, son los jóvenes y niños el enlace con la sociedad argentina, dado el rápido aprendizaje del idioma español la concurrencia a escuelas argentinas, y la factible adopción de costumbres.<sup>27</sup>

---

<sup>26</sup> Revista VIVA de Clarín, 9/11/07

<sup>27</sup> CESCO, Patricia; Escuela y migraciones, discriminación y malestar identitario en relaciones transgeneracionales y culturales. El caso de jóvenes inmigrantes taiwaneses. Noviembre de 2010.

# CAPITULO II

---



---

*Patrón y Cultura alimentaria*

Una vez expuestas las principales características de la población, el bagaje cultural que ésta representa y las corrientes migratorias, nos abocaremos al estudio del patrón alimentario y los sucesos antropológicos que le dan sustento. No obstante, es importante reconocer que la cultura es dinámica y sin duda alguna, se ve influenciada constantemente por acontecimientos que son capaces de alterarla.

Por tal motivo, es importante remarcar que los factores sociales y culturales tienen una influencia muy grande sobre lo que come la gente, cómo preparan sus alimentos, sus prácticas alimentarias y los alimentos que prefieren. Por ejemplo, suministrar a las mujeres alimentos abundantes, densos en energía, durante los primeros meses después del parto es una costumbre y tradición fuertemente arraigada en la costumbre médica occidental. Sin embargo y en fuerte contraposición a lo planteado con anterioridad, es verdad también, que algunas prácticas alimentarias tradicionales y tabúes de ciertas sociedades pueden contribuir a deficiencias nutricionales en grupos específicos de la población.<sup>1</sup> El alimento efectivo no es sólo química o biología, sino también cultura. Dice el autor más adelante y remarca, la alimentación es cultura.<sup>2</sup>

El hombre está en relación constante con su medio ambiente para mantenerse en la existencia y conseguir un equilibrio vital. A la relación de intercambio con la que el sujeto consigue los elementos que necesita su organismo para sostener la estructura biológica y mantener las necesidades energéticas se llama “conducta alimentaria”.<sup>3</sup>

La variable sociocultural, se refiere al hombre como ser social, como sujeto relacionado con otros y objeto de su propia alimentación. El alimento es una forma simbólica de comunicación, sea de la madre con el niño, sea del individuo con la sociedad. A través del alimento el hombre vehicula patrones de conducta, normas, prohibiciones religiosas, modos de jerarquía y alcance de funciones. Su unidad cultural es la comida.<sup>4</sup>

Direccionando el estudio hacia la población de estudio, es apreciable considerar que muchas personas en Asia, África, Europa y en el continente americano generalmente consumen y aprecian la leche animal, pero en China, por ejemplo, rara vez se consume. Veremos en los capítulos siguientes, que las langostas, los cangrejos y los camarones se consideran alimentos valiosos y delicados por muchas personas en Europa y América del Norte, pero son repulsivos para otras tantas en África y en

---

<sup>1</sup> LATHAM, Michael C. *Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo*; FAO, Departamento de Agricultura, 2002; p 541; citado el 27/09/10; ISBN: 9253038187 W0073/S

<sup>2</sup> *ibid.*

<sup>3</sup> CRUZ CRUZ, Juan: Conferencia “*Alimentación y cultura*”, Ateneo, Jovellanos de Guijón; 5 de abril de 1992.

<sup>4</sup> BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, “*La fisiología del gusto*”, 1826, Francia.

Asia, sobre todo para quienes viven lejos del mar. Los franceses comen carne de caballo y los ingleses generalmente no. Muchas personas se deleitan con carne de monos, serpientes, perros y ratas o comen ciertos tipos de insectos, muchas otras encuentran que estos alimentos son sumamente desagradables. Por otra parte, pero ligados en íntima relación, la religión puede tener una importante función en prohibir el consumo de ciertos platos. Por ejemplo, tanto los musulmanes como los judíos no consumen cerdo, mientras que los hindúes no comen carne vacuna y con frecuencia son vegetarianos. Los hábitos alimentarios difieren mucho con respecto a cuáles son los alimentos de origen animal que se prefieren, gustan y consumen.

Haciendo alusión a este fenómeno, Malinowski (1944) considera que son las necesidades básicas de la vida las que explican las instituciones sociales, las creencias y los mitos de cada cultura. Para este investigador, la identidad real de una cultura parece reposar en la conexión orgánica de todas sus partes.

Mas tarde, define la cultura como:

*El conjunto integral constituido por utensilios y bienes de los consumidores, por el cuerpo de normas que rige los diversos grupos sociales, por las ideas y artesanías, creencias y costumbres.*<sup>5</sup>

Luego afirmará que:

*Es esencialmente un patrimonio instrumental por el que el hombre es colocado en la mejor posición para solucionar los problemas concretos y específicos que encara dentro de su ambiente, en el curso de la satisfacción de las necesidades.*<sup>6</sup>

A su vez, dice Marcel Mauss (1906):

*La Alimentación es una huella social, existen diferentes formas de comer según la cultura.*<sup>7</sup>

Según Patricia Aguirre, con el plato podemos decir de todo, clases sociales, historia, economía, edades, medios, políticas, tecnologías, derechos y religión. Desde

---

<sup>5</sup> MALINOWSKI, Bronislaw; *Una teoría científica de la cultura*. (1944), Edhasa. ISBN 978-84-350-0023-9.

<sup>6</sup> *ibid.*

<sup>7</sup> MAUSS, Marcel, *Sociología y antropología*, 1950, Introducción de Claude Lévi-Strauss.

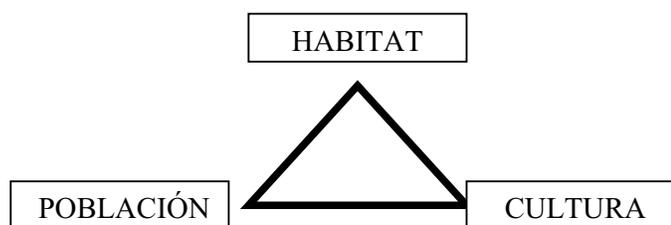
el plato “comida”, se analiza la cultura alimentaria. Más tarde afirma que para que se haga posible un acto alimentario, es necesaria la presencia de la comida, el comensal y a su vez el patrón cultural que le antecede. Cada cultura tiñe al alimento con su pensamiento, por tal motivo, la alimentación según Aguirre, es producto y a su vez productora de relaciones sociales, y por ende muy difíciles de revertir. He aquí entonces, donde se ratifica la indisoluble unión entre la cultura y la alimentación.

Si un alimento está arraigado a la producción tardará años en cambiar el consumo, pero si pertenece a un lugar periférico de la alimentación, son factibles de conversión.

Mas adelante asevera, que los hábitos cambian, rápida o lentamente, pero da por sentado que lo hacen, pues no son estáticos. Es un proceso altamente dinámico donde las tecnologías, las poblaciones, los mismos alimentos y hasta la manera de pensarlos se transforman.

Sintetizando la idea de la Aguirre, mencionamos que el gran cambio al que se ha hecho referencia con antelación, está dado en la comida misma como también por y en los comensales. Por lo expuesto, es de gran relevancia marcar los tres grandes hitos de la humanidad resumidos en el paso del hombre vegetariano al omnívoro, del cazador al agricultor y de éste último a industrial. Por ser omnívoros, no existe la manera de comer, pues somos diversos.

Diagrama N°1: “Los ejes del patrón alimentario”



Fuente: AGUIRRE, Patricia.<sup>8</sup>

Ahora bien, la autora sostiene que a partir del siglo XIX, las ciudades han dejado de depender de sus entornos y por consiguiente se deslocaliza y descentraliza la alimentación, se diversifica, todo esto como consecuencia directa de la globalización.<sup>9</sup>

<sup>8</sup> AGUIRRE, Patricia. Curso de Antropología de la Alimentación, de la paleodieta a los alimentos funcionales, Mar del Plata, 24 de septiembre de 2010

<sup>9</sup> *ibid*

En contraposición, se dice con frecuencia que los hábitos alimentarios rara vez o nunca cambian y que son difíciles de modificar. Como respuesta es válido afirmar que en muchos países los alimentos básicos actuales no son los mismos que se consumieron inclusive hace un siglo. Los hábitos y las costumbres alimentarias cambian y pueden ser influenciadas en formas diferentes. El maíz y la yuca no son nativos de África, aunque ahora son importantes alimentos básicos en muchos países africanos. Las papas se originaron en el continente americano y más adelante se convirtieron en un importante alimento en Irlanda, hoy por hoy y no es casualidad, China es el principal productor y exportador mundial, con 72 millones de toneladas.<sup>10</sup>

Las preferencias alimentarias no se establecen ni se eliminan por caprichos y aficiones. Frecuentemente los ajustes se originan en cambios sociales y económicos que se llevan a cabo en toda la comunidad o sociedad. El asunto importante no es qué tipo de alimentos se consume sino más bien, cuanto de cada alimento se come y cómo se distribuye el consumo dentro de la sociedad o de la familia.

Para sintetizar en breves palabras dice Patricia Aguirre:

*“La alimentación es un hecho social complejo, es productora y producto de relaciones sociales”<sup>11</sup>*

Numerosos hábitos y costumbres alimentarias son inadecuadas desde el punto de vista nutricional. Algunas prácticas son el resultado de percepciones tradicionales sobre los alimentos que son susceptibles de cambiar por la influencia de pueblos cercanos, viajes y educación. Otras prácticas alimentarias están ligadas a la existencia de tabúes, que como veremos más adelante, fueron impuestos por la misma sociedad y se mantienen en ella aún en nuestros días.<sup>12</sup>

Más tarde el artículo remarca que un tabú puede existir en un país, en una tribu, en parte de ésta, o en ciertos grupos de la población. Dentro de una sociedad puede haber costumbres alimentarias definidas en grupos de mujeres y niños, o mujeres embarazadas y niñas. En algunos casos las costumbres alimentarias tradicionales tienen que ver con un grupo de edad en particular, y en otras ocasiones un tabú puede estar relacionado con una determinada ocupación, como la caza. Otras

---

<sup>10</sup> Documento “Año internacional de la papa”, <http://www.potato2008.org/es/index.html>, datos recavados y reportados por FAO. Fuente: FAOSTAT

<sup>11</sup> AGUIRRE, Patricia. Curso de Antropología de la Alimentación, de la paleodieta a los alimentos funcionales, Mar del Plata, 24 de septiembre de 2010

<sup>12</sup> Depósito de documentos de la FAO, Título: “Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo” Capítulo 4, Producido por el Departamento de Agricultura.

veces, para algunos individuos, el tabú puede haber sido causado por algún suceso particular, como una enfermedad o una ceremonia de iniciación religiosa.<sup>13</sup>

Aunque estos temas corresponden al campo de la antropología, es importante para el Licenciado en Nutrición estar familiarizado con las costumbres alimentarias de las personas con el fin de estar capacitado para mejorar o mantener su estado nutricional a través de la educación en nutrición u otros medios de igual o mayor beneficio. Es evidente que la antropología y la sociología son importantes para el trabajador de la nutrición que investiga el estado nutricional de cualquiera sea la comunidad donde se enmarca su tarea.

*A priori*, se anticipa, que muchos tabúes se relacionan con el consumo de alimentos ricos en proteína animal, sobre todo en grupos de comunidades que los necesitan. En África, hay un tabú sobre el consumo de huevo, que está desapareciendo. Este tabú afecta en general a las mujeres, al creer que si comen huevos se vuelven estériles. La conexión psicológica entre la fertilidad humana y el huevo es obvia. En otros lugares, la costumbre tiene que ver con los niños, quizá para desanimar el robo de huevos de gallinas ponedoras, lo cual pondría en peligro la supervivencia de estas aves. Otras costumbres también afectan, a menudo, a mujeres y niños en relación con el pescado. Estas costumbres pueden ser un tabú, pues las personas que no están acostumbradas al pescado no les gusta simplemente porque encuentran que su olor es desagradable o por su apariencia que es «semejante a una serpiente. A su vez, muchas culturas se resisten al consumo de leche o productos lácteos.

Las costumbres que prohíben el consumo de ciertos alimentos que son nutricionalmente valiosos pueden no tener un importante impacto nutricional global, en particular si sólo uno o dos productos alimentarios son los afectados. Algunas sociedades, sin embargo, prohíben una amplia gama de alimentos a las mujeres durante el embarazo, por lo tanto se hace difícil seguir una dieta balanceada.

Muchos de los tabúes que existieron hace un cuarto de siglo y que son nutricionalmente indeseables, se han debilitado o han desaparecido como resultado de la educación, la mezcla de personas de diferentes sociedades y los viajes. Algunos de los tabúes que permanecen pueden parecer ilógicos y de origen oscuro, pero no es aconsejable que extranjeros traten de alterar los hábitos alimentarios establecidos, sin analizar sus orígenes. Aún más, no tiene sentido tratar de alterar un hábito que no afecta en forma negativa el estado nutricional.

Los hábitos nutricionalmente negativos, como cualquier otro hábito, pueden ser cambiados por las personas que los tienen. En este aspecto, los individuos locales

---

<sup>13</sup> ob. cit.

influyentes se pueden unir a los nutricionistas y convertirse en una alianza importante dedicada a erradicar la malnutrición.<sup>14</sup>

En la mayor parte del mundo, el primer alimento básico tradicional ha permanecido constante, sin tener en cuenta la urbanización, modernización o inclusive la occidentalización, por lo tanto, en gran parte de Asia el arroz es el alimento básico preferido en áreas rurales y urbanas. Algunas poblaciones en África, tales como los Buganda, continúan prefiriendo las bananas como alimento básico. Los productos basados en maíz, siguen siendo importantes en las dietas de la mayoría de los mexicanos y de muchos países de América Central.

Es evidente que, los cambios en los hábitos alimentarios no son sólo accidentales y se pueden iniciar deliberadamente. A nivel comunitario y familiar, los niños de edad escolar pueden ser importantes agentes de cambio, dado que sus gustos y preferencias están en formación, por lo que si prueban un nuevo alimento tal vez les guste y lo acepten con mayor facilidad. Las comidas escolares pueden servir para introducir nuevos alimentos a los niños y por lo tanto influir en sus hábitos alimentarios. Esta ampliación de la experiencia alimentaria en la infancia es sumamente importante. Los niños pueden influir a la familia inmediata y más adelante a sus propios niños para comer alimentos nuevos altamente nutritivos.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> ob. cit.

<sup>15</sup> ob. cit.

# CAPITULO III

---



---

*Estado nutricional, alimentación y gastronomía*

El estado nutricional es el reflejo en cada etapa biológica de la ingestión, absorción y utilización de los nutrientes en comparación y adecuación a las necesidades del organismo. La evaluación del estado de nutrición debe formar parte del examen rutinario de la persona sana y es una parte importante de la exploración clínica del paciente enfermo. Para que la valoración sea completa, se debe analizar no sólo la situación clínica del sujeto, sino el propio proceso de la nutrición que este a su vez.<sup>1</sup> Es valido aclarar que está directamente relacionado con la el tipo, frecuencia y forma de la alimentación que de alguna u otra manera, está firmemente determinada por el nivel de ingresos de la población, siendo en mayor o menor medida, mensurado por la línea de pobreza e indigencia, reconocidas a nivel internacional por organismos oficiales.

Ahora bien, teniendo en cuenta datos anteriormente citados y sabiendo que más de un quinto de la población mundial vive en China, cabe decir entonces que cualquier estimación sobre los niveles y tendencias de la pobreza mundial depende decisivamente de los cálculos que se hacen en este país. En China las estadísticas oficiales sobre la pobreza difieren significativamente de aquellas producidas por organizaciones internacionales como el Banco Mundial y muestran una importante reducción de la pobreza entre 1978 (31%) y 2000 (3%). En este país asiático, se emplea una línea de pobreza de ingreso per cápita muy austera, equivalente a 676 yuanes anuales de ingreso neto a precios rurales de 2002. Esta cifra se encuentra por debajo de la línea de pobreza internacional de 1 dólar diario, equivalente al poder de compra de 879 yuanes en áreas rurales<sup>2</sup>. Las estimaciones de la pobreza rural fueron publicadas inicialmente durante 1980<sup>3</sup> y revisadas luego en 1994<sup>4</sup>; este último trabajo se basa en datos de la Encuesta Nacional Rural de 1984. La línea de pobreza se estableció en 200 yuanes diarios por persona a precios de 1984<sup>5</sup>. Para ello se tomó un insumo alimentario mínimo de 2.400 kilocalorías diarias, calculando el costo de una canasta alimentaria basada en el patrón de consumo real de hogares que consumen menos de esas kilocalorías. Se supuso que el costo de los productos no alimentarios de la canasta era equivalente al 40% del costo de la canasta alimentaria mínima, por lo que la línea de pobreza resultó equivalente al valor de esta última más un 40%. Las personas se consideraban pobres si sus ingresos estaban por debajo de ese nivel.

Recientemente, una nueva línea de pobreza rural fue fijada con base en datos de una encuesta rural a nivel nacional realizada en 1998. El insumo alimentario

---

<sup>1</sup> TERAN DIAZ Eugenio, *Alimentación oral y nutrición humana*. Ed autor .Santander.1994

<sup>2</sup> Asian Development Bank's (ADB), 2004

<sup>3</sup> Zhou, 1990

<sup>4</sup> Tang, 1994

<sup>5</sup> Yan y Wang, 1996

calórico mínimo se redujo a 2.100 kilocalorías diarias, y el costo de los productos no alimentarios se bajó del 40 al 17% del total de los costos de la canasta alimentaria, utilizando un método de regresión propuesto por el Banco Mundial.<sup>6</sup>

Actualmente, una persona que vive en una zona rural es considerada pobre por diferentes causas: si el ingreso de su hogar se encuentra por debajo de la línea de pobreza y si el gasto del hogar es también 1,5 veces menor a la línea de pobreza; o al revés, si el gasto se encuentra por debajo de la línea de pobreza y el ingreso es menor que 1,5 veces la línea de pobreza<sup>7</sup>. La República Popular China no cuenta con una línea de pobreza urbana oficial, sin embargo, en el año 2000, el Buró Nacional de Estadísticas dio información sobre tasas de pobreza, en esta ocasión utilizó una línea de pobreza de 1.875 yuanes anuales de ingreso neto per cápita, equivalente a tres veces el valor de la línea de pobreza rural para ese año.

Haciendo mención al estado nutricional propio de la población de estudio debemos hacer hincapié en los alimentos más consumidos por ésta, es necesario pues, dividirla según estratos sociales ya que de ello depende la estructura de la alimentación, como así también sus costumbres.

Tal es así que en China hay un refrán que dice:

*“El reconstituyente medicinal es menos el alimentario.”*<sup>8</sup>

Esto demuestra que la gente debe cuidar la estructura de alimentación en pos de la conservación de la salud y por ende de una óptima nutrición. Allí se festejan de manera regular muchos acontecimientos sociales donde los alimentos, tanto o más que en occidente, son parte intrínseca del rito, tales como fiestas relacionadas con las distintas creencias religiosas, las compatibles con los casamientos o funerales, la gran fiesta de la longevidad, y por último, los nacimientos, que de una forma u otra influyen en la economía familiar.

Cabe decir también, que para muchos occidentales, la comida china parece en un primer momento complicada y extraña, pero evaluando en detalle sus constituyentes, ni es tan compleja aún menos rara, sólo se necesita contar con los alimentos adecuados y la técnica que ellos utilizan desde hace ya gran cantidad de años.

La cocina en este país, está íntimamente relacionada no sólo con la sociedad, sino también con la filosofía y la medicina. Distingue entre el *cai*<sup>9</sup> y los cereales en sí,

---

<sup>6</sup> Ravallion y Bidani, 1994; Park y Wang, 2001.

<sup>7</sup> Park y Wang, 2001.

<sup>8</sup> CRI online, disponible en: <http://espanol.cri.cn/chinaabc/chapter18/chapter180303.htm>.

<sup>9</sup> Verduras cocinadas y por extensión todo lo que acompaña los cereales.

el denominado *fan*. Desde el punto de vista taoísta, como dijimos antes es una de las creencias religiosas más incorporada en la sociedad, los alimentos yin o femeninos, son alimentos tiernos y ricos en agua como las frutas y las verduras, y tienen un efecto refrescante. Por su parte los alimentos yang o masculinos, incluyen los platos fritos, especiados y a base de carnes, y sirven para recalentar. Si toda comida tiene que armonizar los sabores, las comidas chinas tienen también que buscar un equilibrio entre lo frío y lo caliente, los colores y la consistencia de los diversos alimentos, por ello las técnicas culinarias son numerosas y particularmente variadas.

Muchos de los alimentos utilizados en la comida china, son comunes a los occidentales, con excepción de algunos propios de esa región, también ocurre lo mismo con los utensilios de cocina que se utilizan. Lo que más difiere es la técnica y la combinación de los sabores, algunos de ellos ajenos a nuestras costumbres, utilizan casi todos los vegetales, pocas veces crudos y casi siempre fileteados o cortados finos antes de la cocción, manipulan gran cantidad de pescado, pollo y cerdo, sobre todo el lomo. También es muy común la utilización de la salsa de soja, el sake<sup>10</sup>, el bambú y la presencia de arroz blanco y fideos fritos, siendo la técnica primordial para cocinar la comida, el salteado y para lograrlo adecuadamente se requiere un fuego rápido e intenso y una cocción de los alimentos, corta y muy rápida.

El componente básico es el arroz, este componente crítico y unificador de muchos platos de la cocina china, existe en innumerables variantes regionales, estando presente en especial en el sur de China, por el contrario, los productos basados en trigo que incluyen la pasta y los panecillos al vapor son predominantes en el norte donde el arroz no es tan dominante en los platos. La sopa que se sirve generalmente al final de la comida para saciar de esta forma el apetito del comensal. Cabe destacar que la costumbre de servir sopa al comienzo de las comidas proviene de nuestras costumbres culinarias.<sup>11</sup>

Los frecuentes periodos de hambruna que tradicionalmente han assolado el país han llevado a los chinos a elaborar recetas que permitieran acomodar todas las partes comestibles de los animales, como tripas, cartílagos, cabezas, garras de aves y nidos por ejemplo.

El té es la bebida más consumida. Tradicionalmente, la cerveza y el alcohol de arroz se reservan para celebraciones y fiestas. En las comidas de todos los días, no se sirven bebidas y los comensales sacian su sed con sopas y caldos. Como se hizo referencia en la introducción de esta tesis, La cocina tradicional no emplea leche, debido a la intolerancia a la lactosa que es muy frecuente en muchos países asiáticos.

---

<sup>10</sup> Vino de arroz.

<sup>11</sup> “Diarium” Blog de la Universidad de Salamanca, Gastronomía China, citado el 19/06/2011.

Los postres son menos típicos en la cocina china que en las gastronomías de occidente ya que no es costumbre que las comidas finalicen con un postre. Las comidas dulces se introducen a menudo durante el transcurso de la comida sin distinción, por ejemplo, las frutas se emplean como acompañamiento de algunos platos. Lo que podemos mencionar como postre son platos dulces en China, es la pasta de arveja roja o también denominada, dousha y el babao fan, la primera se toma a menudo con panes al vapor, y el segundo conocido comúnmente como budín de arroz.

Volviendo a los platos principales, es necesario mencionar el tofú, que si bien es un invento chino, constituye la base de una decena de alimentos que se consumen frecuentemente debido a su precio económico, se consume generalmente acompañado por féculas, en el sur de China se acompaña de arroz cocido al vapor sin otro añadido y en el norte de China se consume con pasta, crepes o panes de harina de trigo cocidos, también al vapor.

Por su parte, el pescado se elabora cocido y se sirve entero, los comensales pinzan los trozos y se comen pedazos del mismo. Esta forma de servirlo garantiza al comensal que está comiendo un producto lo más fresco posible. Otros alimentos ampliamente diseminados y consumidos son: el Polvo Cinco Especies o Polvo Cinco Sabores, consta de un curry preparado con anís estrellado, semillas de hinojo, clavo de olor, canela y pimienta, los brotes de soja o dientes o dientes de dragón, salsa de tamarindo, porotos o alubias tausi o porotos negros salados, pak choy<sup>12</sup>, las algas, especialmente el alga nory, camarones secos, pulpo crudo, cebollino, fideos de arroz, sésamo, salsa de ostras y pescado.

El arte culinario chino tiene una larga historia y fama mundial. Sus estilos varían por las diferencias de zona, clima, productos y costumbres. En cuanto a la organización de las comidas, los chinos son muy ordenados asegurándose siempre de tener preparados los ingredientes con antelación, debiendo estar cortada antes de ponerla al fuego, siendo el recipiente ideal para este tipo de cocción, el wok<sup>13</sup>. Por lo general antes de cocinar los alimentos se le agrega ajo y jengibre, para darle un sabor especial al plato. Cuando la receta lleva carne y verduras, primero se cocina la carne y se la separa y reserva, luego se saltean las verduras, al estar hechas se le agrega la carne. Durante todo el salteado, los ingredientes se mueven constantemente con los palillos, cuchara o espátula de madera, y deben ser servidos y consumidos inmediatamente.

---

<sup>12</sup> Vegetal oriental similar a nuestra acelga y a la mostaza de hoja, de la familia de las coles.

<sup>13</sup> Especie de sartén empleada en el este de China.

A la hora de comer se disponen tres vasos en la mesa, uno grande para la cerveza o el agua, uno mediano para el vino blanco o tinto y uno pequeño para el licor, siendo el más popular de china el Mao-Tai que se fabrica a base de sorgo. El Wang Chao<sup>14</sup>, es a base de sopa de aleta de tiburón, ganso en salsa de soja, sopa de nido de golondrina, platos de pollo y fideos especiales.

Como se dijo con antelación, existen distintos tipos de estilos locales, que se diferencian unos de otros por las preparaciones y los alimentos que se incorporan, a saber, los principales cuatro son, Guangdong, Shandong, Sichuan y Huaiyang. Serán ocho más los de Hunan, Fujian, Anhui y Zhejiang, y diez más los de Beijing y Shanghai.

El primer estilo o de Guangdong se caracteriza por ser una cocina de amplio espectro culinario, usa productos frescos de río y mar, pero también aves, insectos, ratones y serpientes. Sus platos típicos son la serpiente, gato, pollo y lechón de piel crujiente. El segundo estilo más popular es la cocina Shandong, también amplia pero más fina, es hábil en guisar productos marinos frescos. Entre los mejores platos, podemos citar la holoturia<sup>15</sup> y cebollitas, huevos de calamar, ovario de cangrejo y aletas de tiburón, pollo asado y semillas de nuez con leche. En tercer lugar se encuentra la gastronomía Sichuan, famosa por su sabor picante y raro, algunos de los platos típicos son la carne picada con aroma a pescado, cuadraditos de carne, maní y de pollo, tofú o queso de soja picante y carpa a la piedra. Por último el estilo Huaiyang, usa productos vivos y frescos y pone cuidado en el sabor suave, la forma y el color. Sus platos típicos son el denominado pollo del mendigo, pescado mandarín agridulce, rodajas de pollo con bambú tierno, pato salado y pescado al vapor.

Teniendo en cuenta la estructura de la alimentación, pues debemos hacer mención a la calidad y cantidad de proteínas alimentarias, es posible decir que la proporción de origen animal es considerable con el 32% del total, siendo comparables a las aportadas por los grupos de proteínas vegetales, representando estos el 68% del grupo.<sup>16</sup>

Ahora bien, si se analizan los requerimientos nutricionales y las fuentes energéticas de estos estilos culinarios mencionados *a priori*, se observa que sólo el 20% de la energía proviene de grasas, Es más, otros datos reportan que de ese porcentaje, aproximadamente el 70% son de origen vegetal. A su vez las proteínas

---

<sup>14</sup> Bebida tradicional que se bebe antes de una comida típica.

<sup>15</sup> Nombre común de diversos equinodermos marinos alargados de cuerpo blando, en general oscuro y en forma de pepino, que viven en los fondos marinos y se alimentan de materia en descomposición.

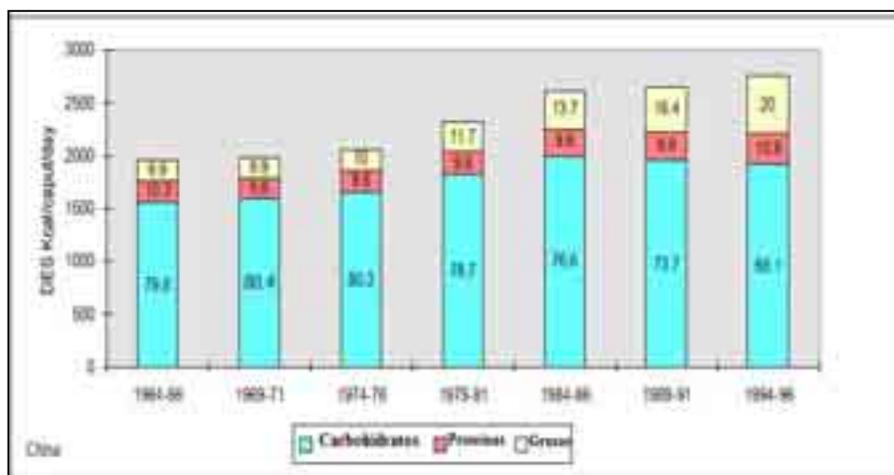
<sup>16</sup> PETRACCHI, Cristina; *Nutrition Country Profile of China*; Institute of Nutrition and Hygiene. FAO 1999.

cubren el 12% de requerimiento, siendo el resto de la energía diaria, aportada por hidratos de carbono, especialmente provenientes del arroz.<sup>17</sup>

Si se analizan en detalle las hojas de balance de la FAO para el año 2007, siendo éstas las más actualizadas, se observa que a lo largo del período 1960-2007, ha evolucionado la dieta, por ejemplo en el año 1960 quedaban por habitante/año 444 Kg de arroz, hoy por hoy ese valor ha evolucionado al doble con 790 Kg/hab/año. En el caso de las proteínas de origen animal, ha habido un incremento considerable de la disponibilidad de carne de cerdo comestible, ya que en 2007 se contabilizaron 319 Kg/hab/año y en el año 1964 se contaba con sólo 22 Kg/hab/año, sin duda alguna esta transición nutricional también ha evolucionado la estructura lipídica, donde se en el 1964 sólo quedaban disponibles 11 Lt/hab/año, hoy por hoy son consumidos 87 Lt, son aumento considerable de maíz, girasol y algodón.

En todas las provincias, los cereales, principalmente arroz y harina de trigo, representan la fuente principal de calorías, proporcionando el 54 y 78% del aporte energético total en Beijing y Gansu, respectivamente. La alimentación de China se basa, además que en arroz en productos a base de hortalizas. Cabe destacar que la alimentación china es particularmente carente de yodo, pero el país ha emprendido una campaña de consumo de sal yodada para todos con objeto de luchar contra los trastornos causados por la carencia de yodo. También es carente en hierro, siendo las mujeres mayores de 18 años de edad el grupo más afectado, con un 23 por ciento de anémicas.

Gráfico N° 2: Evolución de la estructura de macronutrientes china

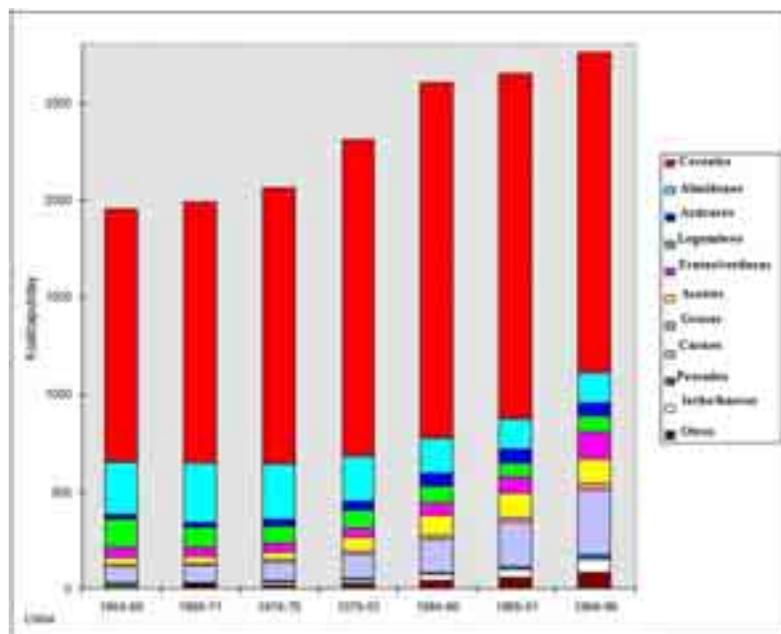


Fuente: FAOSTAT; *Nutrition Country Profiles – CHINA*

<sup>17</sup> ob. cit.

Cabe mencionar que la disponibilidad final de alimentos surge como resultado de la producción total, más los resultados finales de la balanza comercial, menos aquellos utilizados en la industria interna, como insumos para semillas y piensos.<sup>18</sup>

Gráfico N° 1: Evolución de la estructura alimentaria china



Fuente: FAOSTAT; *Nutrition Country Profiles – CHINA*

Apoyando rotundamente esos datos, también se observa un aumento considerable del 20% en las Kcal. totales en los últimos cinco decenios, de 1900 Kcal se pasó a 2300 Kcal./hab/día. Recientemente se ha puesto en marcha un plan nacional, el proyecto de cesta de alimentos, y se han introducido mejoras en la producción, comercialización y consumo de alimentos no básicos. Se han registrado también aumentos en la producción de huevos (48,6%), leche (64,2%) y productos acuícolas (75,5%)<sup>19</sup>

Como conclusión de este estudio longitudinal de la alimentación, se observa un avance desde el punto de vista nutricional y económico, pues corroborando este dato con los índices de pobreza oficiales encontramos que ha disminuido sustancialmente del 30% en 1980 al 8% en 2000, como consecuencia directa de la mayor cantidad de alimentos ofrecidos y el aumento de la demanda efectiva de la población.

<sup>18</sup> Estadísticas de la Organización para la Alimentación y Agricultura (WHO/FAO) disponible en: <http://faostat.fao.org>.

<sup>19</sup> Food, Nutrition and Agriculture; Food Security (FAO-FPND, FAO; 1992; p 72.

China ha expandido su economía siendo hoy por hoy la tercera economía mundial, detrás de Estados Unidos y Alemania, y segunda economía exportadora sobrepasando en este caso a Alemania.<sup>20</sup>

Vemos en la siguiente tabla la variación de energía disponible para la población

Tabla N° 2: Variación de la energía disponible 1965-2000

Año	1965	1995	2000
Población total	729141	1220224	1400430
Porcentaje población urbana	17.6	30.2	52.2
Energía recomendada	2170	2271	2330
Energía disponible	1946	2761	2358

Fuente: FAOSTAT; *Nutrition Country Profiles* – CHINA

Enfocando ahora la descripción de la población, nos abocaremos al estudio epidemiológico chino, el cual ha demostrado que en adultos las principales causas de muerte son los ACV y la enfermedad cardiovascular, así como también tumores malignos, ataques respiratorios, infecciones virales, como hepatitis, tuberculosis, y bacterianas como la disentería.

Por otra parte, en chicos menores de 5 años, la principal causa de muerte es la neumonía (20,2%), seguido de la sofocación (17%), bajo peso al nacer y prematuridad (13,5%), malformaciones congénitas de sistema cardiovascular (9,9%), y diarrea (4,3%). Cabe destacar que estos últimos se han incrementado de forma significativa.<sup>21</sup>

Teniendo en cuenta, que la evaluación del estado de nutrición, debe comenzar con el conocimiento del ingreso dietético, la denominada anamnesis alimentaria es fundamental para obtener información sobre la causa de un posible trastorno, acto seguido se estima la cantidad de nutrientes ingeridos y se compara con los requerimientos aconsejados, solicitando posteriormente información sobre el tipo de alimentos, la frecuencia de las comidas, las cantidades aproximadas y la periodicidad con que se ingieren los denominados alimentos protectores<sup>22</sup> de cada grupo. Si es necesario, se puede realizar una historia dietética más amplia e incluir una semana entera, a lo largo de la cual se anota al final de cada toma los alimentos que ingiere y la cantidad aproximada, también denominado registro alimentario.<sup>23</sup>

<sup>20</sup> REINOSO, José; "China revisa al alza el crecimiento de su economía durante los últimos 25 años" Pekín; disponible en: [www.ELPAIS.com](http://www.ELPAIS.com)- sección Tecnología, creado el 10/01/2006, citado el 10/06/2011.

<sup>21</sup> CSY, 1997.

<sup>22</sup> Son aquellos que deben consumirse todos los días en proporciones adecuadas para cubrir las necesidades basales de energía y nutrientes.

<sup>23</sup> TERAN DIAZ Eugenio, ob. cit.

Si bien es fundamental una exhaustiva anamnesis, es parte del diagnóstico nutricional completo realizar también un examen físico integral el cual contempla mediante la exploración sistemática y ordenada manifestaciones carenciales y cualquier otro signo patológico. A fin de controlar y comparar los datos recabados es necesario utilizar índices antropométricos, los más usuales son, el peso, la talla, y el IMC<sup>24</sup>. El peso es un indicador global de la masa corporal, por su parte la talla, es el parámetro fundamental para enjuiciar el crecimiento en longitud, pero es menos sensible que el peso a las deficiencias nutricionales, por eso sólo se afecta en las carencias prolongadas, sobre todo si se inicia en los primeros años de vida, como sucede en los países en vías de desarrollo. Por último el índice de masa corporal, es de todos los índices propuestos el más útil ya que relaciona el peso con la talla, dando un dato más certero. Diagnostica desnutrición, normalidad, sobrepeso u obesidad.

Tabla N° 3: Valoración del Estado Nutricional mediante IMC

Clasificación	IMC (kg/m <sup>2</sup> )	
	Valores principales	Valores adicionales
<b>Infrapeso</b>	<18,50	<18,50
Delgadez severa	<16,00	<16,00
Delgadez moderada	16,00 - 16,99	16,00 - 16,99
Delgadez aceptable	17,00 - 18,49	17,00 - 18,49
<b>Normal</b>	18,5 - 24,99	18,5 - 22,99
		23,00 - 24,99
<b>Sobrepeso</b>	≥25,00	≥25,00
Preobeso	25,00 - 29,99	25,00 - 27,49
		27,50 - 29,99
<b>Obeso</b>	≥30,00	≥30,00
Obeso tipo I	30,00 - 34,99	30,00 - 32,49
		32,50 - 34,99
Obeso tipo II	35,00 - 39,99	35,00 - 37,49
		37,50 - 39,99
Obeso tipo III	≥40,00	≥40,00

Fuente: Ministerio de Salud de la República Argentina<sup>25</sup>

Sintetizando la relación que existe entre el nivel socioeconómico, los hábitos alimentarios, infraestructuras sanitarias y medios de comunicación específicos, es oportuno aclarar que el estado nutricional de la población china arroja variaciones significativas de una provincia a otra, derivadas de una combinación variable de factores. Entre los niños menores de cinco años la frecuencia de la insuficiencia

<sup>24</sup> Índice de Masa Corporal.

<sup>25</sup> [http://www.msal.gov.ar/argentina\\_saludable/plan/imc.html](http://www.msal.gov.ar/argentina_saludable/plan/imc.html)

ponderal va del 3 por ciento en Beijing al 39 por ciento en la provincia de Hainan, mientras que el retraso del crecimiento oscila entre el 7 por ciento en Beijing y el 56 por ciento en Ghizhou. La prevalencia mayor de retraso del crecimiento se observa en las mismas provincias donde se registra la tasa mayor de insuficiencia ponderal. Según la clasificación de la OMS<sup>26</sup>, los niños de las provincias de Fujian, Jianxi, Hunan, Guanxi, Hainan, Sichuan, Guizhou, Yunnan, Qinghai y Xinjiang se ven muy afectados de retraso del crecimiento >40%, y los de Guanxi y Hainan muestran prevalencia de insuficiencia ponderal >30%. La disminución de la prevalencia de insuficiencia ponderal (de 22% en 1987 a 12% en 1992) denota una notable mejoría del estado nutricional. En China, la tasa de mortalidad de niños menores de cinco años, un indicador importante del desarrollo socioeconómico y del estado sanitario y nutricional de una sociedad, era del 47%. en 1996. Sin embargo, las numerosas enfermedades infecciosas, comentadas con antelación, siguen siendo la causa principal de la muerte de niños menores de cinco años, siendo la malnutrición un factor agravante. Las provincias de Guanxi y Hainan se ven afectadas de deficiencia crónica de energía en los adultos, de los cuales más de una cuarta parte posee un IMC inferior a 18,5 kg/m<sup>2</sup>. Las características de la malnutrición infantil y adulta coinciden en parte, en el sentido de que ambas denotan una situación nutricional deficiente en las provincias de Guanxi y Hainan. En los adultos, los valores medios del IMC son semejantes tanto para los hombres como para las mujeres (22,0 kg/m<sup>2</sup>). Alrededor del 10% de la población adulta cuenta con un IMC inferior a 18,5 kg/m<sup>2</sup>, mientras que la proporción de las personas con sobrepeso u obesidad es significativa (15%). En Shanghai, Tianjin y, especialmente, Beijing el sobrepeso y las enfermedades concomitantes se están convirtiendo en un problema de salud pública, en efecto, casi la mitad de la población adulta de Beijing tiene exceso de peso observando que en áreas rurales<sup>27</sup>, donde el trabajo es poco mecanizado y la productividad económica depende de la energía humana, la prevalencia de sobrepeso, y obesidad, es más baja comparada con áreas urbanas (23%), siendo más alta en mujeres (17%) que en hombres (12%)

En el último decenio, el estado nutricional de la población china ha mejorado, gracias a factores socioeconómicos, a una mayor disponibilidad de agua potable, a una distribución mejor de los alimentos en todo el país, a la disminución de la morbilidad y a la mejora de los servicios de salud.<sup>28</sup>

<sup>26</sup> Organización Mundial de la Salud

<sup>27</sup> INFH, 1985; Ge et al., 1996.

<sup>28</sup> Country Profiles of the Food and Agriculture Organization of the United Nations, Economic Situation; disponible en <http://www.fao.org/countryprofiles/index.asp?subj=3&iso3=CHN>

# CAPITULO IV

---

---

*Diseño Metodológico*

El siguiente trabajo de tesis tiene un enfoque cuantitativo ya que trabaja apoyándose en la estadística descriptiva. Se considera descriptivo porque busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos, o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis.<sup>1</sup> A su vez es de tipo transversal ya que se estudia en un momento determinado a la población y sus características.

El universo de estudio son todas las personas de nacionalidad china, mayores de edad, de ambos sexos, trabajadores de supermercados, residentes en la ciudad de Mar del Plata.

El método de toma de muestra será probabilístico aleatorio simple, ya que depende directamente de la probabilidad, y el tamaño de la muestra será de 100 personas.

La unidad de análisis es la persona de nacionalidad china que presenta actividad comercial, mayor de edad, de ambos sexos.

Se visitarán los supermercados de cada una de las personas, trabajando en cada caso con las familias. Se les informa de la confidencialidad y relevancia del estudio mediante el consentimiento informado.

El siguiente plano indica la situación geográfica aproximada de cada uno de los supermercados chinos.

**Imagen 3:** Plano de situación geográfica de las unidades de análisis



**Fuente:** Elaboración propia sobre plano de E-mountain.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Danhke, 1989.

<sup>2</sup> <http://usuarios.advance.com.ar/rotaero/documentos/mapamp.html>

Los primeros encuentros se realizan a partir de julio del año 2011.

Para la realización de la encuesta se utilizarán a predominio preguntas cerradas, y una pregunta abierta y será realizado mediante entrevista personal directa con el participante “cara a cara”.<sup>3</sup>

Las variables sometidas a análisis son:

**1) Edad:**

*Definición Conceptual:* Tiempo que ha vivido una persona.<sup>4</sup>

*Definición Operacional:* Tiempo que ha vivido una persona. Se tomarán todas aquellas personas mayores de 18, según los siguientes intervalos: 18-29 años/ 30-39 años/ 40-49 años/ 50-59 años/ 60 o más. Se registra en la encuesta la edad.

**2) Sexo:** Se registrará en la encuesta.

**3) Lugar de Procedencia:**

*Definición Conceptual:* Migración geográfica de individuos o grupos, generalmente por causas económicas o sociales; Acción y efecto de pasar de un país a otro para establecerse en él. Se usa hablando de las migraciones históricas que hicieron las razas o los pueblos enteros.<sup>5</sup>

*Definición Operacional:* Migración geográfica de individuos o grupos, generalmente por causas económicas o sociales; Acción y efecto de pasar de un país a otro para establecerse en él. Se usa hablando de las migraciones históricas que hicieron las razas o los pueblos enteros. Se evalúa la condición de inmigrante teniendo en cuenta las características de la familia, ya sea lugar de nacimiento y asentamiento actual, motivo el desplazamiento y perspectivas de emigración.

**4) Tiempo de Residencia:**

*Definición Conceptual:* Característica del tiempo, que es capaz de permanecer en un lugar. Se define como tiempo simple de residencia para describir los pasos de los inmigrantes.

*Definición Operacional:* Característica del tiempo, que es capaz de permanecer en un lugar. Se define como tiempo simple de residencia para describir los pasos de los inmigrantes Se indagará acerca de la cantidad de tiempo que habita en el país de acogida. El dato será medido en años, indicando fecha estimada de arribo al país.

---

<sup>3</sup> HERNANDEZ SAMPIERI, Roberto; “*Metodología de la Investigación*” - 4ª edición (2008); ED: Mc Graw Hill, México DF. P. 156

<sup>4</sup> RAE ©; Diccionario de la lengua española; 2001, Espasa Calpe S.A, 22ª edición. Tomo I, p. 862

<sup>5</sup> RAE ©; Diccionario de la lengua española; ob. cit

### 5) Nivel de educación:

*Definición Conceptual:* Cada uno de los tramos en que se estructura el sistema educativo formal. Se corresponden con las necesidades individuales de las etapas del proceso psico-físico-evolutivo articulado con el desarrollo psico-físico social y cultural. Los niveles de educación son: Inicial, Educación General Básica, Polimodal y Superior no universitario.<sup>6</sup>

*Definición Operacional:* Cada uno de los tramos en que se estructura el sistema educativo formal. Se corresponden con las necesidades individuales de las etapas del proceso psico-físico-evolutivo articulado con el desarrollo psico-físico social y cultural. Los niveles de educación son: Inicial, Educación General Básica, Polimodal y Superior no universitario. Instrucción alcanzada por medio de la acción docente, se registra y clasifica de la siguiente manera:

Sin instrucción / Nunca asistió: son las personas que nunca concurren a un establecimiento de enseñanza formal.

Primario incompleto, Secundario incompleto. Terciario/Universitario incompleto: incluye a las personas que asistían a algunos de esos niveles de enseñanza formal pero no llegaron a completarlo.

Primario completo, Secundario completo, Terciario / Universitario completo: incluye a las personas que cursaron y aprobaron el último grado / año de alguno de esos niveles.

### 6) Composición Familiar:

*Definición Conceptual:* Elemento natural y fundamental de la sociedad que tiene derecho a la protección de la sociedad y del Estado.<sup>7</sup>

*Definición Operacional:* Elemento natural y fundamental de la sociedad que tiene derecho a la protección de la sociedad y del Estado. Se detalla y clasificará de la siguiente manera:

- a) Nuclear: padres e hijos, si los hay.
- b) Extensa: agrega a lo anterior abuelos, tíos, primos y otros sean consanguíneos o ajenos. Por ejemplo, amigos.
- c) Monoparental: Existencia de un padre con hijos a cargo.
- e) Otros tipos: Nuevas tendencias a la que agregan comunidades de amigos, conocidos, etc.

---

<sup>6</sup> INDEC disponible en internet en:  
[http://www.indec.gov.ar/nuevaweb/cuadros/7/definiciones\\_sesd\\_educacion.pdf](http://www.indec.gov.ar/nuevaweb/cuadros/7/definiciones_sesd_educacion.pdf).

<sup>7</sup> Declaración Universal de los Derechos Humanos. Asamblea General de las Naciones Unidas (1948).

### **7) Patrón Alimentario:**

*Definición Conceptual:* Conjunto de productos alimenticios que consume habitualmente un individuo, familia o grupos de las mismas que son reiterados al menos una vez a la semana en promedio, o bien que dichos productos estén arraigados de manera tal a las preferencias que sean susceptible de ser recordados 24 hs después de ser ingeridos.<sup>8</sup>

*Definición Operacional:* Conjunto de productos alimenticios que consume habitualmente un individuo, familia o grupos de las mismas que son reiterados al menos una vez a la semana en promedio, o bien que dichos productos estén arraigados de manera tal a las preferencias que sean susceptible de ser recordados 24 hs después de ser ingeridos. Se obtiene la información necesaria de la encuesta de frecuencia de consumo de alimentos para conocer la ingesta de los principales productos alimenticios.

### **8) Estado Nutricional:**

*Definición Conceptual:* Refleja diversos grados de bienestar, que en sí mismos son consecuencia de una compleja interacción entre la dieta, factores relacionados con la salud y el entorno físico, social y económico.<sup>9</sup>

*Definición Operacional:* Refleja diversos grados de bienestar, que en sí mismos son consecuencia de una compleja interacción entre la dieta, factores relacionados con la salud y el entorno físico, social y económico. La valoración antropométrica se realizará a través del IMC, el mismo resulta de la siguiente fórmula:

$$\boxed{\text{Peso/talla}^2}$$

---

<sup>8</sup> Torres y Trápaga 2002,

<sup>9</sup> FAO/OMS, 2007, <http://www.informacionconsumidor.com>

Es un indicador del peso de una persona en relación a su altura y se utilizará como parámetro la siguiente clasificación objetiva:

Tabla N° 3': Valoración del Estado Nutricional mediante IMC

Clasificación	IMC (kg/m <sup>2</sup> )	
	Valores principales	Valores adicionales
<b>Delgadez</b>	<18,50	<18,50
Delgadez severa	<16,00	<16,00
Delgadez moderada	16,00 - 16,99	16,00 - 16,99
Delgadez aceptable	17,00 - 18,49	17,00 - 18,49
<b>Normal</b>	18,5 - 24,99	18,5 - 23,99
		23,00 - 24,99
<b>Sobrepeso</b>	≥25,00	≥25,00
Preobeso	25,00 - 29,99	25,00 - 27,49
<b>Obeso</b>	≥30,00	27,50 - 29,99
		≥30,00
Obeso tipo I	30,00 - 34,99	30,00 - 32,49
Obeso tipo II	35,00 - 39,99	32,50 - 34,99
		35,00 - 37,49
Obeso tipo III	≥40,00	≥37,50 - 39,99
Obeso tipo IV	≥40,00	≥40,00

Fuente: Ministerio de Salud de la República Argentina<sup>10</sup>

Se recopila la información sobre el peso y la talla, registrando el dato como parte de la encuesta. Luego se determinará el IMC anteriormente citado.

Se registra el peso con una balanza digital para capacidad de 150 Kg., tomando como medida final la unidad entera y un dígito decimal.

Foto 1: Balanza digital



Fuente: Maxfuel Argentina .<sup>11</sup>

<sup>10</sup> [http://www.msal.gov.ar/argentina\\_saludable/plan/imc.html](http://www.msal.gov.ar/argentina_saludable/plan/imc.html)

<sup>11</sup> <http://www.max-fuel.com.ar/balanza/balanza.php>

Por su parte la talla es medida sobre una superficie vertical plana con una cinta métrica inextensible, tomado como medida final la unidad entera, más dos decimales completos.

**Foto 2:** Cinta antropométrica con medición de IMC



**Fuente:** 2009 NutriSYS - Sistema de Evaluación y Tratamiento Nutricional<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> <http://www.nutrisys-py.com/store/producto.php?id=76>

**9) Costumbres alimentarias:**

*Definición Conceptual:* Conjunto de inclinaciones y usos de un pueblo o un individuo que con la práctica habitual ha sido impuesta por las generaciones anteriores, y otorga un carácter distintivo a la alimentación.<sup>13</sup>

*Definición Operacional:* Conjunto de inclinaciones y usos de un pueblo o un individuo que con la práctica habitual ha sido impuesta por las generaciones anteriores, y otorga un carácter distintivo a la alimentación. Se evalúa mediante preguntas cerradas tanto la potencial asimilación de costumbres del país de acogida propias de la población donde se insertan. Se toma en cuenta además el estilo de vida. Se registra la presencia o ausencia de recetas culinarias originarias y comidas distintivas.

El siguiente recuadro contiene el Consentimiento Informado presentado a cada persona encuestada antes de la realización de la encuesta.

<p>El siguiente trabajo de investigación denominado “<b>Patrón alimentario, cultura y estado nutricional</b>”, tiene como objetivo analizar el patrón alimentario la cultura y el estado nutricional de las personas que trabajan en supermercados que tengan ascendencia en la cultura china. Aseguramos el secreto estadístico y los datos serán empleados con fines meramente académicos. La encuesta no le traerá ningún tipo de perjuicio personal ni deberá contemplar gastos a su cargo.</p> <p>YO _____, Documento: _____, estoy de acuerdo y accedo a realizar la encuesta.</p> <p style="text-align: right;">_____ Firma</p>
--

<sup>13</sup> RAE ©; Diccionario de la lengua española; ob. cit.

ENCUESTA N°: \_\_\_\_

Fecha de realización: / /

1. GÉNERO: a) MASCULINO

b) FEMENINO

2. PESO: \_\_\_\_ Kg. TALLA: \_\_\_\_\_mts. IMC: \_\_\_\_\_ kg/mt<sup>2</sup>

3. EDAD: \_\_\_\_ años.

4. ESTADO CIVIL:

a) Soltero/a

b) Casado/a

c) Divorciado/a

d) Viudo/a

e) En pareja

f) Otro \_\_\_\_\_

5. ESCOLARIDAD:

a) Sin instrucción / Nunca asistió.

b) Primario incompleto

c) Primario completo

d) Secundario incompleto.

e) Secundario completo

f) Terciario incompleto

g) Terciario completo.

h) Universitario Incompleto

i) Universitario completo

6. BARRIO/ZONA:

a) Centro

b) Periferia

7. AÑOS DE RESIDENCIA

a) 1-5 años

b) 6-10 años

c) 11-15 años

d) 16-20 años

e) >20 años

8. COMPOSICIÓN FAMILIAR

a) Nuclear.

b) Extensa

c) Monoparental

d) Otros tipos: \_\_\_\_\_

9. CUESTIONARIO DE FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS.

ALIMENTOS OCCIDENTALES / FRECUENCIA	Todos los días	4-6 por semana	2-3 por semana	1 por semana	Cada 15 días	1 vez por mes	Nunca	observación
<b>1- CEREALES</b>								
a- Pan francés								
b- Galletitas								
c- Pastas								
d- Harinas (maíz, trigo, mandioca, sémola)								
e- Arroz								
f- Pizza								
g- Empanadas								
<b>2- LÁCTEOS</b>								
a- Leche								
b- Yogurt								
c- Queso								
<b>3- HUEVOS GALLINA</b>								
<b>4- CARNES</b>								
a- Vaca								
b- Pollo								
c- Pescado								
d- Cerdo								
e- Fiambres								
<b>5- VERDURAS</b>								
Tipo A								
Tipo B								
Tipo C								
<b>6- LEGUMBRES</b>								
a. Soja								
b. Porotos								
c. Garbanzos								
d. Lentejas								
e. Arvejas								
f. Habas								
<b>7- FRUTAS</b>								
a. Tipo A								
b. Tipo B								

8-	ACEITES								
a-	Soja								
b-	Maíz								
c-	Girasol								
d-	Uva								
e-	Mezcla								
9-	AZÚCAR								
10-	DULCES								
11-	SNACKS								

10) Indique con una cruz en el casillo "observación" de la Frecuencia de consumo anterior aquellos alimentos que come ahora pero no en China.

11) DE LOS ALIMENTOS QUE MARCÒ CON UNA CRUZ, CONTESTE: ¿Cuánto hace que los consume?

- a) Desde que llegó.
- b) Hace 20 años
- c) Entre 10-20 años.
- d) Hace 10 años.
- e) Entre 5-10 años.
- f) Menos de 5 años.
- g) Otro: \_\_\_\_\_

i. ¿Cómo conoció esos alimentos?

- a) Por familiares
- b) Por clientes
- c) Por medios de comunicación.
- d) Son artículos vendidos por usted.
- e) Otros. ¿cómo? \_\_\_\_\_

13) ¿Dónde come?

- a) Casa
- b) Mercado
- c) Calle
- d) Restaurante
- e) Otros ¿dónde? \_\_\_\_\_

14) ¿Con quién come?

- a) Solo
- b) En familia
- c) Con amigos
- d) Con su compañero de trabajo.
- e) Otros ¿quiénes? \_\_\_\_\_

15) ¿Cómo prepara sus alimentos? (puede elegir más de una opción)

- a) Hervido
- b) Frito/salteado
- c) Wok
- d) Horno
- e) Vapor
- f) Asado
- g) Parrilla
- h) Ahumado
- i) Guisado

16) ¿Qué toma con las comidas?

- a) agua
- b) caldo
- c) infusiones (si marca esta opción continúe con la pregunta 17.)
- d) gaseosa
- e) jugo
- f) Otras ¿qué? \_\_\_\_\_

17) ¿Cuáles?

- a) Café
- b) Te
- c) Mate cocido
- d) Tisana (boldo, manzanilla, tilo, hierbas)
- e) Mate cebado con bombilla
- f) Otras. ¿Cuál? \_\_\_\_\_

18) ¿Cuándo?

- a) Desayuno
- b) Almuerzo
- c) Merienda
- d) Cena
- e) Colaciones
- f) Otros ¿cuándo? \_\_\_\_\_

19) ¿Condimenta sus comidas?

- a) Sí (continúe con la pregunta 20).
- b) No (salte a las 21)

20) ¿Cuáles?

- a) Especias
- b) Azúcar
- b) Sal
- c) Salsa de soja.
- d) Mayonesa
- e) Ketchup
- Otros ¿qué? \_\_\_\_\_

21) ¿Come alguna de estas comidas? (puede elegir más de una opción)

- a) Hamburguesas comerciales
- b) Salchichas comerciales
- c) Choripan
- d) Papas fritas comerciales
- e) Achuras

22) ¿Qué piensa sobre las comidas argentinas? COMPLETAR

23) CUESTIONARIO DE FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS ORIENTALES.

ALIMENTOS ORIENTALES / FRECUENCIA	Todos los días	4-6 por semana	2-3 por semana	1 por semana	Cada 15 días	1 vez por mes	Nunca	observación
a) Tofu								
b) Arroz al vapor								
c) Pan al vapor								
d) Aleta de tiburón								
e) Pulpo								
f) Brotes de soja								
g) Algas								
h) Camarones								
i) Fideos de arroz								
j) Pato								
k) Holoturias								
l) Sopa								
m) Ganso								
n) Insectos								
o) Ratones								
p) Serpientes								
q) Gato								
r) Huevos de calamar								
s) Ovarios de cangrejo								
t) setas								
u) bambú								
v) Otro _____ -								

24) SÓLO RESPONDER SI NO CONSUME ALGUNO DE LOS ALIMENTOS ORIENTALES:

- a) Porque no hay.
- b) Porque no le gustan.
- c) Porque son costosos.
- d) Porque no le interesa.

# CAPITULO V

---

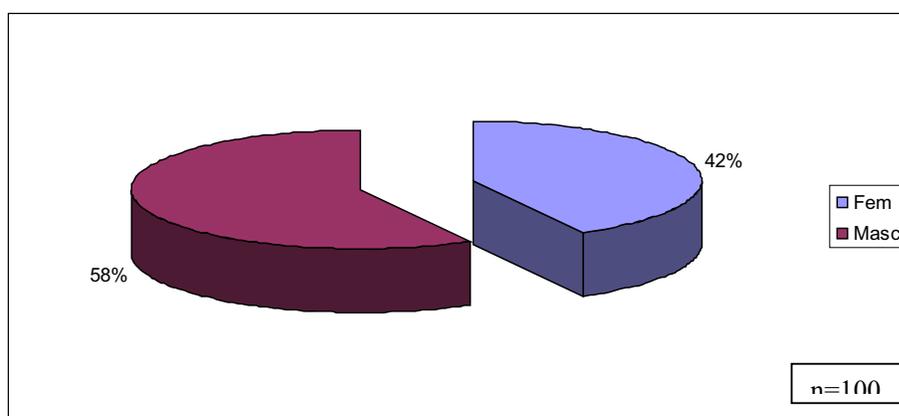
---

*Análisis de Datos*

Para la presente investigación se realiza una encuesta mediante la cual se pretende analizar el patrón alimentario, la cultura y el estado nutricional de 100 inmigrantes chinos dedicados a la actividad comercial, que habitan la ciudad de Mar del Plata. Los resultados de las variables estudiadas se detallan a continuación, siendo los criterios de inclusión aquellas personas mayores de 18 años de cualquier sexo. La encuesta indaga a los entrevistados sobre aspectos sociodemográficos tales como; estado civil, escolaridad, barrio/zona, años de residencia, composición familiar y patrones de consumo de alimentos tanto orientales como occidentales.

A continuación se detalla la distribución según género de las personas encuestadas.

**GRÁFICO N°1:** Distribución por sexo e la muestra.

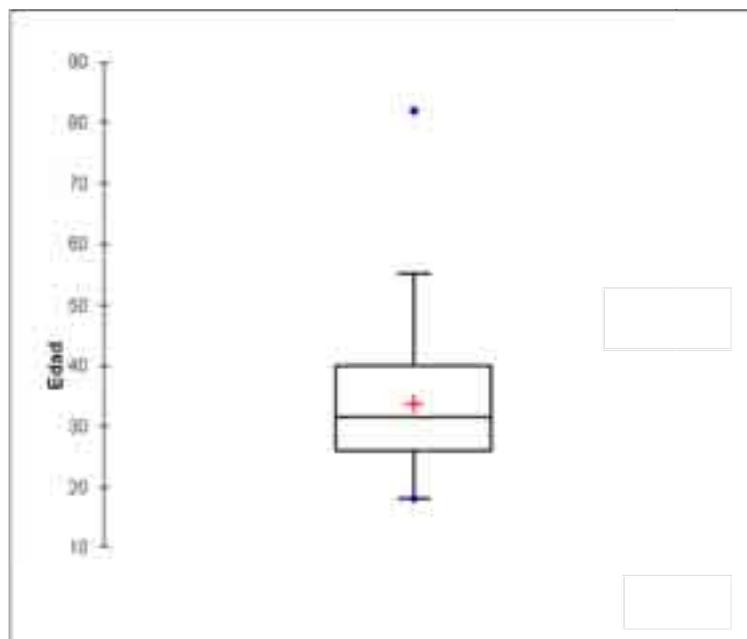


Fuente: Elaboración propia.

El gráfico anterior muestra una leve mayoría del sexo masculino, representada por el 58% del total, debido al tipo de trabajo que se realiza con frecuencia en este tipo de establecimientos comerciales.

A continuación se observa la distribución etárea de la muestra, a saber:

**GRÁFICO N° 2:** Distribución etárea de la muestra.



Fuente: Elaboración propia.

Aquí se observa una marcada acumulación de los casos en la edad adulta, comprendida entre los 28 y los 38 años de edad. Cabe destacar, como se ve en la siguiente tabla el 35% de la muestra se ubica dentro de ese rango etáreo. Se destaca un único caso de 82 años, siendo el rango obtenido de 18 a 82 años.

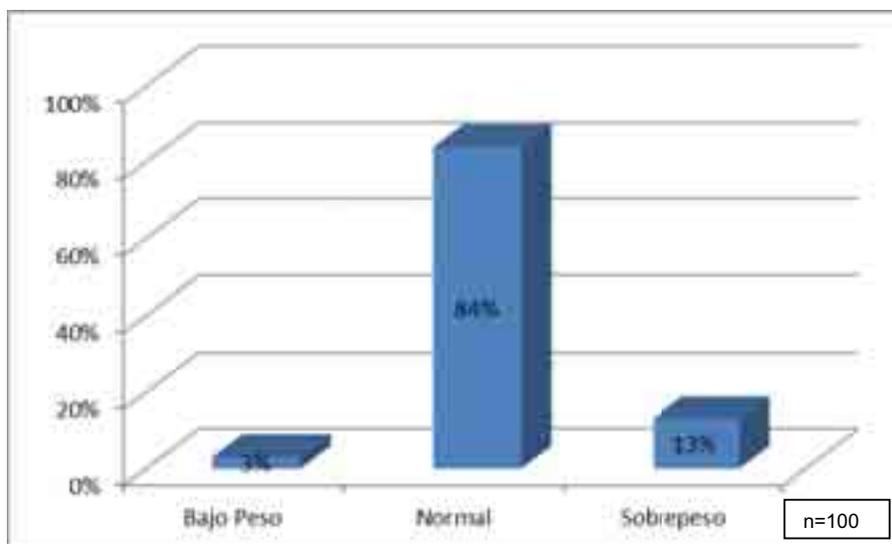
**TABLA N° 1:** Distribución por edad.

Límite inferior [	Límite superior )	Frecuencia	Frecuencia relativa
18	28	31	31%
28	38	35	35%
38	48	23	23%
48	58	9	9%
58	68	1	1%
68	78	0	0%
78	88	1	1%

Fuente: Elaboración propia.

El siguiente gráfico muestra el estado nutricional, representado por el Índice de masa corporal, o también denominado Índice de Quetelet, el cual correlaciona la talla con el peso corporal, a saber.

**GRÁFICO N° 3:** Estado nutricional

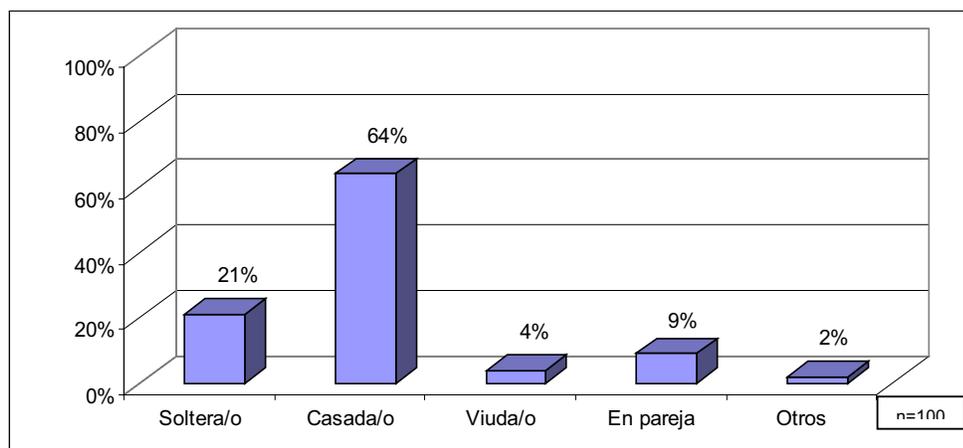


Fuente: Elaboración propia.

Si se analiza el gráfico anterior, se observa que la mayoría de las personas encuestadas presentan un estado nutricional normal (84%), luego siguen aquellas que presentan un leve sobrepeso con el 13% de los casos, seguidos por aquellos que presentan bajo peso con sólo el 3% del total. Cabe remarcar la gran disparidad entre los valores de normalidad y los de sobrepeso como bajo peso, ya que los porcentajes acumulados de estos últimos no superan el 16% del total.

En cuanto al estado civil, los datos arrojados fueron los siguientes:

**GRÁFICO N°4:** Distribución de la muestra según estado civil.

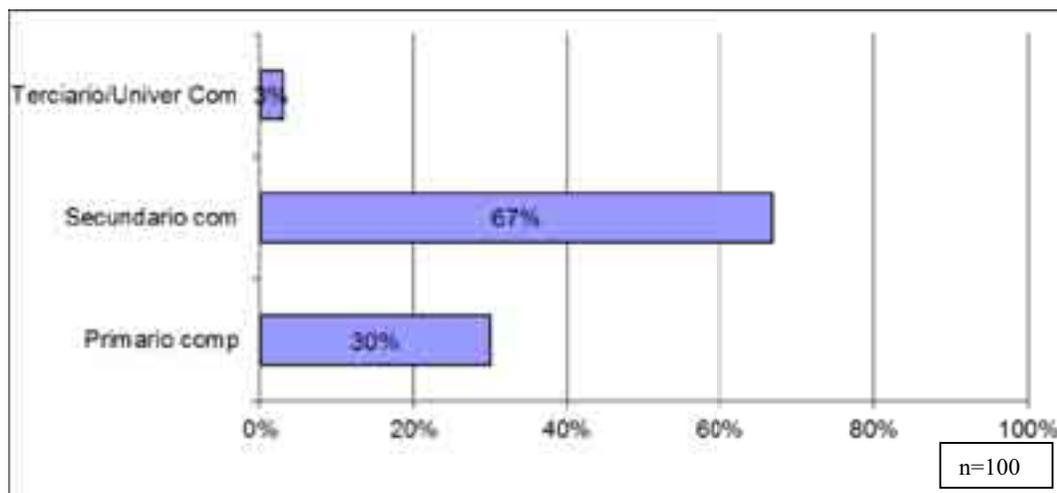


Fuente: Elaboración propia.

Existe marcada diferencia entre aquellos que se encuentran casados y los que no, ya que los primeros representan el 64% de la muestra, luego siguen los que se manifestaron solteros con el 21% de los casos encuestados.

Ahora bien, si nos detenemos en la escolaridad de la muestra, se obtienen los siguientes datos:

**GRÁFICO N°5:** Distribución de la muestra según escolaridad

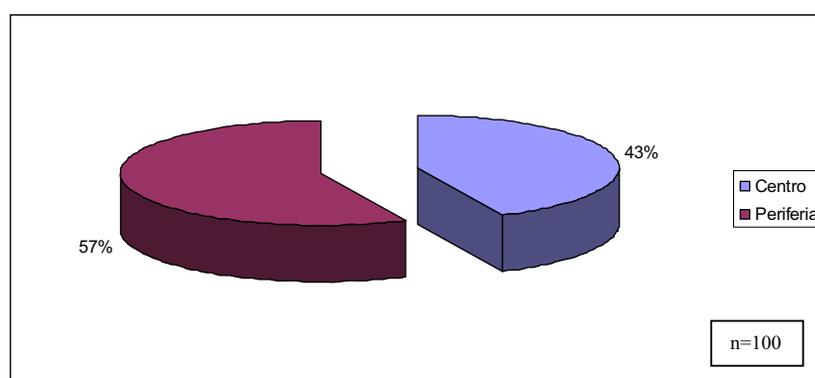


Fuente: Elaboración propia.

Como se observa en el gráfico anterior la mayor parte de la muestra ha alcanzado el nivel secundario completo (67%), debido a que ya llegan a nuestro país con escolaridad obligatoria hasta los 18 años de edad, seguido de aquellos que revelaron la escolaridad como primaria completa con el 30%

A continuación se representa la distribución por zona/barrio de los encuestados.

**GRÁFICO N°6:** Zona de residencia

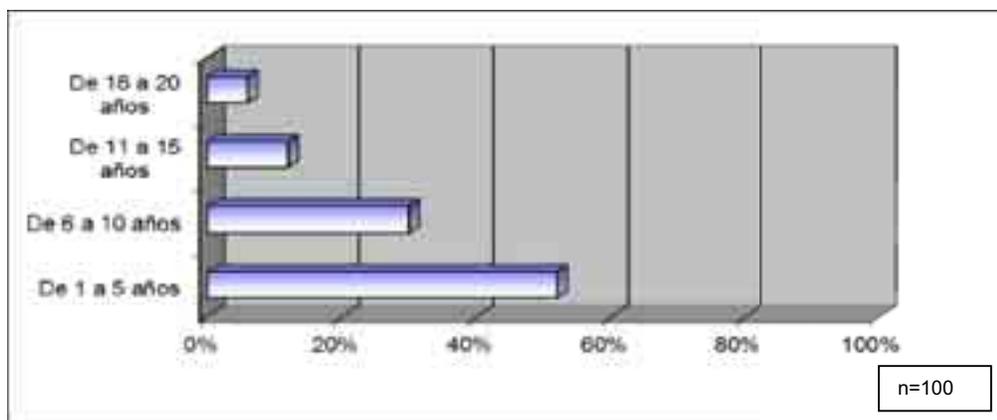


Fuente: Elaboración propia.

Como se observa existe mayor cantidad de supermercados en la zona periférica de la ciudad de Mar del Plata con el 57% de los casos encuestados mientras que los supermercados céntricos representan el 43%.

El siguiente gráfico representa la distribución según años de residencia de la muestra.

**GRÁFICO N° 7:** Distribución según años de residencia

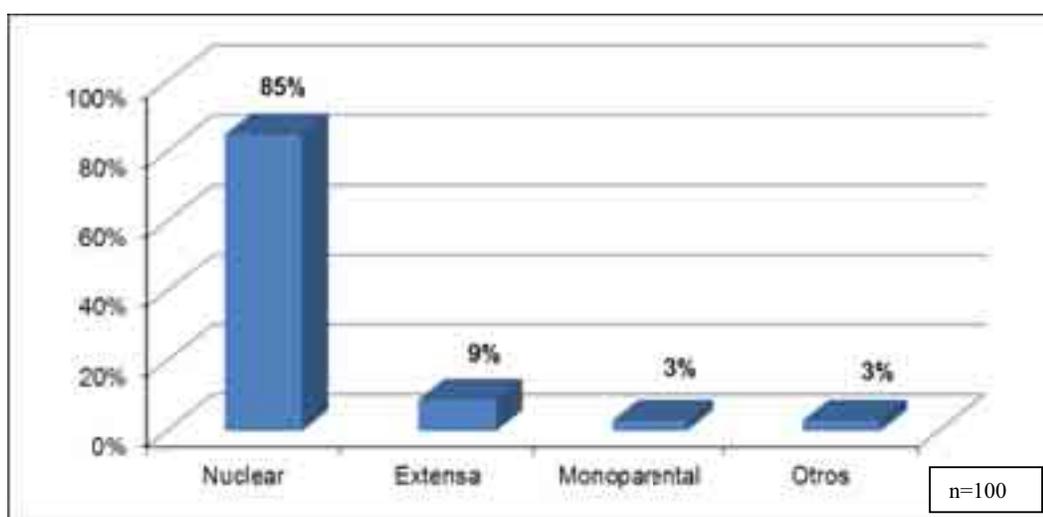


Fuente: Elaboración propia.

Analizando los datos arrojados por las encuestas, se observa que la mayor parte de la muestra se encuentra entre el primero y los cinco años de residencia, luego con el 35% de los casos se ubican aquellos que residen en el país entre 6 y 10 años y por último los que viven aquí hace más de 10 años con menos del 15%.

Ahora bien, teniendo en cuenta la composición familiar de la muestra, se observan en el gráfico los siguientes datos:

**GRÁFICO N° 8:** Distribución según composición familiar

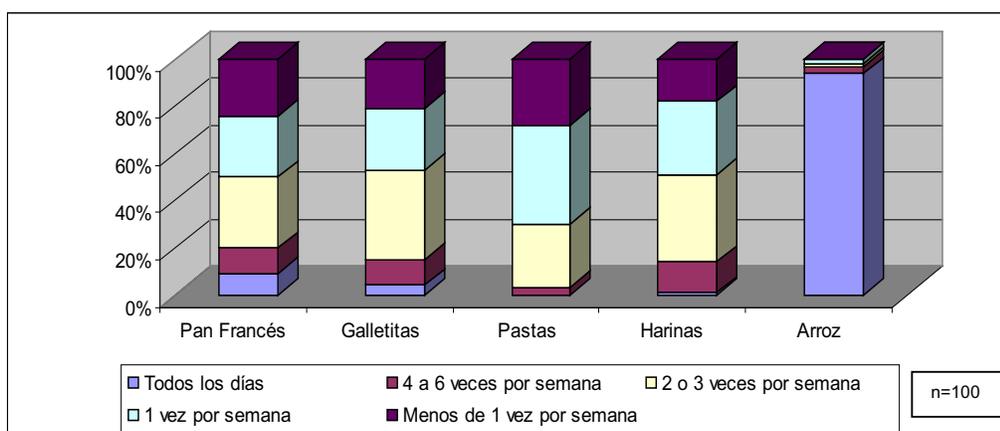


Fuente: Elaboración propia.

Como se observa existe gran disparidad, pues la mayor parte de la población se encuentra agrupada en familias constituidas por padre, madre e hijos (nuclear) con el 85% de los casos, los cuales llevan adelante el negocio familiar, eso se relaciona directamente con la mayor parte de la muestra que se encuentra casada. Cabe destacar que entre aquellos que viven en familias extensas, monoparentales y otros, no superan el 15% en total.

Los siguientes gráficos muestran el análisis de datos recolectados de la frecuencia de consumo de alimentos, con el objetivo de conocer su patrón alimentario. Los datos obtenidos son agrupados por grupo de alimentos para su mayor comprensión. A continuación se muestran los gráficos de la frecuencia de consumo de cereales y derivados:

**GRÁFICO N°9:** Consumo de cereales y derivados

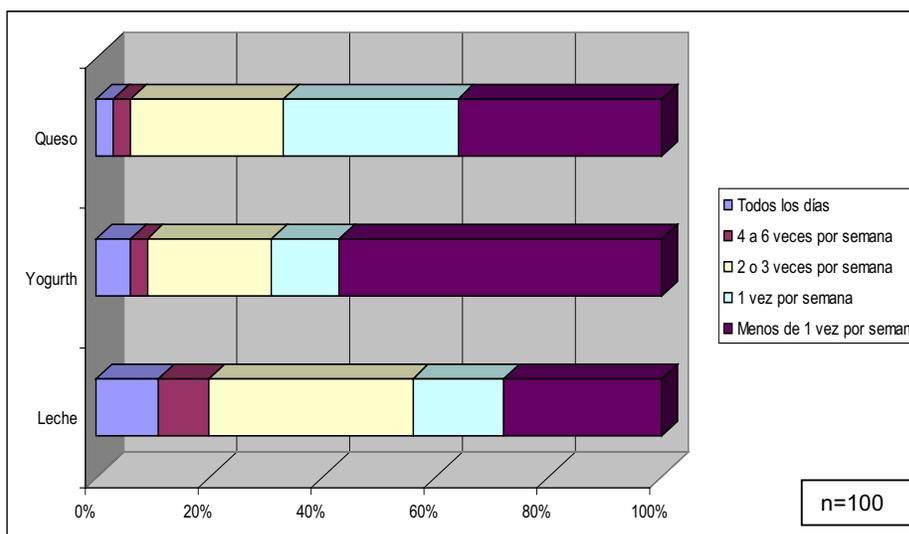


Fuente: Elaboración propia.

En el gráfico anterior se observa para el pan francés, las galletitas y las harinas, valores similares obtenidos entre quienes los consumen entre 1 o menos de 1 vez por semana, inmediatamente después se ubican por encima aquellos que los consumen entre 2 o 3 veces y por debajo de con el 15% se ubican quienes lo incorporan más de 4 veces por semana. En el caso de las pastas, el comportamiento es distinto, pues se observa muy poca diferencia entre quien los consumen menos de 1 vez o 2-3 veces, solamente existe mayor diferencia entre quienes las comen 1 vez por semana ya que representan casi el 40% del total. Por último el caso más distintivo de este gráfico es el arroz pues es indiscutido el amplio consumo de este cereal ya que es consumido diariamente por el 94% de la muestra.

Seguidamente se muestran los valores obtenidos en el caso de los lácteos.

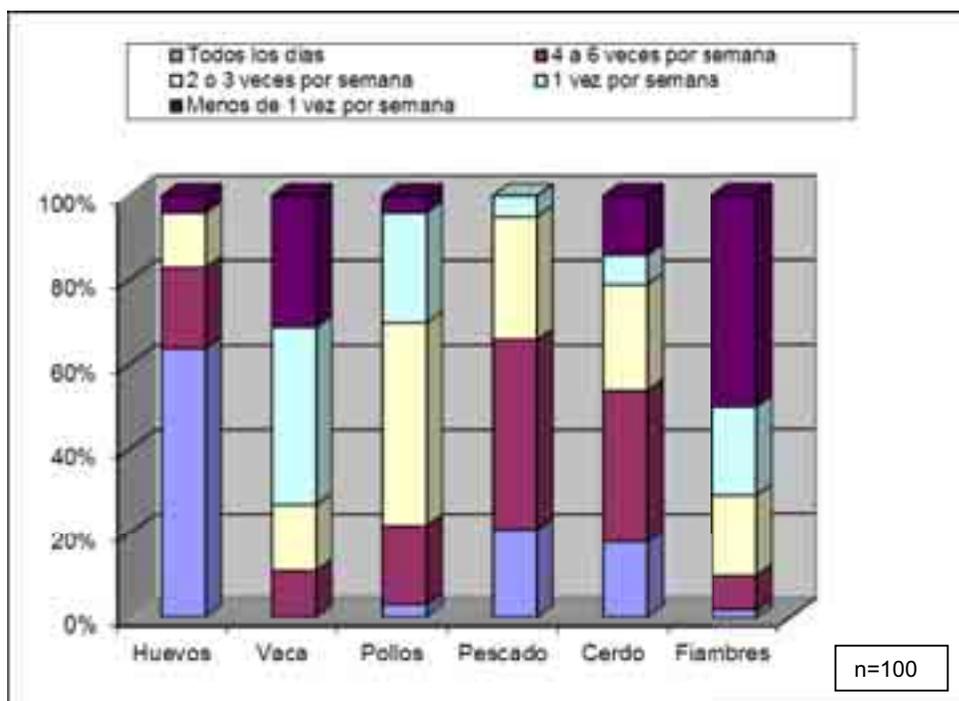
**GRÁFICO N° 10:** Consumo de lácteos:



Fuente: Elaboración propia.

Analizando el caso del queso, observamos similares porcentajes del orden del 20% cada uno para quienes lo consumen entre menos de 1 vez, 1 vez por semana y 2 o 3 veces por semana, quedan muy por debajo los casos que lo comen más de 4 veces y todos los días con menos del 3%. Si observamos el yogur, vemos que es un alimento muy poco elegido por la sociedad china ya que 60% lo consume menos de una vez a la semana, seguido por quienes los ingieren 2 o 3 veces por semana con menos del 22%. Por último la leche se encuentra más difundida, abarcando casi el 50% entre quienes la ingieren entre 1 vez o 2-3 veces por semana, cabe destacar que inmediatamente después se ubican quienes no la consumen con el 28%

Siguiendo ahora con el grupo de las carnes y huevos, las encuestas arrojaron los siguientes resultados:

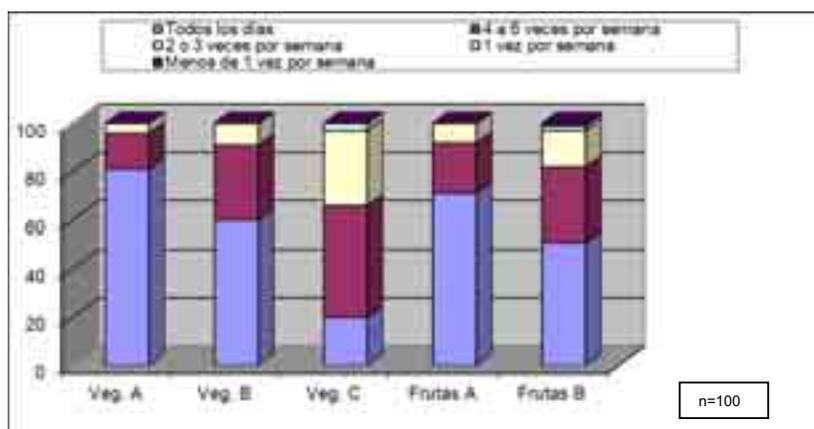
**GRÁFICO N° 11:** Consumo de carnes y huevos.

Fuente: Elaboración propia.

Como se observa existen grandes diferencias entre los consumos de carnes, los cuales se comentan a continuación. Es notoria la incorporación de carne vacuna ya que quienes la consumen 1 vez por semana alcanzan el 42%. Seguido por los que directamente no la consumen con el 31%, luego se ubica el pollo con un consumo levemente aumentado, pues las opciones 2-3 veces por semana y 1 vez fueron las más elegidas con un porcentaje acumulado del 74%. Ocurre lo mismo con el pescado y el cerdo ya que son más consumidos aun, pues para quienes incorporan pescado entre 2 y 6 veces por semana acumulan también el 74%, cabe destacar que la opción todos los días obtuvo el 21% de las respuestas. Para el cerdo la opción todos los días obtiene un porcentaje más pequeño pero notorio pues acumula el 18% de las respuestas, sin embargo es interesante remarcar el amplio consumo de pescado ya que obtuvo una frecuencia muy concentrada entre quienes los ingieren entre 2 y 6 veces por semana con el 61% de los casos. Por último, es importante resaltar dos casos interesantes, pues a los fiambres, solo el 50% los consume alguna vez, en cambio los huevos si son incorporados todos los días por el 64% de la muestra.

A continuación se muestra la frecuencia de consumo de frutas y verduras.

**GRÁFICO N° 12:** Consumo de frutas y verduras:

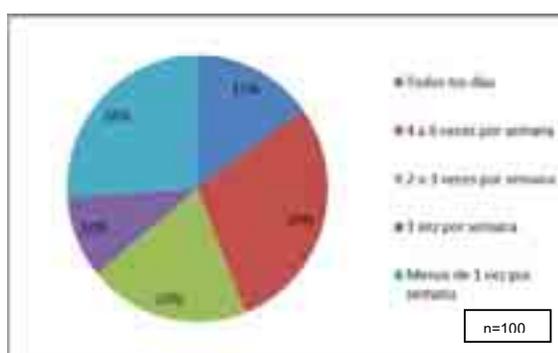


Fuente: Elaboración propia.

Aquí observamos que el consumo de vegetales de hoja y frutos se encuentra muy asentado en la muestra, pues cabe destacar que tanto para los vegetales A, B como las para frutas de tipo A, los porcentajes de la opción todos los días no son menores del 51%, existiendo casos del 81% para los vegetales del tipo A. No es el caso pues de los vegetales tipo feculentos (tipo C), sin embargo se observan notorios porcentajes acumulados en la opción de 2-6 veces, del orden del 77%.

Si observamos el consumo de soja como legumbre, obtenemos los siguientes datos:

**GRÁFICO N° 13:** Frecuencia de consumo de soja

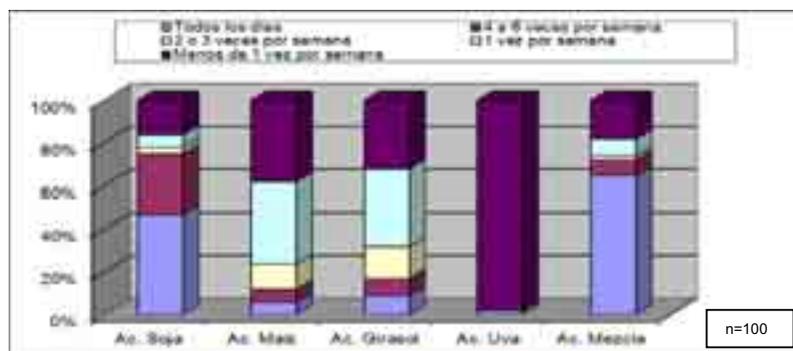


Fuente: Elaboración propia.

Como se observa en el gráfico anterior el consumo de soja en nuestro medio es menor que en China, pues sólo el 15% refiere consumir este alimento todos los días y el 29% entre 4-6 por semana, a su vez veamos que más del 50% dice incorporar esta legumbre menos de 2 veces por semana, y dentro de esta categoría, la mitad menos de una vez.

Ahora bien, teniendo en cuenta el consumo de aceites, las encuestas arrojaron estos datos.

**GRÁFICO N° 14:** Frecuencia de consumo de aceites.

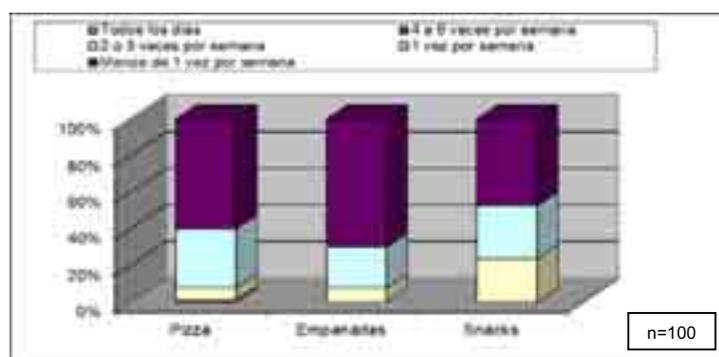


Fuente: Elaboración propia.

Observando los datos del consumo de aceite se nota un consumo acentuado del tipo mezcla y de soja, ambos con porcentajes cercanos al 50% para la opción todos los días. Cabe destacar la gran similitud que existe entre el consumo de aceites de girasol y maíz, los cuales son, a fines prácticos, iguales. Por otra parte, es interesante hacer hincapié en el nulo consumo de aceite de uva (98%), lo cual es lógico, pues no es un alimento profundamente difundido en la sociedad.

Si consideramos el consumo de pizzas, empanadas y snacks en general, se obtiene el siguiente gráfico:

**GRÁFICO N° 15:** Consumo de piza, empanadas y snacks

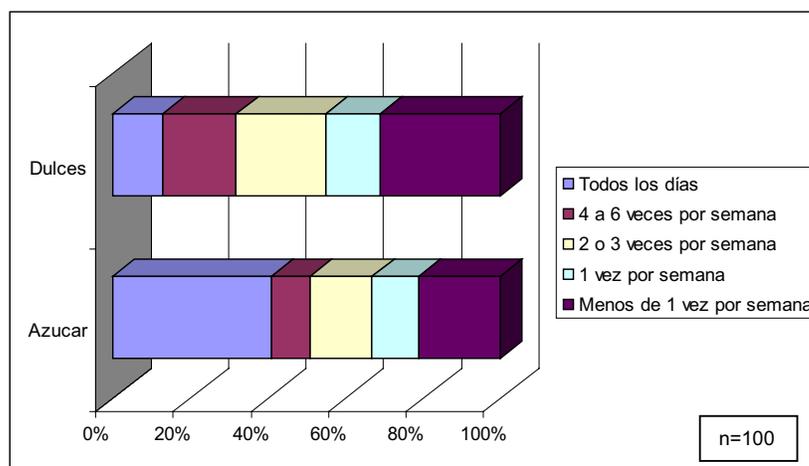


Fuente: Elaboración propia

Analizando el gráfico anterior, se observa que los datos son muy similares, pues tanto la pizza, las empanadas como los snacks no son consumidos con frecuencia por la muestra. En los tres alimentos la opción menos de una vez por semana obtiene valores cercanos al 50%, seguido inmediatamente después por 1 vez por semana con valores del orden del 30%.

Por último se analiza el consumo de azúcar y dulces, a continuación se observa el gráfico que muestra los datos obtenidos.

**GRÁFICO N° 16:** Consumo de azúcar y dulces.

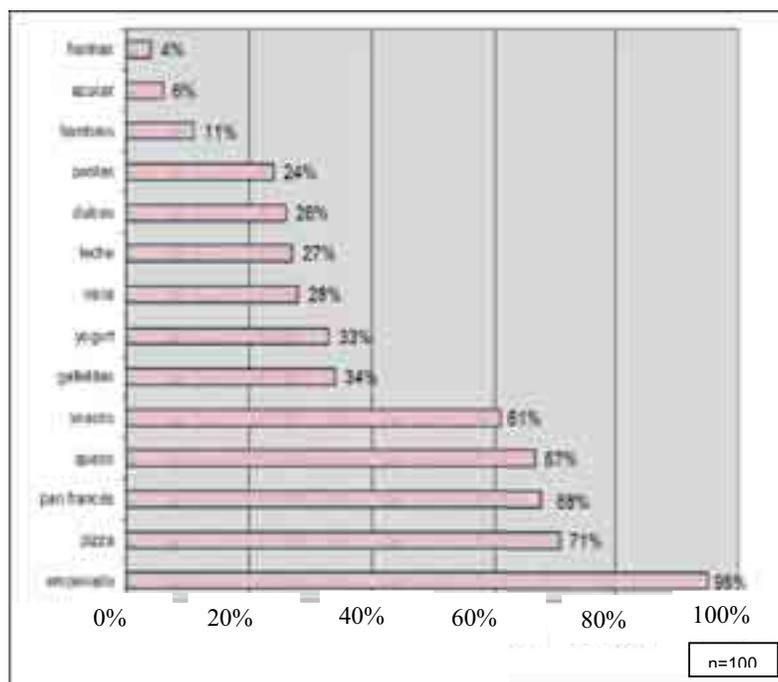


Fuente: Elaboración propia

Como se observa en el gráfico anterior, el azúcar es consumido todos los días por el 41% de la muestra, podríamos decir entonces que el consumo es elevado, ahora bien, no así el dulce, para el cual la tendencia es inversa, ya que el 31% de la muestra dice consumirlo menos de 1 vez a la semana. De todas formas este último no merece desprecio ya que el porcentaje acumulado entre 1 vez y 6 veces por semana es del orden del 56%, por ende, lo transforma en un alimento consumido como el azúcar, pero en menor medida.

Ahora bien, si se habla de aquellos alimentos que la muestra más ha incorporado, estos son:

**GRÁFICO N° 17:** Incorporación e alimentos occidentales.



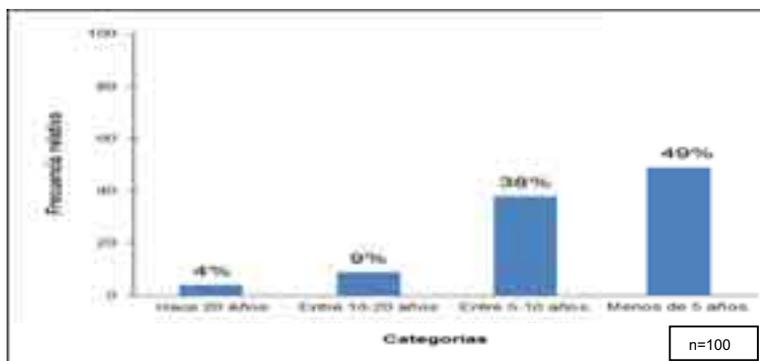
Fuente: Elaboración propia

Como es notorio en el gráfico anterior las empanadas han sido un alimento ampliamente incorporado por la comunidad, ya que son consumidas por el 95% de la muestra. Cabe aclarar que aun así, el alimento denominado “empanadas” para la comunidad china, es diferente pero no distinto del que nuestra civilización denomina como tal, ya que tiene otra forma de preparación, siendo el relleno similar.

Luego le siguen en importancia la pizza y el pan francés pues son también consumidos con gran frecuencia, ahora bien, la singularidad del queso es notoria pues es consumido por el 67% de la muestra y su materia prima, la leche de vaca, sólo es consumida por el 27% de la comunidad, como así también su el alimento más cercano, el yogur, que también es poco consumido. Singular resultado han obtenido el fiambre de cerdo, el azúcar y las harinas en general ya que sólo acumulan el 21% de la muestra en su consumo.

Continuando con el análisis de datos, ahora se consideran los años que hace que consume alimentos netamente occidentales.

**GRÁFICO N° 18:** Años de consumo de alimentos occidentales

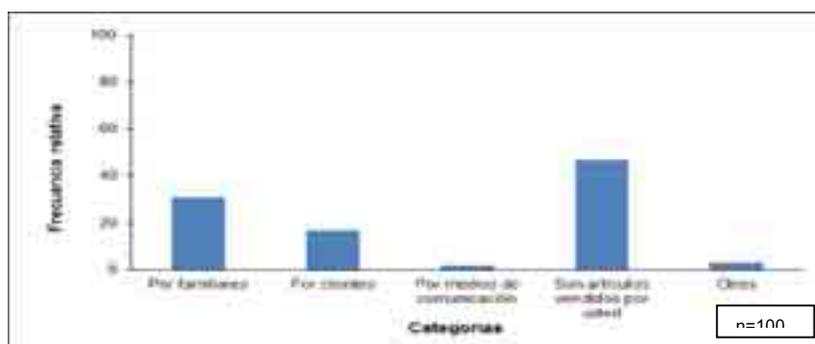


Fuente: Elaboración propia

Teniendo en cuenta los años que viene consumiendo alimentos típicos occidentales, se observa que la mayor parte de la muestra no hace más de 5 años que los consume representado por el 49% del total. A su vez, aquellos que eligieron la opción entre 5-10 años se ubica en segundo lugar con el 38% de los casos, Por último aquellos que consumen los alimentos occidentales entre 10-15 años, se ubicaron en el tercer lugar con el 9% de los casos.

A continuación se presentan los datos relevados sobre cómo conoció los alimentos occidentales.

**GRÁFICO N° 19:** Conocimiento de alimentos occidentales

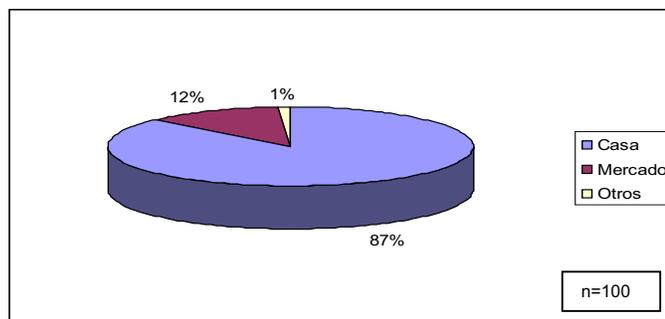


Fuente: Elaboración propia

En el gráfico anterior se observa que los encuestados aprendieron a comer alimentos de origen occidental principalmente gracias a que son artículos vendidos por ellos en un 47%, seguido quienes aprendieron a comer gracias a la influencia de sus familiares en un 31%. Por último se destaca aquellos que comen gracias a que sus clientes les informaron, sólo un 17% del total.

Teniendo en cuenta el lugar donde más frecuentemente comen los encuestados, se obtuvieron los siguientes datos:

**GRÁFICO N° 20:** Lugar donde comen

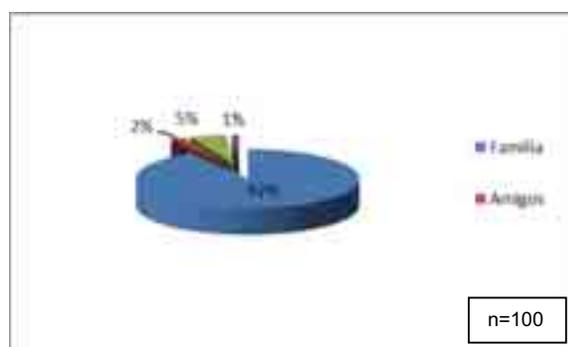


Fuente: Elaboración propia

En el gráfico anterior se destaca que los encuestados comen mayoritariamente en sus casas, ya que están representados con el 87% del total de la muestra. Inmediatamente después se ubica aquellos que comen en sus mercados con sólo el 12% de los casos. Aquellos que comen en otros lugares no adquieren mayor significado ya que representan el 1% del total.

Ahora bien, relevando los datos de con quienes comparten sus comidas y alimentos, los encuestados revelaron lo siguiente:

**GRÁFICO N° 21:** Acompañantes a la hora de comer

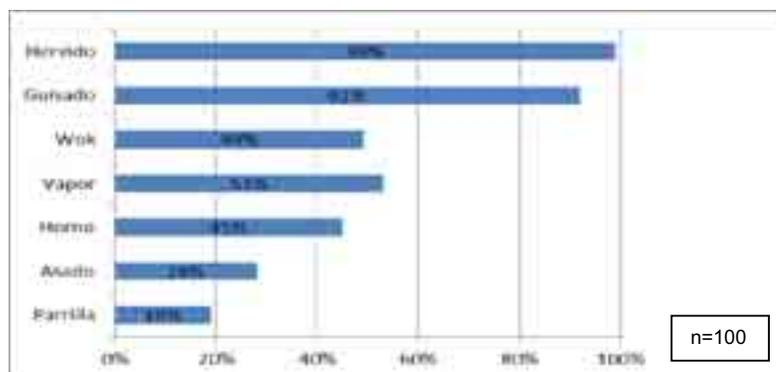


Fuente: Elaboración propia

Si observamos con quienes comen los encuestados vemos que la gran mayoría representada por el 92% come con sus familias, el cual es un dato lógico teniendo en cuenta que la mayoría se encuentran casados y viven en familias del tipo nucleares. El restante 8% se encuentra conformado por aquellos que comen con amigos, compañeros u otros acompañantes.

Teniendo en cuenta los métodos de cocción más utilizados, las encuestas arrojaron los siguientes resultados:

**GRÁFICO N° 22:** Métodos de cocción.

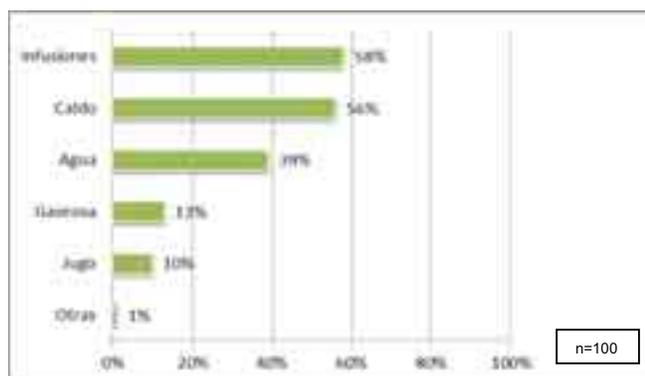


Fuente: Elaboración propia

Aquí se observa que el método de cocción hervido se presenta en amplia mayoría con el 99% de los casos. Recordemos que el arroz fue el principal alimento consumido, y es lógico encontrar este tipo de cocción con esta frecuencia. Luego es secundada por el guisado con un porcentaje notorio del orden del 92%. Similares valores obtuvieron el vapor, el wok y el horno. Muy por debajo quedaron el asado y la parrilla en las comidas chinas, representados sólo con el 19% y el 28%.

Ahora bien, analizando que beben durante el día laboral, se obtuvieron los siguientes datos:

**GRÁFICO N° 23:** Bebidas consumidas

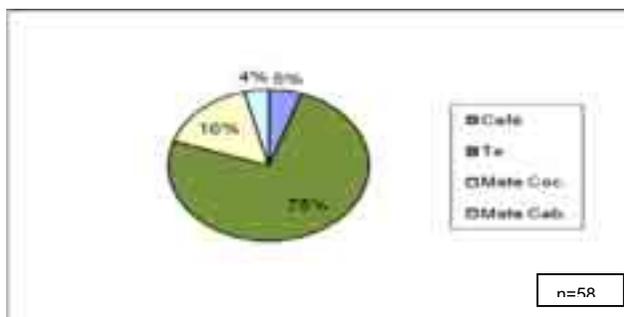


Fuente: Elaboración propia

A la hora de elegir que beber, la mayoría se inclina por infusiones, caldo o agua, pues están representados por el 58%, 56% y 39% respectivamente, muy por detrás se ubican aquellas bebidas como gaseosas (13%), jugos (10%) u otras como aguas saborizadas (15%).

Inmediatamente se analizan, cuales fueron esas infusiones más consumidas, y los datos encontrados fueron los siguientes:

**GRÁFICO N° 24:** Infusiones consumidas

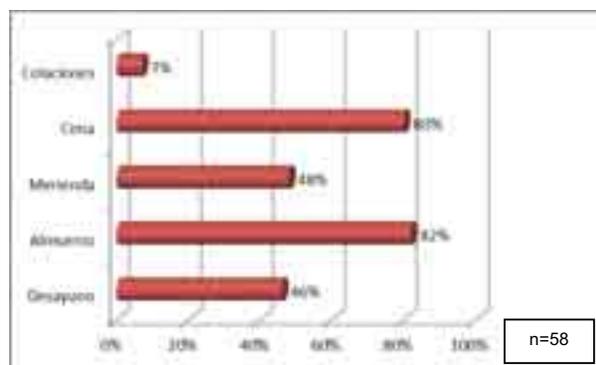


Fuente: Elaboración propia

Como se observa, la mayoría consume té durante el día laboral, pues está representado por el 75% de los encuestados que ingieren infusiones, no cabe duda entonces, que es una bebida popular en esta cultura. Como se observa esta infusión, está secundada por el mate cocido (16%) y muy por debajo, en se ubican el café y el mate cebado, acumulando el 9% entre ambas.

Si se tiene en cuenta cuando beben estos productos, los datos son los que se presentan a continuación:

**GRÁFICO N° 25:** Presencia de infusiones en comidas principales

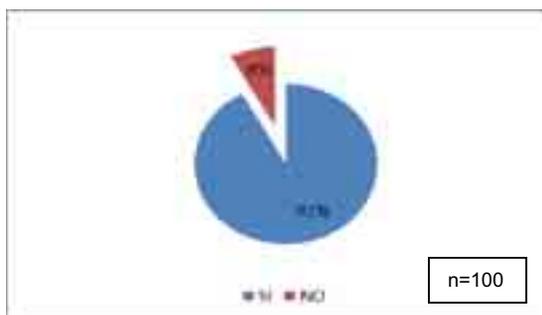


Fuente: Elaboración propia

Como se observa existe una marcada similitud entre las comidas almuerzo y cena, con un promedio del 81%, como también en desayuno y merienda esta vez con un promedio de 47% en promedio. Podemos observar que las colaciones no son momentos elegidos para tomar infusiones (7%) y que por el contrario, sí acompañan las comidas principales con este tipo de bebidas, lo cual marca la diferencia claramente entre ambas culturas.

Observando si condimentan sus comidas, los datos arrojaron los siguientes resultados:

**GRÁFICO N° 26:** Presencia de condimentos en las comidas

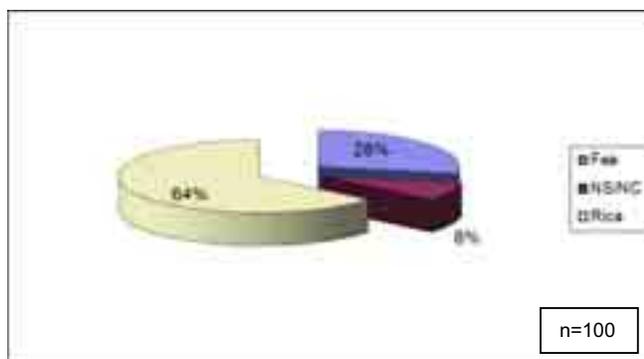


Fuente: Elaboración propia

Como se observa es un comportamiento adoptado por casi la totalidad de la muestra condimentar las comidas, sólo el 8% no condimenta con nada sus comidas.

A continuación se exponen los datos recolectados sobre el grado de aprecio sobre la comida occidental, a saber:

**GRÁFICO N° 27:** Grado de aprecio a la comida occidental

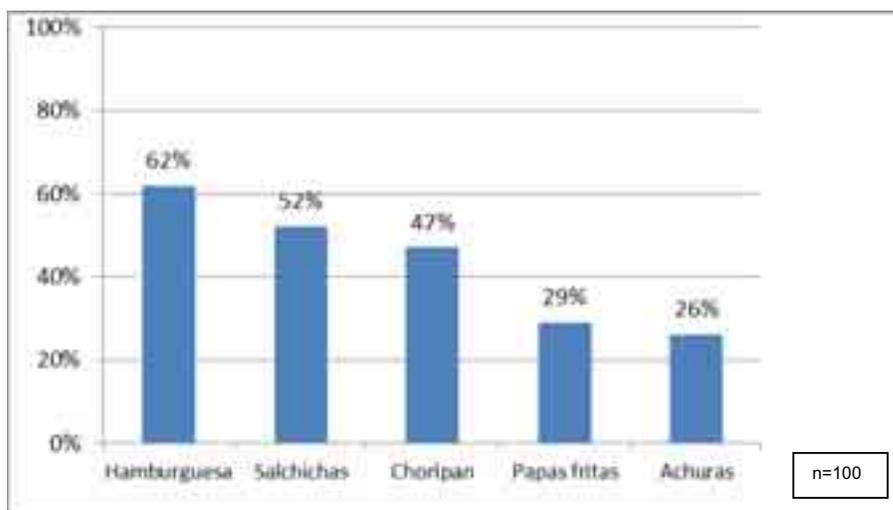


Fuente: Elaboración propia

Como se observa en el gráfico, la opción "Rica" fue ampliamente elegida entre las respuestas, representadas con el 62% de los casos, seguidos de inmediato con quienes revelaron sentir "fea" la comida occidental y por último quienes no entendieron la pregunta o no quisieron responder sólo representan el 6% del total.

Cuando se preguntaba si incorporaban algún tipo de alimento puramente occidental, se obtuvieron los siguientes datos:

**GRÁFICO N° 28:** Incorporación de alimentos occidentales

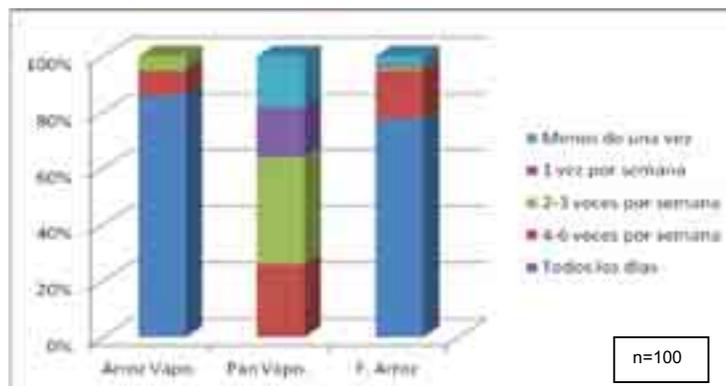


Fuente: Elaboración propia

Como se ve, las hamburguesas y las salchichas son consumidas con mayor frecuencia (62% y 52% respectivamente), en comparación con las papas fritas (29%) como se vio en la frecuencia de consumo anterior y las achuras (26%). Ahora bien, un alimento puramente argentino y con un consumo chino importante y digno de remarcar es el choripán, el cual obtuvo el 47% de las respuestas afirmativas.

Para conocer el consumo de alimentos puramente orientales, se los interroga con una frecuencia de alimentos realizada para tal fin, dividida en grupos de alimentos, según el macronutriente aportado, los datos recolectados son los que se presentan a continuación, el primer gráfico muestra los datos del grupo cereales y derivados, a saber:

**GRÁFICO N° 29:** Frecuencia oriental de cereales y derivados.

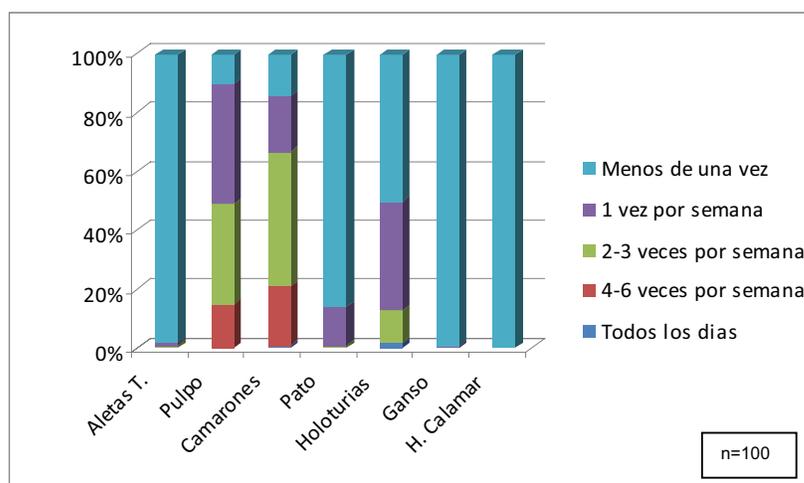


Fuente: Elaboración propia

En este gráfico es bien notoria la frecuente incorporación del arroz, ya sea su variante en forma de grano perlado, como se vio en la frecuencia occidental o bien en fideos de la harina resultante de su molienda. Cabe mencionar que ambos alimentos son consumidos todos los días por un promedio del 80%. Por otra parte en el caso del pan al vapor, es interesante remarcar que tiene peso en comparación con el arroz, pues es consumido entre 2 y 6 veces por el 70% de la muestra, siendo este tipo de alimento una alternativa importante en contrapartida al mencionado con anterioridad.

A continuación se analiza el grupo de alimentos proteicos:

**GRÁFICO N° 30:** Frecuencia oriental de consumo e carnes.

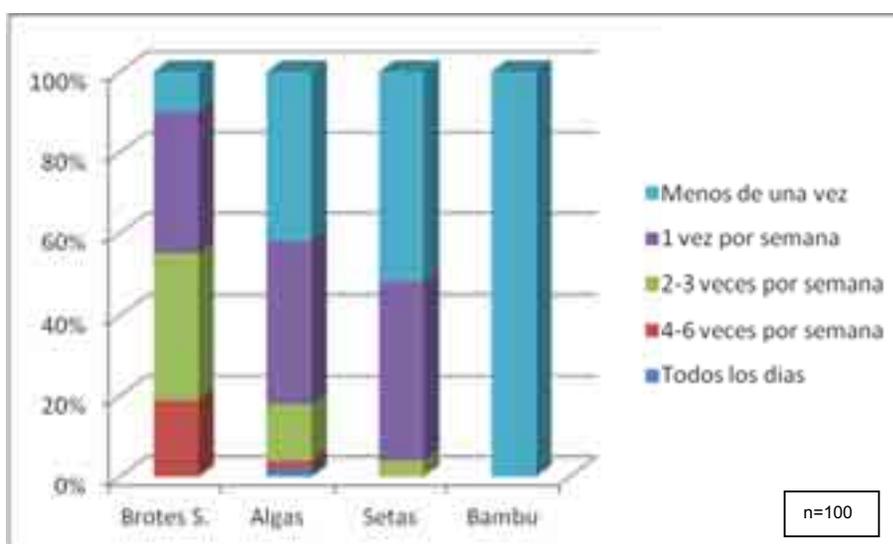


Fuente: Elaboración propia

Como se observa en el gráfico anterior tanto el ganso, los huevos de calamar como las aletas de tiburón fueron consumidas menos de una vez a la semana por la totalidad de la muestra. Distinto es el caso del pato, donde el 16% de los encuestados dice haber incorporado este alimento al menos una vez por semana, esto se debe gracias a que el pato se consigue con mayor frecuencia en casas de venta de aves y sitios destinados a tal fin. Similares valores obtuvieron el pulpo y los camarones para todas las opciones, ahora bien realizando un análisis más fino de la situación de cada alimento, se observa que para el pulpo hay similitud entre las opciones 1 vez por semana y 2-3 veces, en cambio, para los camarones, la opción 2-3 veces por semana toma mayor relevancia estadística.

A continuación se observa la frecuencia obtenida para vegetales orientales, estos son:

**GRÁFICO N° 31:** Frecuencia oriental de consumo de vegetales.

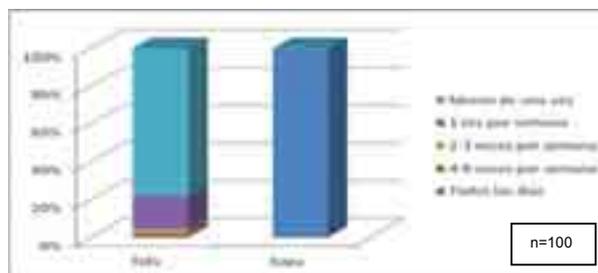


Fuente: Elaboración propia

De este gráfico surge que los brotes de soja son consumidos en proporciones similares para las opciones 2-3 veces y 1 vez por semana (en promedio 36%), como así también, para las opciones 4-6 veces y menos de una vez a la semana (15% en promedio). Ahora bien, tanto para las algas como para las setas, los valores para la opción 1 vez a la semana toma valores similares, del orden del 42%. Es notorio el 100% de la opción menos de una vez a la semana para el bambú, seguramente por la falta de este alimento en nuestro medio.

Por último, la frecuencia de alimentos orientales ofrece el siguiente gráfico que muestra la incorporación de tofu y sopa.

**GRÁFICO N° 32:** Frecuencia oriental de tofu y sopa.

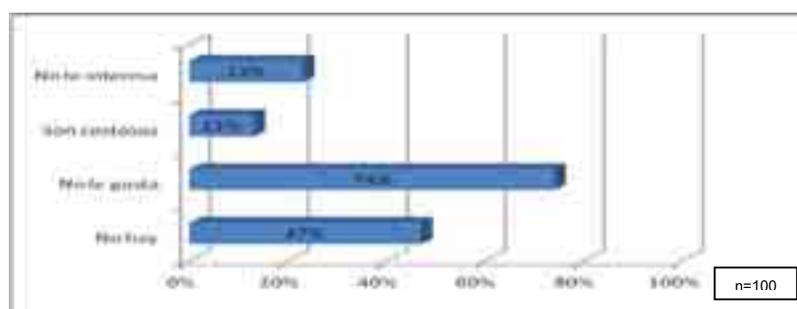


Fuente: Elaboración propia

Como se observa la sopa es consumida por el 98% de la muestra, este dato corrobora las bebidas con las que acompañaban las comidas, pues recordemos que entre las infusiones también se encontraban los caldos. Por último en el caso del tofu, el resultado esperado no se asemeja con el obtenido pues el 78% de la muestra lo consume menos de una vez por semana, seguramente debido a la demanda de tiempo que conlleva preparar el alimento. De todas formas resalta el 20% que lo consume 1 vez a la semana, siendo aquellos que lo incorporan 4-6 veces no tomados en cuenta, pues representan sólo el 2% del total.

Para finalizar y luego de preguntar que alimentos orientales consumían, para aquellos alimentos que quedaron sin elegir, se les preguntó las causas, en consecuencia, se obtuvieron los siguientes datos:

**GRÁFICO N° 33:** Causas de no inclusión de alimentos orientales.



Fuente: Elaboración propia

Como se observa claramente, la mayoría no incluye ciertos alimentos orientales porque no les gustan sumando el 74% de las personas encuestadas. También surge como respuesta el hecho de no encontrar esos alimentos disponibles en nuestro mercado de consumo, con el 47%. Ahora bien cabe destacar que el 23% dijo no consumir aquellos alimentos porque no le interesa hacerlo y por último con el 13% manifiesta no poder adquirirlos por ser costosos.

# CAPITULO VI

---

---

*Conclusiones*

Teniendo en cuenta lo expuesto con anterioridad y considerando los datos aportados por la encuesta realizada, se obtuvo que la comunidad china está compuesta por una leve mayoría de hombres, a su vez, esta colectividad, muestra tendencia a agruparse en familias nucleares jóvenes con padres casados con un nivel de instrucción satisfactorio. Cabe destacar que el 52% de la muestra reside en el país hace menos de 5 años. Este dato influye directamente en el apego a las costumbres y tradiciones occidentales.

Cuando se analiza el estado nutricional a través del IMC que es el más utilizado como indicador, se observa que la mayoría muestra normalidad con un 84% del total, esto responde en parte, a los altos niveles de consumo de frutas y verduras a diario. Cabe destacar que existe un 13% de sobrepeso, este dato puede vincularse a estudios anteriores que lo sustentan, pues se ha encontrado que el 18 % de la población china sufre de distintos grados de sobrepeso y obesidad<sup>1</sup>, esto se da a la par con la rápida transformación económica y social del país, y por ende existe una transición nutricional y epidemiológica significativa.

Ahora bien, valorando el patrón alimentario en la incorporación de grasas saturadas y colesterol provenientes de carnes, huevos y derivados, se observa que como lo muestra un estudio<sup>2</sup> que evaluó el perfil de lípidos y el patrón de consumo de una población de 50 adultos chinos inmigrantes residentes en San José, Costa Rica durante el año de 1999, el 35% de éstos inmigrantes presenta niveles altos de CT (<sup>3</sup> 5,16 mmol/L) y el 51% concentraciones elevadas de LDL-C (<sup>3</sup> 2,84 mmol/L). Asimismo, en el 36% de la muestra se evidenciaron niveles elevados de Tg (> 1,69 mmol/L) y solamente en el 15% concentraciones bajas de HDL-C (£ 0,90 mmol/L). Si comparamos entonces estos datos con los obtenidos en nuestro estudio, observamos que existe un alto consumo de carne, huevos y derivados en nuestro medio, recordemos que el 60% de los encuestados aseguró consumir huevos todos los días.

Por otro lado, la limitada disponibilidad de algunos alimentos de soja, como porotos o tofu en nuestra cultura, pero tan frecuentes en la dieta oriental ha hecho que

---

<sup>1</sup> Ministerios de Salud Pública, Ciencia y Tecnología y el Buró de Estadística de China.

<sup>2</sup> HOLST, Ileana. *Perfil de lípidos y lipoproteínas en inmigrantes chinos residentes en Costa Rica*, [en línea], Monge Rojas Rafael, Marín Rita Ma., Hidalgo Karol, Kelly Mónica. Costa Rica. Archivos latinoamericanos de Nutrición, 2002, vol. 52, n°3, pp. 261-266. [(6 págs)(artículo)], [citado 18 de abril de 2010], recibido: 15/01/2001, aceptado 26/04/2002, disponible en [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222002000300006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222002000300006&script=sci_arttext), ISSN 0004-0622.

los inmigrantes modifiquen sin otra alternativa su patrón de consumo. Otro estudio<sup>3</sup> indica que el consumo de soja puede ser utilizado como un marcador de factores asociados con inmigración o con el grado de occidentalización de la dieta. De hecho, se ha evidenciado que el consumo de alimentos de soja se reduce en más del 90% en los inmigrantes asiáticos. Este comportamiento alimentario se refleja en nuestros datos de consumo, pues solamente una minoría de los inmigrantes chinos los consume y con una frecuencia de tan solo 1-2 veces/semana.

Un dato de interés y que se contrapone a lo anterior fue la alta incorporación de sopa e infusiones ya que son consumidos por el 99% a diario y el 58% respectivamente. Sin embargo es notorio, que el 24% refiere consumir gaseosas, jugos u otras bebidas, distintas al agua, que en la comunidad china no son tan frecuentes. Distintos son los valores que se obtienen para pizzas, empanadas y snacks, ya que como se observó son consumidos al menos una vez a la semana por un promedio del 30% de la población.

Otro dato que revela tendencia a una occidentalización de la dieta es el consumo elevado a diario de azúcar refinada con valores cercanos al 30%. Sin ir más lejos recordemos que nuestros datos señalan que en el patrón alimentario de estos inmigrantes, principalmente en el de los hombres, se han incorporado alimentos ricos en grasa saturada propios de la cultura occidental como comidas rápidas, sean salchichas, hamburguesas, papas fritas, entre otros, y los snacks, como hacíamos alusión más arriba.

Si consideramos ahora el tiempo que ha pasado entre la llegada del inmigrante al país y el primer contacto con alimentos típicamente occidentales, observamos que el 49% los ha incorporado en menos de 5 años de residencia. En este sentido es interesante remarcar que la edad es una variable trascendente, ya que cuanto más joven es el inmigrante más rápido es el proceso de aceptación de las tradiciones y elementos puntuales de la cultura.

Cuando hacemos referencia a los alimentos que más han incorporado los encuestados obtenemos que las empanadas, la pizza, el pan tipo francés y el queso de vaca, han sido los más elegidos como nuevos alimentos y de más rápida aceptación, recordemos que las empanadas en China son distintas en forma y preparación y el pan no es tal y como lo conocemos aquí en nuestro mercado de consumo.

---

<sup>3</sup> Migraciones Internacionales: Influencia de la Migración China en Argentina y Uruguay." N° 12 - Noviembre 2003 (serie: tesis). Universidad Nacional de la Plata.

Ahora bien, donde no se observan rasgos de occidentalización es en los métodos de cocción, ya que siguen predominando las preparaciones hervidas, guisados de verduras tipo wok y preparaciones al vapor, teniendo en cuenta que menos de la mitad de la población estudiada utiliza horno, asado o parrillas para cocinar sus alimentos. Lógico es entonces encontrar valores elevados de consumo de arroz tanto en su variante perlado como fideos de la harina resultante de la molienda de este cereal, ya que este alimento es consumido muy a menudo como se observó con anterioridad en el gráfico n° 9 y 29 respectivamente.

En contraposición a lo expuesto *a priori*, encontramos señales de occidentalización de la dieta cuando se los consultó porque no consumían alimentos típicos orientales, siendo la respuesta más elegida el “no le gusta”.

Sin embargo, aquí también entra en juego la variable edad, pues los encuestados más jóvenes eligieron la opción “no le interesa”, sumando un 23%. Siguiendo en esta línea de respuesta, cuando se los consultó sobre que opinaban sobre la comida argentina propiamente dicha, el 62% respondió sentirla como “Rica”, en tanto aquellos que la catalogan como “Fea”, sólo representan el 28%.

A modo de cierre, y reflexionando sobre las diferentes opiniones que han sido referentes en este trabajo, decimos entonces que existen rasgos de occidentalización de la dieta de la comunidad china que habita nuestra ciudad, marcados por lo expuesto con anterioridad y sustentado por el estudio realizado.

En este sentido y a modo de conclusión final, es importante promover en las personas inmigrantes el valor de su cultura alimentaria, particularmente en los niños descendientes de éstos, pues ellos adoptan más rápidamente la “nueva” cultura alimentaria según lo demuestran estudios. El proceso de occidentalización de la dieta en los adultos es más lento pues su cultura alimentaria es símbolo de etnicidad y deseo de mantener una identidad de grupo. Además, es una forma de unión con el pasado.

La persuasión como herramienta para mantener un buen estado de salud es una tarea ardua para los Licenciados en Nutrición, recordemos que es estas acciones son un valioso aporte a la profesión. Evidentemente somos nosotros quienes estamos capacitados para resolver estas problemáticas tanto nutricionales como sociales, por tal motivo sería inteligente trabajar multi e interdisciplinariamente con otras especialidades para abordar el proceso de aprendizaje y resolución de estos nuevos retos. Dentro de este marco de acción, propongo llevar a la reflexión, la implementación de programas de EAN en diferentes etnias que residan en nuestra suelo, por el sólo hecho de reconocerlos como personas.

En este sentido y para dar pie a futuras investigaciones, se plantean los siguientes interrogantes:

- ¿Cuál es la relación entre edad, cultura y elección de alimentos?
- ¿Cuál es la relación entre el estado nutricional y el consumo de legumbres como base de la alimentación?
- ¿Cuál es la relación entre la implementación de programas de EAN en etnias distintas y el impacto en el estado nutricional?

# BIBLIOGRAFÍA

---

---

- AGUIRRE, Patricia; Curso de Antropología de la Alimentación, de la paleodieta a los alimentos funcionales, Mar del Plata, 24 de septiembre de 2010.
- ARTESA, Marina, Grupo Clarín, Domingo 08.05.2005 disponible en la web: <http://edant.clarin.com/diario/2005/05/08/sociedad/s-972354.htm>.
- BOTTON BEJA, Flora “La transformación de la familia china”, Colegio de México pp. 373-380.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, “*La fisiología del gusto*”, 1826, Francia.
- CALANCHE MORALES, Juan B. *Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano*. [en línea]. Anales Venezolanos de Nutrición 2009. Vol 22 (1): 32-40, [(8 págs)(artículo)]. [citado 19 de abril de 2010]. Disponible en <http://www.scielo.org.ve/pdf/avn/v22n1/art06.pdf> .
- CESARIN, Sergio, Coordinador Área de Estudios del Pacífico,(IDICSO–CONICET); Centro Argentino de Estudios Internacionales Programa Asia-Pacífico 2007 disponible en la Web: [www.caei.com.ar](http://www.caei.com.ar) Pág. 1.
- CESCA, Patricia; Escuela y migraciones, discriminación y malestar identitario en relaciones transgeneracionales y culturales. El caso de jóvenes inmigrantes taiwaneses. Noviembre de 2010.
- Country Profiles of the Food and Agriculture Organization of the United Nations, Economic Situation; disponible en <http://www.fao.org/countryprofiles/index.asp?subj=3&iso3=CHN>
- D. Ly Pen, *Patologías prevalentes en pacientes de etnia china*, [en línea], Madrid, MEDIFAM Revista de medicina familiar y comunitaria, 2001. Vol. 11 – Núm. 7 – Julio 2001. pp 390-398 [(8 págs) (artículo)], [citado 18 de abril de 2010], ISSN: 1131-5768, disponible en <http://scielo.isciii.es/pdf/medif/v11n7/hablemosde.pdf> , ISSN: 1131-5768.
- DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA; “Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo” Cap. 4, Depósito de documentos de la FAO.
- CRUZ CRUZ, Juan: Conferencia “*Alimentación y cultura*”, Ateneo, Jovellanos de Guijón; 5 de abril de 1992.
- Food, Nutrition and Agriculture; Food Security (FAO-FPND, FAO; 1992; p 72.
- FREYTAGS, Manuel; EEUU, Europa, y China. Los puntos rojos de la economía mundial; 2010.
- GALLAR, Manuel; Maestre, Juan; Lillo, Manuel; Casabona, Isabel, Domínguez, Juan Mario. *Consumo de alimentos en inmigrantes de Elda y Comarca*. Revista “Cultura de los Cuidados” 2º semestre de 2007; año XI nº 22. págs. 56-63.

Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2530020>. ISSN 1138-1728.

- GONZÁLEZ SOLANELLAS, Matilde, Romagosa Perez-Portabella, Ana. *Patrones alimenticios y valoración del estado nutricional en población adulta atendida en la atención primaria*, [en línea], Puig Soler, Marta , Caselles Montagut,, Clàudia, Grau Carod, Montserrat, Segurola Gurrutxaga, Hegoi, Perez-Portabella Maristany, M. Cleofé, Lancho Lancho, Santiago, Zabaleta del Olmo, Edurne. ED: Butlleti. 2009. 27:15, publicado el 01 de octubre de 2009, [(10 págs) (artículo)], [citado 19 de abril de 2010], disponible en [http://pub.bsalut.net/cgi/viewcontent.cgi?article=1024&context=butlleti\\_cast](http://pub.bsalut.net/cgi/viewcontent.cgi?article=1024&context=butlleti_cast)
- HERNANDEZ SAMPIERI, Roberto; “*Metodología de la Investigación*” - 4ª edición (2008); ED: Mc Graw Hill, México DF. P. 156
- HOLST, Ileana. *Perfil de lípidos y lipoproteínas en inmigrantes chinos residentes en Costa Rica*, [en línea], Monge Rojas Rafael, Marín Rita Ma., Hidalgo Karol, Kelly Mónica. Costa Rica. Archivos latinoamericanos de Nutrición, 2002, vol. 52, n°3, pp. 261-266. [(6 págs)(artículo)], [citado 18 de abril de 2010], recibido: 15/01/2001, aceptado 26/04/2002, disponible en [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222002000300006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222002000300006&script=sci_arttext), ISSN 0004-0622.
- HARRIS BOND, Michael: “The Handbook of Chinese Psychology”. Oxford University Press.1996.
- HRBOTICKY, M.Sc.Nina y Ph.D.Magdalena Krondl; *Dieta, proceso de aculturación de los inmigrantes chinos adolescentes*. Toronto, Ontario, Canadá. Revista Investigación de la Nutrición; Volumen 5, Número 11 , noviembre de 1985, 1A8 MSS. p 1185-1197 aceptado 18 de septiembre 1985, disponible en línea 26 de mayo en: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0271531785800610>; citado el 05/07/10.
- LATHAM, Michael C. Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo; FAO, Departamento de Agricultura, 2002; p 541; citado el 27/09/10; ISBN: 9253038187 W0073/S
- LV, MS Nan; Cason, Katherine L. PhD, RD *Patrón de corriente en la dieta y aculturación de los estadounidenses de origen chino en Pensilvania*; Características clínicas de Nutrición Diciembre 2003 - Volumen 18 - Número 4 - p 291-300; © 2003 Lippincott Williams & Wilkins, Inc; [citado el 05/07/10]. disponible en línea en:<http://translate.google.com.ar/translate?hl=es&langpair=en%7Ces&u=http://j>

- MALINOWSKI, Bronislaw; *Una teoría científica de la cultura*. (1944), Edhasa. ISBN 978-84-350-0023-9.
- MAUSS, Marcel, *Sociología y antropología*, 1950, Introducción de Claude Lévi-Strauss.
- MCNEILLE, Janice; Diccionario Bilingüe Larousse Pocket; México; 2006 ISBN: 8483326736 ISBN-13: 9788483326732.
- MAJEM, Luis Serra, Aranceta Bartrina, Javier; *Nutrición y Salud Pública, métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2ª edición. Barcelona, España ED: Masson. 2006. p 610-612.
- PETRACCHI, Cristina; *Nutrition Country Profile of China*; Institute of Nutrition and Hygiene. FAO 1999.
- RAMOS CHAMORRO, Lorena, *Hábitos, comportamientos y actitudes de los adolescentes inmigrantes sobre nutrición. Recomendaciones educativas*, [en línea]. Tesis Doctoral. Granada, ED: Universidad de Granada. 2007. [(384 págs)(artículo)]. [citado 19 de abril de 2010]. Disponible en <http://hera.ugr.es/tesisugr/16728191.pdf> ISBN: 978-84-338-4388-3.
- REINOSO, José; "China revisa al alza el crecimiento de su economía durante los últimos 25 años" Pekín; disponible en: [www.ELPAIS.com](http://www.ELPAIS.com)- sección Tecnología, creado el 10/01/2006, citado el 10/06/2011.
- TAPIA BELLO, José Luis, "Boletín económico de ICE n° 28342 del 14-20/02/2005.
- TERAN DIAZ Eugenio, *Alimentación oral y nutrición humana*. Ed: Santander.1994
- TORRES, Graciela; Santoni, Mirta; Zito Fontán, Liliana Madrid. *El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional y un referente de la identidad cultural*. Scripta Ethnológica año XXVI. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Buenos Aires, Argentina. 2004. pp 55-56. Disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/148/14802603.pdf> . INNS: 0325-6669-Universia-Red de Universidades, Estudios internacional en Asia-Pacífico Ministerio de educación chino. Traducción.